

제주 전통음식과 지역주민의 외식 행동에 관한 연구

- A Study on Jeju Traditional Food and Residents'
Out-eating Behavior in Jeju -

조 문 수*
(Cho, Moon-Soo)

목 차

- I. 서 론
- II. 제주 전통음식과 외식 행동에 관한 이론적 고찰
- III. 제주 전통음식과 표본의 특성
- IV. 제주 지역주민의 외식 행동 분석
- V. 결 론

I. 서 론

현대사회에서 식생활의 간편성과 다양성에 대한 요구와 욕구가 증대하여 왔고, 이에 따라 외식 빈도와 외식 인구는 괄목할만한 증가추세를 보이고 있다. 이와 더불어 경제

* 제주대학교 경상대학 관광경영학과 조교수, E-mail: chomns@cheju.ac.kr

성장에 따른 소득 증대와 생활 수준의 향상, 여성의 사회 활동 증가, 여가시간의 증대 등의 사회·경제적인 여건 변화는 우리의 식생활에도 많은 변화를 가져 왔다.

전통음식은 시간을 초월해서 우리 삶의 예지가 함축되어 있다고 보아야 할 것이다. 보전에 있어서도 외형위주의 보전방법보다는 현장참여 중심의 내용위주 계승방안을 추구하여야 한다. 따라서 제주의 전통음식은 단순한 관습의 차원이나 화석화(化石化)되어 가는 문화가 아닌 현대사회에서도 연속성과 적합성을 가지도록 발전시켜 나아가야 한다. 또한 식문화는 그 속에 생활양식, 조리방식, 조리원리, 음식형태 또는 여러 가지 전통음식에 담겨있는 정신(精神), 의미(意味)로서의 모형(model)인 것이다. 따라서 전통음식의 창조적 개념에는 현대와 미래의 문화창조를 풍요롭게 해주는 원동력으로서의 풍부함이 내재되어 있어야 한다.

과거 소득 수준이 낮았던 시대에는 외식(out-eating)의 역할이 단지 부족한 영양을 보충하는데 지나지 않았으나 국민소득(GNP) 증대로 소비의식이 크게 변화하여 각기 다른 외식 동기와 목적을 갖게 되었으며(모수미, 1994, 181-188), 이와 함께 외식산업의 전체 규모도 급속도로 성장하여 외식이 식생활에서 차지하는 비중이 매우 커졌다

이러한 여건 하에서 제주 전통음식 역시 그 같은 맥락에 놓이게 되었으며 이제 그 변화에 대한 적절한 방안을 모색하지 않는다면 제주의 전통음식은 제주사회의 또 다른 유물로 전락될 수밖에 없을 것이다. 이러한 문제의 심각성은 단순히 전통음식이 사라져 가는 차원이 아니라 문화의 상실을 의미하며, 전통문화의 변화과정에서 다음 세대 문화 주체자들의 생존과도 직결된 문제가 아닐 수 없다. 특히 미래지향적인 전통음식에 대한 문제인식은 세계화시대를 위해 대비해야 할 우리의 과제이다.

이제 제주음식은 '생존의 문화'에서 '생활의 문화'로 전환되는 과정이며, 지금까지 제주의 음식은 식재료의 신선함을 강조하는 '미완의 음식 단계'였으나 이제 한층 발전된 '성숙한 음식 단계'로 전환되어야 하는 시기이다. 사회의 환경변화를 적극적으로 수용하여 이를 이론으로 개발하는 것이 학문의 책임임을 인식함과 아울러 본 연구는 전통음식의 현대적 수용을 위한 전략에서 기본적으로 실용성을 지향하고 있기 때문에 제기되는 연구의 목적을 정리하면 다음과 같다.

첫째, 제주 지역주민들의 전통음식에 대한 식생활을 파악함으로써 발전 가능한 제주 전통음식을 발굴하고 한편으로는 전통음식 본래의 맛을 지키는 방안을 강구하고자 한다.

둘째, 제주 지역주민들의 외식 행동에 관한 자료를 설문을 통하여 수집하고, 이를 분석하여 행동 특성을 파악하고자 한다.

최근까지 전통음식에 대한 이론적인 연구가 미진한 결과 점차 과학적 이론으로 무장되어 가는 일반인의 관심을 끌지 못하게 되어 제주지역 전통음식이 지닌 문화적 가치는 높는데 비해 상품화는 비교적 저조하였다. 따라서 본 연구는 단편적으로 이루어진 연구들을 총체적으로 하나의 틀 속에서 논의하고자 시도되었다.

연구의 이론적 틀을 확고히 하기 위하여 인접학문의 관련문헌을 포괄적으로 고찰하는 문헌연구를 실시한다. 문헌연구를 통하여 제주 전통음식의 우수성과 과학성을 입증하고자 한다. 문헌연구와 현지조사에서 파악된 내용을 중심으로 제주 지역주민을 대상으로 제주 전통음식에 대한 지역주민들의 외식 행동에 대한 조사를 설문지법(questionnaire survey)으로 실시하였다. 이러한 과정을 통하여 제주 지역주민이 제주 전통문화의 주체임을 인식하고 적극적으로 전통음식을 보존하면서 개발하는 발전적계승론의 토대를 마련할 수 있을 것이다. 이는 또한 점차 개인화, 서구화되어 가고 있는 가치관의 혼란에서 우리 지역문화의 우월성을 인식시키는 계기가 될 것이다.

II. 제주 전통음식과 외식 행동에 관한 이론적 고찰

2.1 제주 전통음식과 식문화

제주의 식생활은 식단이나 조리방법이 단조로우면서도 재료 자체의 자연적 맛을 살리는 경향이 강하다. 제주 여인들은 시간이 없어 되도록 간단하고 빠르게 만들어 먹는 음식을 개발하여, 밥상차림은 대체로 보리밥과 된장국, 김치, 젓갈, 된장, 생나물이나 익힌 나물 한 두 가지가 기본이고 이에 생선류나 고기류가 더해지는 경우가 있었다. 할아버지, 아버지에게 외상 또는 겸상을 드린다. 나머지 가족들은 둘러앉아 먹는 형태가 많았는데, 밥은 낭푼에 담아 밥상 한 가운데에 놓고, 국만 한 그릇씩 나눠 놓는 등 근 두레밥상은 과거 제주여인들의 바쁜 생활을 말해준다.(김지순, 1998)

제주의 전통음식에는 제주 사람들의 생활양식과 기질이 나타나있는데, 자연산 재료로 하여 만든 음식을 제철에 섭취한다. 제주인들은 쌀밥을 '곱다'하여 '곤밥'이라 불렀고, '곤밥'은 특별한 날에만 지어먹던 것으로 귀한 음식이었다. 쌀이 귀하다보니 집안 행사를 위하여, 십시일반으로 쌀을 모으고 나누는 '쌀계'가 성행하였다.

제주도 음식은 요리법이 간단하면서도 양념을 복합적으로 사용하지 않았다. 여름에는 보리밥, 국, 김치, 젓갈/보리밥, 국, 김치, 나물무침이 일반적이고 겨울에는 차조밥을 많이 먹었으며, 일반적으로 하루 세끼만 먹었고 간식은 거의 없었다. 제주도는 사면이 바다이기 때문에 자리젓, 멜젓, 게우젓, 오분자기젓, 소라젓 등의 다양한 젓갈이 발달하였고 보리순다리와 감주, 오메기술 등의 토속적이고 향토색 짙은 기호식품이 발달하였다.(한복진, 2000)

국을 끓일 때 배추 같은 것은 손으로 그냥 잘라 넣었고 야채는 데쳐서 날된장무침으로 요리하였다. 배추, 동지나물, 미역, 몸, 툷, 호박잎, 콩잎, 양배추, 청각 등은 주로 데쳐서, 메밀가루나 밀가루를 얇게 풀어 앞뒤로 묻힌 다음 달걀 푼 것을 씌워 전(煎)으로 요리하고, 찜장은 날된장, 파, 마늘, 깨소금, 고춧가루를 넣고 식용유나 참기름을 넣어 만들었다. 생선은 대개 조림으로 해서 먹는 경우가 많았고, 날된장을 물에 풀어 즉석에서 냉국을 많이 만들어 먹었는데, 들에 나가 일할 때는 재료만 준비하여 그 자리에서 물을 부어 국으로 만들었다.

음식 재료를 한데 섞어 만드는 것이 별로 없어 찌개류는 별로 발달하지 않았고, 국, 지리, 물회 등 풍부한 수산물을 이용한 음식이 많다. 국에는 어패류와 무 뿐 아니라 배추, 호박 등 다양한 채소류와 미역 등의 해조류도 이용하였다. 채소와 해초가 주된 반찬재료이고, 수육을 만들 때에는 주로 돼지고기와 닭을 이용하였다. 제주특산물인 자리돔, 옥돔, 오분자기, 전복과 꿩이 흔하며 한라산에는 표고버섯과 산채가 난다. 겨울에도 따뜻하므로 김장을 담글 때도 종류가 적으며 먹을 것만 담근다. 그리고 '조냥 정신'에 기인한 고구마를 찌먹거나, 보리개역과 사탕수수 음식을 개발하였다.(황혜성 외, 2000, pp.138-139)

제주 사람들은 주로 자연에 순응하고 식재료의 특성을 살리는 조리방법이 발달하였고, 부지런하고 꾸밈없는 소박한 성품으로 재료가 가지고 있는 자연의 맛을 그대로 살려 음식을 만드는 경우가 많았다. 간은 대체로 짠 편인데 더운 지방이라 쉽게 상하기 때문인 듯 하다.(이철호 외, 1995, pp.172-173)

2.2 음식 선택 행동과 식습관

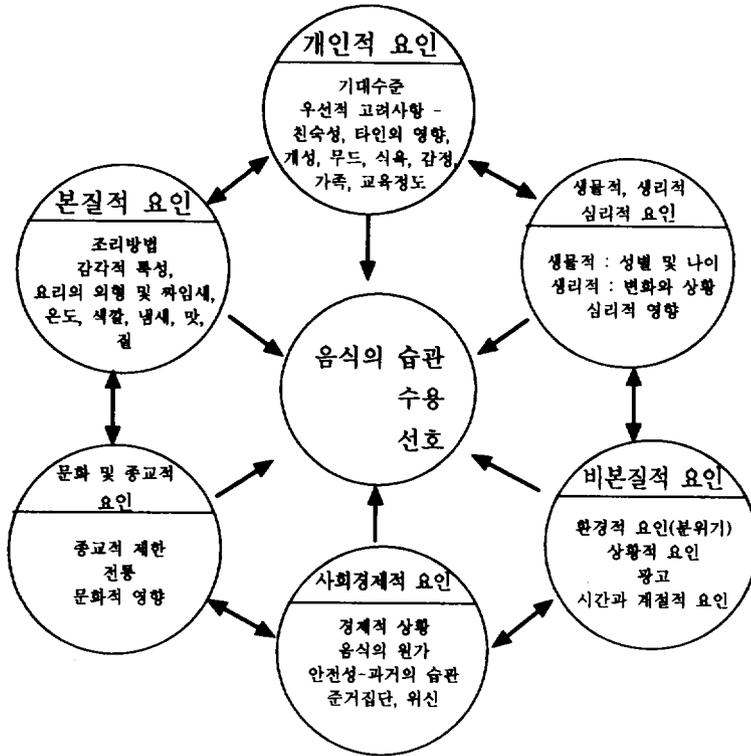
사람들은 음식을 선택하거나 소비하기 전에 여러 가지 다양한 요인들에 의하여 영향을 받는다.(Khan. , 1982, p.455) “사람은 자기가 좋아하는 것을 먹기를 원하며, 자기가 먹는 것을 선택하려고 한다”라는 말에서 바로 우리는 음식선호의 복잡한 특성을 짐작할 수가 있다.

음식선호 패턴은 순간 또는 지속적인 선택행동의 결과로 형성된다. 음식습관은 개인에 있어서 사회적, 문화적 환경에 대한 반응으로써 음식을 선택하고 소비하는 방식이다. 결론적으로 식습관과 수용태도는 학습되고, 습득되어 마침내는 자신의 한 부분이 되는 것이다. 식습관과 수용은 개인의 자아표현(自我表現)이며 이는 점차적으로 어느 특정 음식들을 선호하는 태도를 형성한다.(Khan, 1993, pp.90-91)

특정 음식을 선호하는 이유는 여러 가지가 존재하며, 그리고 다양한 요인들이 서로 복합적으로 개인들에게 영향을 미친다. 이에 대하여 Khan은 음식을 선호하는 태도에 영향을 미치는 요인을 본질적 요인, 비본질적 요인, 생물적·생리적·심리적 요인, 개인적 요인, 사회·경제적 요인, 문화 및 종교적 요인으로 분류하여 제시하였다. 이 중에서도 본질적 요인이 음식을 선택하는데 직접적으로 영향을 미치게 되며, 비본질적 요인은 외부영향요인으로 선호태도에 영향을 미친다.

<그림 1>에 제시된 바와 같이 각 요인들은 독립적으로 영향을 미치기보다는 서로 상호 작용하여 복합적으로 영향을 미치고 있다.(Khan, 1993, pp.90-94)

<그림 1> 음식에 대한 습관, 수용 및 선호에 영향을 미치는 요인



자료 : Mahmood A. Khan, "Menus and Menu Planning," in Mahmood A. Khan, Michael D. Olsen and Turgut Var, eds., *VNR'S ENCYCLOPEDIA of HOSPITALITY and TOURISM* (N.Y.: VNR, 1993), p.91.

이 외에도 인구통계적 요인, 물리적 환경(Lundberg, 1994, p.265), 영양적 요인(Carlson, 1986, pp.163-169; Sherwood, 1984, pp.1-21), 인종, 사회적 현상(전염병, 재난 등), 건강에 대한 욕구, 감정적 요인, 교육 환경 등 많은 요인들이 개인의 태도를 형성하는데 영향을 미치고 있다. 그러나 인구통계적 변수나 개인의 성격과 같은 변수들이 만족/불만족에 미치는 영향은 미미한 것으로 밝혀지고 있다.(이학식·안광호, 1993, p.99)

특정 음식만을 선호하는 집단이 있다면 이 집단은 시장분석의 필요한 부분으로써 이용될 수 있다.

이러한 특정 집단을 세부시장으로 시장 세분화를 하여 이들이 필요한 음식을 개발하여 집중적으로 공략할 수 있다.1)

소비자의 음식선호에 관련된 연구가 부족하기 때문에 경영의 도구로써 이용 가능성을 예측하기는 어렵지만 이러한 연구가 효율적으로 이용되기 위해서는 좀 더 많은 연구가 필요하다. 그리고 Khan은 소비자의 음식 선호에 관한 연구의 효용성을 다음과 같이 제시하고 있다.(Khan, 1982, pp.462-464)

첫째, 예측성이다. 예측은 경영의 기능에서 가장 중요한 부분이며, 특히 음식 선호에 대한 연구는 음식을 평가하고 생산을 예측하는데 유용하게 이용될 수 있다.

둘째, 음식을 개발하고 개선시킨다. 음식선호연구는 기존의 음식을 개선시키고 새로운 음식을 개발하는데 유용하다. 선호도에서 낮은 점수를 받은 음식은 개선될 수 있어 음식의 질을 향상시킬 수 있다.

셋째, 음식들을 결합시키고 보완함으로써 보다 나은 음식을 개발할 수 있다. 이는 음식의 맛이나 향을 좋게 하여, 이 음식에 대한 선호도를 향상시킬 수 있다.2)

2.3 외식과 음식점(레스토랑) 선택행동

레스토랑의 식사와 같은 서비스는 생산과 소비가 동시에 일어나므로 일반 재화에 비하여 덜 표준화되어 있는데(Berry, 1980, pp.25-26), 이는 관광산업과 환대산업에 있어서 많은 서비스들이 소비과정에서 일어나기 때문에 서비스를 소비하기 이전에 평가한다는 것은 불가능하다. 따라서 구매자들이 서비스를 평가하는데 많은 어려움을 경험하게 되며 이에 따른 위험 요소도 일반재화 구입시 보다 서비스 구입에 있어서 더 높다.(Zeithalm, 1981, pp.186-190)

- 1) 최근 음료 시장에서 저 칼로리, 저 지방 제품을 선보여 이에 관심이 많은 소비자를 대상으로 마케팅 전략을 구사하여 성공적인 결과를 끌어내고 있다. 이러한 특정 집단을 대상으로 하는 마케팅 전략이 호텔에도 도입되어 몇몇 호텔에서는 “건강식 코너”나 “영양식 코너”를 개설하는 추세이다.
- 2) 요소와 요소간의 결합으로 얻어지는 긍정적 효과를 상승 효과(synergy effect) 라 한다. 동양권 특히 한국에서는 음식간에 융화의 정도가 있다고 생각하여 어떠한 음식은 불완전한 어떠한 음식을 보완할 수 있다고 주장한다. 따라서 ‘우리의 것’을 세계에 알리기 위해서는 이러한 원리를 메뉴 기획 자가 연구하여 메뉴를 기획할 때 유용하게 사용하면 正(+)의 상승 효과를 가져올 수 있다.

이 이유는 서비스의 무형성과 동시성 때문이다. 따라서 서비스기업은 이러한 고객의 위협지각도를 낮추는 전략을 실시할 필요가 있으며, 이 전략은 서비스 상황에 대한 명확한 정의에 의하여 좌우된다.

Filibrault와 Ritchie는 식당서비스 속성에 관한 연구(Filibrault and Ritchie, 1988, pp.29-37)에서, 고객의 선택 속성으로 상황요인들 요리의 종류, 가격, 서비스의 질, 식당의 분위기, 음식의 질로 제시하였다. 상황에 따라서는 친구, 친지와 식사 상황, 사업목적 상황, 주말가족식사 등으로 정의한 상황과 정의되지 않은 상황으로 나누어 연구하였다. 먼저 상황들 사이의 차이에 있어서는 적용된 세 가지 모형 Fishbein의 기대-가치모형(expectancy-value), 컨조인트 분석법(conjoint measurement), SE모형(self-explicated model)에 따라 속성수준의 중요성에 있어서 유의적인 차이가 있었으며, 각 상황에 따라서 평가가 유의적이었다. 즉, 속성의 중요도는 상황에 따라 차이가 있으며, 이는 상황 설정에 따라 그리고 상황 설정의 유무에 따라 속성에 대한 태도가 달라진다는 것을 의미한다. 따라서 상황이 레스토랑에 있어서 제품 또는 서비스 속성에 영향을 미친다고 할 수 있다.

속성평가를 위하여 채택된 conjoint분석법은 표적시장에 가장 적절한 제품을 디자인하기 위하여 사용되는 방법인데, 이를 위해서 마케터는 각각의 속성에 있어서 자사 제품이 어느 정도 수준을 갖도록 할 것인지를 결정하여야 한다. 조사자는 응답자들에게 각 속성에 있어서 다른 수준의 값을 갖는 여러 제품들을 제시하고 응답자들로 하여금 선호순서를 표시하게 해야 한다. 이 속성들로부터 조사자는 각 속성의 중요성 정도와 가장 효과적인 속성조합을 발견할 수 있기 때문에 속성평가에 있어서 유용하게 사용되는 방식이다.(이학식·안광호, 1993, pp.71-72)

June과 Smith도 이용상황에 따른 레스토랑의 선호태도를 분석하기 위한 그들의 연구(June and Smith, 1987, p.23)에서 서비스 속성과 이용상황에 따른 레스토랑 선호를 분석하고자 레스토랑 식사를 대상으로 하여 지역 라켓클럽 구성원들로부터 자료를 수집하였다. 서비스속성(service attributes)으로서 ①가격, ②분위기, ③수준 높은(인정받은) 주류확보, ④서비스, ⑤질적 수준의 5개를 도출하여 분석하였다. 친구와의 식사, 생일 축하, 사업목적, 가족식사 등의 4가지 상황에 대한 각 속성들의 상대적 기여도를 측정하였다. 연구의 결과는 친구와의 식사상황에서 각 속성의 상대적 기여도는 가격 0.046, 서비스 0.326, 분위기 0.092, 주류 0.379, 식사의 질 0.157로 주류가 가장 높은 반

면, 가격이 상대적으로 가장 낮았다. 그리고 생일 축하 상황에 대하여는 가격 0.160, 서비스 0.336, 분위기 0.065, 주류 0.367, 식사 0.072로 주류와 서비스를 중요하게 생각하는 것으로 분석되었다. 사업목적 상황에 대하여는 가격 0.265, 서비스 0.413, 분위기 0.073, 주류 0.163, 식사의 질 0.089로 사업목적에 있어서는 서비스가 가장 중요한 것으로 조사되었다. 그리고 가족식사 상황에 대하여는 가격 0.253, 서비스 0.393, 분위기 0.059, 주류 0.185, 식사의 질 0.110 등이었다. 전반적으로 서비스 수준과 수준 높은 주류확보가 레스토랑 선택에 가장 큰 영향을 미치고 있으며, 다음으로 가격, 음식의 질, 분위기의 순으로 레스토랑을 선택할 때 영향을 미친다.

Miller와 Ginter는 식음료 제품에 대한 소비자의 태도에 영향을 미치는 상황적 요인을 조사하기 위하여 소비자에게 4가지 이용상황 하에서 페스트푸드 레스토랑의 속성을 제시하고 평가하도록 하였다. 이용상황에 따라서 요구되는 속성간에는 차이가 존재하였으며, 4가지 이용상황에 따라서 예측력은 유의한 차이를 나타내고 있으나 전반적으로 상황적 모형이 비상황적 모형보다 예측력이 높은 것으로 평가되었다. 이용상황 중에서도 비교적 시간적 여유가 있는 저녁식사의 경우가 시간적 여유가 없는 점심시간 보다 예측력이 높게 조사되었다. 따라서 상황변수가 고객의 선택행동을 설명함에 있어서 유용한 변수임을 확인할 수가 있다.(Miller and Ginter, 1989, pp.111-123)

레스토랑을 선택할 때 고려하는 중요도와 만족도 간에는 유의적인 차이가 있으며, 호텔의 유형에 따라서도 중요도에 있어서 차이를 나타내고 있다. 차복재는 호텔선택에 있어서 식음료 부문의 속성으로 32가지 속성을 제시하고 이들을 7가지의 태도의 구조적 차원으로 연구를 실시하였다.(차복재, 1987, pp.114-152) 이는 <표 1>에서 나타난 바와 같이 호텔의 유형에 따라 차이가 있으며, 각 속성별 중요도의 평균은 비교적 높게 나타났다. 전체 호텔에 공통적으로 나타난 상대적 중요속성은 종사원의 친절한 서비스, 위생 및 청결 상태의 양호함, 아늑한 식사 분위기이며, 상대적으로 덜 중요한 것으로 조사된 속성은 이용고객의 지위 수준과 본인의 연계성, 어린이용 시설, 기타 일상활동과의 연계성이었다. 그리고 32가지 속성의 중요도 순위와 호텔유형과의 상관분석의 결과는 전체적으로 3가지 유형의 호텔별 순위간에는 거의 유사하였다. 특히 도심지 호텔과 교외호텔 간의 순위상관이 높게 나타났는데, 이는 두 호텔유형 간에 중요도 순위가 아주 유사함을 의미한다.

<표 1> 호텔 음식점 선택에 있어서 식음료부문의 속성별 중요도

구 순 위	도심지호텔		교외호텔		리조트호텔	
	속성명	평균	속성명	평균	속성명	평균
1	종사원의 서비스	4.48	종사원의 서비스	4.49	청결성	4.49
2	청결성	4.45	청결성	4.42	종사원의 서비스	4.44
3	접대의 용이성	4.07	주차시설	4.15	식사분위기	4.28
4	식사분위기	4.06	주위 경관	4.15	예약의 편의성	4.12
5	예약의 편의성	4.02	식사분위기	4.09	종사원의 메뉴에 대한 지식	4.08
28	호텔의 평판	3.19	정보의 유용성	3.35	오락시설	3.57
29	기타 레저시설	3.16	지불수단 다양성	3.34	정보의 유용성	3.50
30	오락시설	3.15	일상활동 연계성	3.19	일상활동 연계성	3.29
31	어린이용 시설	2.84	어린이용 시설	3.19	어린이용 시설	3.17
32	이용에 따른 지위 수준의 과시	2.78	이용에 따른 지위 수준의 과시	2.79	이용에 따른 지위 수준의 과시	3.02

자료 : 차복재, "관광호텔 선호태도에 영향을 미치는 호텔속성에 관한 연구", 계명대학교 대학원, 박사학위논문, 1987. 115~117쪽을 재구성함.

Ⅲ. 제주 전통음식과 표본의 특성

3.1 실증조사의 설계와 표본 선정

설문조사는 2001년 6월 4일부터 6월 24일까지 21일 동안 제주도 4개 영역(제주시, 서귀포시, 북제주군, 남제주군)에서 제주도민들을 대상으로 이루어졌다. 설문조사의 정확성을 기하기 위하여 설문조사 목적을 이해한 제주대학교 학부 및 대학원학생 74명이 6매씩 총444매를 조사하였다. 이 중 431매가 회수되어 회수율은 97.07% 인데, 회수율이 비교적 높은 것은 조사자들이 응답자를 직접 방문하여 설명과 더불어 조사를 실시하였기 때문이다. 회수된 설문지 중 응답 부적격자 및 불성실한 응답지 11매를 제외

한 420매가 유효표본으로 최종 분석되었다.

그리고 표본의 정확성을 기하기 위하여 2000년 12월 31일 현재 외국인을 제외한 제주도 시군별 세대 및 인구(제주시 278,535명, 서귀포시 85,571명, 북제주군 100,227명, 남제주군 78,035명)를 기준으로 표본을 선정하여 조사하였다.

연구목적의 달성하기 위하여 자료수집 도구로 이용된 설문지는 기존의 선행연구의 결과와 이론을 근거로 구성되었다. 선행연구에서 미흡한 내용은 학계의 전문가가 참가하는 패널(panel) 토의를 거쳐 연구에 적합하도록 수정·보완되었다. 설문지는 응답자가 한가지 질문에 대하여 여러 가지 응답 가운데 한가지를 선택하는 한정식 설문지법(close-ended questionnaire)과 개방식 설문지(open-ended questionnaire)를 병행하였다. 척도는 등간 척도(Likert의 5점척도)를 주로 이용하였으나 등간 척도로 측정이 어려운 문항은 명목척도(nominal scale)를 이용하였다.

3.2 표본의 인구통계적 특성

분석에 이용된 최종설문지 총 420매³⁾에 대한 응답자들의 성별 분포를 보면 응답자 가운데 남성이 210명으로 50.1%, 여성이 209명으로 49.9%를 차지하고 있다. 연령별 분포는 10대가 72명(17.2%), 20대가 82명(19.6%), 30대가 67명(16.0%), 40대가 65명(15.6%), 50대가 67명(16.0%), 60대가 65명(15.6%)으로 연령별 분포가 매우 잘 이뤄져 이 수치는 표본으로써의 유용성을 가진다.

응답자의 직업별 분포는 대학생이 102명(25.6%)으로 제일 많고, 주부가 62명(15.5%), 자영업이 60명(15.0%), 전문직이 47명(11.8%), 농업/수산업/임업이 40명(10.0%)으로 구성되어 있다. 응답자의 수입 분포를 보면 99만원 이하가 184명(49.2%), 199만원 이하가 108명(28.9%)으로 이는 전체 응답자들 중 대학생, 주부, 무직(10대)의 수가 많은 것과 관련이 있다. 교육 수준에서도 대학원 재학 또는 졸업자가 총 195명(59.5%)이지만 고졸 또는 중졸 이하의 응답자가 191명(49.5%)인 것은 40, 50, 60대의 응답자 수가 총 197명(47.2%)과 밀접한 상관관계를 가지고 있다. 가족 구성 형태를 살펴보면 미혼이

3) 전체빈도수가 420명이 되지 않는 문항의 빈도는 무응답자이다.

157명(37.7%), 부양자녀가 있는 중년이 148(35.6%)로 가장 높게 나타났다.

지역별 분포를 살펴보면 제주시 232명(55.2%), 서귀포시 62명(14.8%), 북제주군 70명(16.7%), 남제주군 56명(13.3%)으로 각 지역별 인구 분포와 유사하게 그 표본 수가 조사되었다.

3.3 제주 전통음식에 대한 선호도 분석

<표 2>는 제주 지역주민들이 선호하는 음식, 개발 가능성이 높은 음식, 가정에서 가장 많이 먹는 음식을 보여주고 있다. 제주 지역주민들은 전복죽, 생선회, 해물뚝배기, 옥돔구이, 물회, 성게미역국, 몸국 순으로 음식을 선호하는 것으로 분석되었다. 그리고 제주 전통음식 중 흑돼지요리, 옥돔구이, 물회, 갈치호박국, 전복죽, 빙떡, 해물뚝배기, 성게미역국, 몸국, 생선회가 전통음식으로 개발할 때 가능성이 높다고 인식하고 있다.

가정에서 주로 조리해서 먹는 음식은 고등어구이, 갈치조림, 고등어조림, 갈치구이, 물회, 옥돔구이, 갈치호박국, 해물뚝배기, 성게미역국 등으로 주재료를 시장 등에서 손쉽게 구입할 수 있는 것이 특징이다.

<표 2> 선호하는 음식, 개발 가능성이 높은 음식, 가정에서 많이 먹는 음식

순위	선호 순위	빈도(%)	개발 순위	빈도(%)	가정조리순위	빈도(%)
1	전복죽	57(13.6)	흑돼지요리	55(13.1)	고등어구이	57(13.6)
2	생선회	43(10.2)	옥돔구이	48(11.4)	갈치조림	54(12.9)
3	해물뚝배기	42(10.0)	물회	39(9.3)	고등어조림	54(12.9)
4	옥돔구이	38(9.0)	갈치호박국	32(7.6)	갈치구이	50(11.9)
5	물회	33(7.9)	전복죽	31(7.4)	물회	44(10.5)
6	성게미역국	27(6.4)	빙떡	28(6.7)	옥돔구이	42(10.0)
7	몸국	25(6.0)	해물뚝배기	23(5.5)	갈치호박국	22(5.2)
8	흑돼지요리	24(5.7)	성게미역국	23(5.5)	해물뚝배기	18(4.3)
9	갈치호박국	21(5.0)	몸국	20(4.8)	성게미역국	16(3.8)
10	빙떡	18(4.3)	생선회	17(4.0)	제주육개장	9(2.1)
11	제주육개장	13(3.1)	오분자기술밥	16(3.8)	몸국	8(1.9)
12	갈치구이	11(2.6)	말고기요리	14(3.3)	기타	8(1.9)
13	고기국수	11(2.6)	평양리	13(3.1)	전복죽	7(1.7)
14	다금바리회	10(2.4)	갈치회	9(2.1)	고기국수	7(1.7)
15	고등어조림	7(1.7)	다금바리회	8(1.9)	멜국	7(1.7)
16	오분자기술밥	7(1.7)	제주육개장	7(1.7)	생선회	4(1.0)
17	기타	7(1.7)	오분자기볶음	7(1.7)	흑돼지요리	2(5)
18	고등어구이	5(1.2)	멜국	6(1.4)	빙떡	2(5)
19	멜국	5(1.2)	고등어회	5(1.2)	갈치회	1(2)
20	갈치조림	3(7)	기타	5(1.2)	고등어회	1(2)
21	고등어회	3(7)	갈치구이	4(1.0)	평양리	1(2)
22	평양리	3(7)	고등어구이	2(5)	말고기요리	1(2)
23	말고기요리	2(5)	고기국수	2(5)	오분자기술밥	1(2)
24	오분자기볶음	2(5)	북바리회	2(5)	북바리회	0(0)
25	갈치회	1(2)	갈치조림	1(2)	다금바리회	0(0)
26	북바리회	1(2)	고등어조림	1(2)	오분자기볶음	0(0)
	무응답	1(2)	무응답	2(4)	무응답	4(1.0)
	합 계	420(100.0)	합 계	420(100.0)	합 계	420(100.0)

<표 3>은 제주 지역주민들이 가장 먹고 싶은 전통음식, 자주 먹는 전통음식, 권유하고 싶은 음식을 빈도 분석한 결과로 가장 먹고 싶은 전통음식으로는 다금바리회, 말고기요리, 전복죽, 쟁요리, 오분자기술밥, 북바리회, 오분자기볶음, 흑돼지요리, 옥돔구이 순이다.

이들 음식의 특징은 주재료가 고가(高價)이거나, 구입이 어려운 품목들로 다른 음식에 비하여 보존가치가 상대적으로 높은 음식이다. 특히 북바리와 다금바리는 다른 지방에서는 생산되지 않는 희귀 어종으로 보존 대책이 시급한 실정이다.

내·외식(內·外食)으로 자주 먹는 전통음식으로는 물회, 고등어조림, 갈치구이, 고등어구이, 옥돔구이, 해물뚝배기, 갈치조림 순으로 <표 2>에서 분석된 바와 같이 '가정에서 조리하여 먹는 음식'과 비슷한 결과를 나타내고 있다. 그리고 '관광객이나 다른 지방 사람에게 권유하고 싶은 전통음식'으로는 갈치호박국, 전복죽, 물회, 흑돼지요리, 빙떡, 몸국, 성게미역국, 옥돔구이, 해물뚝배기 순이다. 특히, 이들 음식은 제주만의 독특한 조리법으로 조리되며, 주재료가 제주를 대표하는 식재료인 것이 특징이다.

<표 3> 먹고싶은 전통음식, 자주 먹는 전통음식, 권유하고 싶은 전통음식

순위	먹고 싶은 전통음식	빈도(%)	자주 먹는 전통음식	빈도(%)	권하고 싶은 전통음식	빈도(%)
1	다금바리회	66(15.7)	물회	56(13.3)	갈치호박국	45(10.7)
2	말고기요리	62(14.8)	고등어조림	47(11.2)	전복죽	42(10.0)
3	전복죽	36(8.6)	갈치구이	45(10.7)	물회	33(7.9)
4	팽요리	36(8.6)	고등어구이	37(8.8)	흑돼지요리	29(6.9)
5	오분자기술밥	35(8.3)	옥돔구이	35(8.3)	빙떡	29(6.9)
6	북바리회	27(6.4)	해물뚝배기	30(7.1)	몸국	27(6.4)
7	오분자기볶음	20(4.8)	갈치조림	28(6.7)	성게미역국	26(6.2)
8	흑돼지요리	19(4.5)	흑돼지요리	20(4.8)	옥돔구이	24(5.7)
9	옥돔구이	16(3.8)	생선회	19(4.5)	해물뚝배기	22(5.2)
10	해물뚝배기	16(3.8)	성게미역국	18(4.3)	생선회	18(4.3)
11	갈치회	16(3.8)	고기국수	14(3.3)	제주육개장	14(3.3)
12	생선회	13(3.1)	제주육개장	13(3.1)	갈치회	13(3.1)
13	물회	13(3.1)	갈치호박국	13(3.1)	팽요리	13(3.1)
14	몸국	8(1.9)	몸국	11(2.6)	다금바리회	13(3.1)
15	빙떡	7(1.7)	기타	7(1.7)	오분자기술밥	12(2.9)
16	고등어회	6(1.4)	빙떡	6(1.4)	멜국	10(2.4)
17	갈치호박국	6(1.4)	멜국	6(1.4)	기타	9(2.1)
18	성게미역국	5(1.2)	전복죽	5(1.2)	갈치구이	8(1.9)
19	기타	3(7)	고등어회	2(5)	고등어회	7(1.7)
20	갈치구이	2(5)	팽요리	2(5)	오분자기볶음	6(1.4)
21	제주육개장	2(5)	갈치회	1(2)	고기국수	5(1.2)
22	멜국	2(5)	다금바리회	1(2)	말고기요리	5(1.2)
23	갈치조림	1(2)	오분자기술밥	1(2)	갈치조림	4(1.0)
24	고기국수	0(0)	오분자기볶음	0(0)	고등어구이	2(5)
25	고등어구이	0(0)	말고기요리	0(0)	북바리회	1(2)
26	고등어조림	0(0)	북바리회	0(0)	고등어조림	1(2)
	무응답	1(2)	무응답	2(4)	무응답	2(5)
	합 계	420(100.0)	합 계	420(100.0)	합 계	420(100.0)

3.4 외식 시 고려요인에 대한 타당성과 신뢰성 검증

외식행동 고려 변수들의 타당성을 검증하기 위하여 요인분석(factor analysis)을 실시하였다. 요인분석의 요인추출방법은 데이터의 총분산을 이용하며 가장 널리 사용되고 있는 주성분 분석법(principal component)를 사용하였고, 요인수의 결정은 최소 고유값(minimum eigenvalue) 기준을 허용하여 고유값 1보다 적은 요인은 의미가 없는 것으로 간주하고 무시하였다. 그리고 요인회전방법으로는 직교회전방법(orthogonal rotation) 중 하나인 베리맥스(varimax)를 실시하였다.

외식을 할 때 고려하는 20개 변수에 대한 타당성 검증을 위하여 요인분석을 실시한 결과는 각 요인은 <표 4>와 같이 6개 요인으로 추출되었고, 각각 요인1은 '음식점(레스토랑)의 물적 환경', 요인2는 '음식점(레스토랑)의 편의성(편리성)', 요인3은 '음식점(레스토랑) 경영과 조리의 차별화', 요인4는 '음식의 질', 요인5는 '음식점(레스토랑)의 지명도', 요인6은 '메뉴의 다양성과 식습관'으로 명명하였다.

그리고 요인의 총 분산설명력은 58.503%이며, KMO (Kaiser-Meyer-Olkin)값은 0.783으로 나타났다. KMO값은 변수 쌍들간의 상관관계가 다른 변수에 의해 설명되는 정도를 나타내는데 이 값이 적으면 요인분석을 위한 변수들의 선정이 좋지 못함을 나타낸다. KMO의 값이 0.9 이상이면 상당히 좋은 값이며, 0.8 이상은 좋은 것이고 0.7 이상은 적당하며, 0.6 이상이면 보통이다.(박석희, 2000, p.151)

<표 4> 외식을 할 때 고려하는 변수에 관한 요인분석 결과

요인명	변수명	아이겐 값	요인적재량	누적분산(%)
음식점의 물적 환경	음식점의 위치	4.498	.767	12.941
	음식점의 편안함(안락함)		.733	
	음식점의 분위기		.682	
	음식점의 외형(외양)		.674	
음식점의 편의성(편리성)	음식점의 카드사용 여부	1.980	.836	24.924
	음식점의 예약가능 여부		.792	
	음식점의 주차시설		.738	
	음식점의 서비스		.448	
음식점 경영과 조리의 차별화	조리법(편리성, 특이성)	1.506	.790	34.392
	식재료(차별성)의 특성		.757	
	경영자와의 관계		.505	
	음식점의 전통(역사)		.477	
음식의 질	음식의 질(맛, 온도, 질감 등)	1.415	.792	42.763
	음식의 모양(시각성, 색깔)		.584	
음식점의 지명도	주위 사람의 권유	1.279	.815	51.103
	주위의 평가(소문, 지명도 등)		.787	
메뉴의 다양성과 식습관	음식의 가격	1.022	.673	58.503
	음식의 양		.624	
	메뉴의 다양성		.444	
	식습관(음식의 선호태도)		.409	

주) 변수 쌍들간의 상관관계가 다른 변수에 의해 잘 설명되는 정도인 KMO 측도는 0.783으로 좋은 편이다.

IV. 제주 지역주민의 외식 행동 분석

4.1 외식할 때 고려하는 변수의 중요도 분석

외식할 때 고려하는 변수들의 중요도를 분석한 결과는 <표 5>와 같으며, 제주 지역주민들은 외식을 할 때 '음식의 질'과 '음식점(레스토랑)의 서비스' 4.36(5점 만점)를 가장 중요하게 고려하는 것으로 조사되었다. 그리고 다른 요인들보다 상대적으로 '음식점의 편안함/안락함', '음식의 가격', '음식의 모양', '음식점의 분위기', '주위의 평가(소문, 지명도)'를 더 중요하게 고려하는 것으로 나타났다. 이에 비해 '음식점 외형(외양)', '음식점(레스토랑)의 예약가능 여부', '조리법', '음식점의 카드사용 여부', '음식점 경영자와의 인간관계' 등은 덜 중요하게 고려하는 것으로 분석되었다. 따라서 음식점 경영자들은 건물이나 인테리어와 같은 시설 투자보다는 지속적인 고객 평가(monitaring)를 통하여 '음식의 질'과 '서비스의 질'을 향상시키는 방안을 강구하는 경영전략을 수립하여야 할 것이다.

<표 5> 외식할 때 고려하는 변수의 중요도 (내림차순)

측정 변수	평균	표준편차
음식의 질(맛, 영양가, 질감, 온도 등)	4.36	.76
음식점(레스토랑)의 서비스	4.36	.72
음식점(레스토랑)의 편안함/안락함	3.97	.80
음식의 가격	3.90	.79
음식의 모양(색깔, 위생, 깔끔함, 시각성 등)	3.84	.86
음식점(레스토랑)의 분위기	3.81	.89
주위의 평가(소문, 지명도)	3.81	.73
음식점(레스토랑)의 주차시설	3.72	1.08
식습관(선호음식 여부)	3.70	.85
음식점(레스토랑)의 위치	3.53	.93
식재료(타지방과의 희소성, 차별화, 지방성 등)	3.39	.96
음식의 양	3.37	.85
음식점(레스토랑)의 전통(역사)	3.37	.96
주위 사람(친지)의 권유	3.34	.83
메뉴의 다양성	3.34	1.04
음식점(레스토랑) 경영자와의 인간관계	3.21	1.13
음식점(레스토랑)의 카드사용 여부	3.21	1.17
조리법(편리성, 특이성)	3.19	.95
음식점(레스토랑)의 예약가능 여부	3.17	1.08
음식점(레스토랑)의 외형(외양)	3.13	.98

4.2 제주 지역주민의 외식 행동 특성 분석

4.2.1 제주 지역주민의 '외식 목적'과 '동반자 유형' 분석

제주 지역주민들이 '외식할 때 주된 목적'과 '동반자 유형'을 분석한 결과는 <표 6>과 같다. 외식을 할 때 주요 목적으로는 '가족 또는 친지와 모임'인 경우가 223명(53.2%)으로 가장 높게 나타났다. 그 다음으로 '직장동료와의 모임'인 경우가 59명(14.1%)이며, '외식의 편리성'으로 인하여 외식을 하는 사람도 50명으로 전체 11.9%를 차지하였다. 그리고 '동반자 유형'을 분석한 결과는 '외식의 주된 목적'과 밀접한 상관관계가 있으며, '가족, 친지', '친구', '직장동료'라고 답한 응답자가 전체의 97.2%를 차지하고 있다. 이는 관광객이 아닌 제주 지역주민을 상대로 측정된 결과로, 지역주민을 상대로 한 음식점(레스토랑) 유형을 결정할 때 매우 큰 의미를 가진다고 할 수 있다.

<표 6> 외식 목적 및 동반자 유형

외식 목적	빈도	비율(%)	동반자유형	빈도	비율(%)
가족, 친지 모임	233	53.2	가족, 친지	217	51.7
직장동료와의 모임	59	14.1	친구	137	32.6
외식의 편리성	50	11.9	직장 동료	54	12.9
기념일 축하	42	10.0	타지방 방문객	7	1.7
업무상 접대	23	5.5	기타	5	1.2
기타	22	5.3	합계	420	100.0
합계	420	100.0			

4.2.2 제주 지역주민 '외식 횟수'와 '1인당 지출액' 분석

<표 7>은 '1개월 당 외식 횟수'에 대한 분석으로써 '2~3회'라고 응답한 사람이 161명(38.3%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 '1회 이하(26.2%)', '4회(1주일에 1번 정도)'가 상대적으로 높은 비중을 차지하였다.

다음으로 외식할 때 '1인당 지출액'을 분석하면 5,000원 이상 10,000원 미만이 185명(44.5%), 10,000원 이상 15,000원 미만이 97명(23.3%)으로 응답자의 67.8%는 외식할 때 1인당 5,000원에서 15,000원 정도 소비하는 것으로 조사되었다. 5,000원 미만 소비하는 응답자가 53명으로 12.7%인 것을 감안하면 제주 지역주민의 대부분이 외식할 때 1인당 약 8,000원에서 8,500원 정도 소비한다고 추산할 수 있다. 이를 바탕으로 제주지역 외식업체의 경영전략으로 제시하면 '업체의 규모'를 중소형(약 20평 전후)으로 설정하고, 각각의 메뉴 가격을 5,000원에서 15,000원 사이에서 결정하되 전체 가격이 평균 8,000원에서 8,500원 사이로 결정하는 것이 전체 매출을 증대시킬 수 있는 방안이다.

<표 7> 1개월 당 외식 횟수 및 1인당 지출액

외식 횟수	빈도	비율(%)	1인당 지출액	빈도	비율(%)
1회 이하	110	26.2	5천원 미만	53	12.7
2~3 회	161	38.3	5,000~9,999원	185	44.5
4회(1주일에 1회 정도)	83	19.8	10,000~14,999원	97	23.3
1주일 2~3일	51	12.1	15,000~19,999원	38	9.1
			20,000~29,999원	29	7.0
매일	15	3.6	30,000원 이상	14	3.4
합계	420	100.0	합계	420	100.0

4.2.3 제주 지역주민 '외식 시 선호하는 음식의 종류' 분석

제주 지역주민들이 외식할 때 주로 선택하는 음식의 종류에 대한 자료를 분석한 결과는 <표 8>과 같다. 전체 응답자의 67.9%인 285명이 외식할 때 '한식(韓食)'을 주로 선택한다고 응답하였으며, 그 다음으로 응답율이 높은 음식은 '패스트푸드(9.5%)'이다. 10대와 20대 전체 응답자가 154명인 점을 고려할 때 26%만이 '패스트푸드'를 선택하였고, 나머지는 '한식'을 주로 선택하고 있다. 이는 '생활권(生活圈)' 내에 있는 '외식업체'의 대부분이 '한식점 또는 분식점'인 것을 의미한다. 그리고 '연령'이 높아질수록 '일식(日食)'과 '한식'을 선호하는 행태를 나타내고 있다. 이에 반하여 '양식(洋食)'과 '뷔페', '중국식(中國食)'을 선택하는 응답자는 상대적으로 낮게 나타났다.

<표 8> 외식 시 선호하는 음식의 종류

음식의 종류	빈도	비율(%)
한식	285	67.9
패스트푸드	40	9.5
일식	37	8.8
양식	23	5.5
뷔페	13	3.1
중국식	4	1.0
기타	18	4.3
합계	420	100.0

이를 종합해 볼 때 제주 지역주민들이 가장 선호하는 음식의 종류는 '한식'이며, 연령이 높을수록 '일식(日食)'과 '한식'을 상대적으로 선호하며, 연령이 낮을수록 '패스트푸드'를 선택하는 외식 행동 특성을 보이고 있다. 이는 1996년 '한국식품개발연구원'이 10대에서 50대 이상의 한국인들을 표본 추출하여 '한국인의 선호 외식 업종'을 조사한 결과(양봉민, 1996)인 <표 9>와 거의 일치하고 있다.

<표 9> 한국인의 선호 외식 업종⁴⁾

연령별	한식	일식	중식	양식	패스트푸드
10대	30.5	5.7	12.4	19.0	32.4
20대	59.5	1.2	6.0	10.7	22.6
30대	65.6	6.9	8.1	11.9	7.5
40대	61.3	13.3	10.0	10.0	5.3
50대이상	64.7	42.9	5.9	5.9	5.9
합계	56.2	7.9	9.1	12.4	14.3

자료 : [외식산업과 한국경제], 1996, 양봉민, 서울대보건대학원

4) 한국인이 가장 선호하는 음식의 종류는 한식으로 연령이 높아질수록 한식이 차지하는 비중은 높아지며, 그 다음으로 패스트푸드점이 2위를 차지한 것은 10대 계층이 선호하기 때문으로 판단된다. 그리고 40대 이상부터 일식점이 우위를 차지하는 것도 한식 종류와 비슷한 당 종류가 많기 때문으로 분석된다.

V. 결 론

제주 지역주민의 외식 고려요인을 추출하기 위하여 20개의 변수가 활용되었으며, 표본 선정의 정확성을 기하기 위하여 2000년 12월 31일 현재 제주도 시군별 세대 및 인구를 기준으로 총 444명의 제주도민을 표본으로 선정하여 설문 조사하였다. 이 중 431매가 회수되었으며, 회수된 설문지 중 응답부적격자와 불성실한 응답지 11매를 제외한 420매가 유효표본으로 최종 분석되었다.

개발 중요도에 관한 20개 변수에 대한 타당성 검증을 위하여 요인분석을 실시한 결과를 토대로 요인1은 '음식점(레스토랑)의 물적 환경', 요인2는 '음식점(레스토랑)의 편의성(편리성)', 요인3은 '음식점(레스토랑) 경영과 조리의 차별화', 요인4는 '음식의 질', 요인5는 '음식점(레스토랑)의 지명도', 요인6은 '메뉴의 다양성과 식습관'으로 명명하였다.

'음식의 질적요인'인 '음식의 질'과 '음식점의 편의성요인'인 '음식점의 서비스'의 평균값이 4.36로 20개 변수 중 가장 높았으며, 상대적으로 '음식점의 물적 환경요인'인 '음식점의 외형(외양)'이 3.13으로 가장 낮은 것으로 분석되었는데, 이는 제주 지역주민들이 외식을 할 때 무엇보다도 '음식의 질'과 '음식점의 서비스'를 가장 중요하게 고려하는 것으로 판단된다.

제주 전통음식에 대한 제주 지역주민들의 식생활을 분석하면 이들이 가장 선호하는 음식은 전복죽이며, 흑돼지요리를 전통음식으로 개발할 때 가능성이 높다고 인식하고 있다. 그리고 가정에서는 주재료를 시장 등에서 손쉽게 구입할 수 있는 고등어구이, 갈치조림, 고등어조림, 갈치구이 등을 주로 조리하고 있다.

제주 지역주민들이 가장 먹고 싶은 전통음식으로는 다금바리회와 말고기요리 등이며, 자주 먹는 전통음식으로는 물회, 고등어조림, 갈치구이 등이 있다. 그리고 '관광객이나 다른 지방 사람에게 권유하고 싶은 전통음식'으로는 갈치호박국, 전복죽, 물회를 추천하고 있다.

제주 전통음식 중 '다금바리회'와 '말고기요리', '북바리회'는 주재료가 고가(高價)이거나, 구입이 어려운 품목들로 다른 음식에 비하여 보존가치가 상대적으로 높은 음식

이다. 특히 북바리와 다금바리는 다른 지방에서는 생산되지 않는 회귀 어종으로 보존 대책이 시급한 실정이다. 내·외식(內·外食)으로 '자주 먹는 전통음식'과 '가정에서 조리하여 먹는 음식'은 비슷한 결과를 나타내고 있다. 그리고 '관광객이나 다른 지방 사람에게 권유하고 싶은 전통음식'들은 제주만의 독특한 조리법으로 조리되며, 주재료가 제주를 대표하는 식재료인 것이 특징이다.

제주 지역주민들이 외식을 할 때 주요 목적으로는 '가족 또는 친지와 의 모임'인 경우가 223명(53.2%)으로 가장 높으며, 동반자는 '가족, 친지'라고 응답한 사람이 223명으로 전체의 53.2%를 차지한다. 따라서 '외식의 주된 목적'과 '동반자 유형'은 밀접한 상관관계가 있으며, 이는 관광객이 아닌 제주 지역주민을 상대로 측정한 결과로 지역주민을 상대로 한 음식점(레스토랑) 유형을 결정할 때 매우 큰 의미를 가진다고 할 수 있다.

'1개월 당 외식 횟수'와 외식할 때 '1인당 지출액'을 분석하면 제주 지역주민의 대부분은 1개월에 1~3회 외식하며, 외식할 때 1인당 약 8,000원에서 8,500원 정도 소비한다고 추산할 수 있다. 제주 지역주민들이 가장 선호하는 음식의 종류는 '한식'이며, 연령이 높을수록 '일식(日食)'과 '한식'을 상대적으로 선호하며, 연령이 낮을수록 '패스트푸드'를 선택하는 외식 행동 특성을 보이고 있다. 이는 1996년 '한국식품개발연구원'의 '한국인의 선호 외식 업종'을 조사한 결과와 거의 일치하고 있다.

이를 근거로 제주 전통음식 개발 방안을 제시한다면, 식재료에 있어서는 자연 그대로의 '전통성'을 지니면서 '음식의 맛'이 뛰어나다고 평가되는 음식들을 발굴하는 것이 필요하다. 이를 통하여 발굴된 '전통음식'을 관광객과 신세대의 요구와 기호에 맞게 조화시키기 위하여 다양한 조리방법을 개발함으로써 제주 전통음식을 '상품화' 및 '대중화' 시켜야 할 것이다.

통시적·공시적인 관점에서 전통과 현대는 끊임없이 갈등상태에 있으면서 공존하는 것으로 전통은 새로운 변화에 의하여 대체되는 경향이 있다. 그러므로 전통음식은 역사의 연속선상에서 이해되어야 한다. 본 논문은 기본적으로 미래의 가치를 추구하는 실용성을 지향하기 때문에 이 연구에 있어서 제주 전통음식의 현대적 수용은 발전적 계승을 의미한다.

참 고 문 헌

- 김지순(1998), 『제주도 음식』, (서울: 대원사).
- 모수미(1994), 「한국의식문화의 발달과정」, 한국식생활문화학회지, 9(2).
- 박석희(2000), 『관광조사연구기법』, (서울: 일신사).
- 양봉민(1996), 「외식산업과 한국경제」, 서울대보건대학원.
- 이철호외 33인(1995), 『새로 쓰는 우리 음식』, (서울: 유림문화사).
- 이학식·안광호(1993), 『소비자행동: 마케팅전략적 접근』 (서울: 법문사).
- 차복재(1988), “관광호텔 선호태도에 영향을 미치는 호텔속성에 관한 연구”. 계명대박사 학위논문. 1988.
- 한복진(2000), 『우리 음식 백가지』, (서울: 현암사).
- 황혜성·한복려·한복진(2000), 『한국의 전통음식』, (서울: 교문사).
- Beth L. Carlson(1986), "Meeting consumer needs-the basic for successful marketing of nutrition in food service", *Int. J. Hospitality Management*, Vol.5, No.4.
- Donald E. Lundberg(1994), *The Hotel and Restaurant Business*, 6th Ed. (N.Y.: VNR).
- K. Sherwood(1984), "Nutrition and Food Service", *National Restaurant Association Current Issue Report*.
- Kenncth E. Miller and James L. Ginter(1989), "An Investigation of Situational Variation in Brand Choice Behavior and Attitudes." *Journal of Marketing Research*, Vol.16, Feb.
- Leonard L. Berry(1980), "Services Marketing Is Different." *Business*, May-June.

Leslie P. June and Stephen L. J. Smith(1987), "Service Attributes and Situational Effects on Customer Preferences For Restaurant Dining". *Journal of Travel Research*, Vol.26, No.2, Fall.

Mahmood A. Khan(1982), "Factors Affecting Consumer Food Preferences and Their Utilization in Hospitality Management", in A. Pizam, R. S. Lewis and Manning, *Pracctice of Hospitality Management* (West Port: AVI Publishing Co. Inc.).

_____(1993), "Menus and Menu Planning," in Mahmood A. Khan, Michael D. Olsen and Turgut Var, eds., *VNR'S ENCYCLOPEDIA of HOSPITALITY and TOURISM* (N.Y.: VNR).

Pierre Filiatrault and J. R. Brent Ritchie(1988), "The Impact Of Situational Factors On The Evaluation of Hospitality Services." *Journal Of Travel Research*, Vol.26, No.4, Spr.

Valarie A. Zeithalm(1981), "How Consumers Evaluation Process Differs Between Goods and Services." Chicago: American Marketing Association.