

## 서울·경기지역 성인의 상용음식에 대한 한식 인식도 조사

박영희 · 강민지<sup>1)</sup> · 백현옥<sup>2)</sup> · 오상우<sup>3)</sup> · 박수진 · 백희영<sup>1)</sup> · 최정숙 · 이진영 · 강민숙 · 정효지<sup>4)†</sup>  
국립농업과학원 가공이용과, <sup>1)</sup>서울대학교 식품영양학과, <sup>2)</sup>분당제생병원, <sup>3)</sup>동국대학교 일산병원, <sup>4)</sup>서울대학교 보건대학원

### A Study on the Perception as HANSIK (Korean Food) for the Common Dishes in Korean Adults Residing in Seoul and Metropolitan Area

Young-Hee Park, Minji Kang<sup>1)</sup>, Hyun Wook Baik<sup>2)</sup>, Sang-Woo Oh<sup>3)</sup>, Su-Jin Park, Hee Young Paik<sup>1)</sup>,  
Jeong-Sook Choe, Jin-Young Lee, Min-Sook Kang, Hyojee Joung<sup>4)†</sup>

Department of Agrofood Resources, National Academy of Agricultural Science, Suwon, Korea

<sup>1)</sup>Department of Foods and Nutrition, Seoul National University, Seoul, Korea

<sup>2)</sup>Department of Internal Medicine, Division of Gastroenterology & Clinical Nutrition,  
DMC Bundang Jesaeng Hospital, Sungnam, Korea

<sup>3)</sup>Dongguk University Ilsan Hospital, Gyeonggi, Korea

<sup>4)</sup>Graduate School of Public Health, Seoul National University, Seoul, Korea

#### Abstract

This study was conducted to investigate which food items are perceived as HANSIK (Korean food) in Korea. 562 males and females aged 20-70 were surveyed on 512 most frequently consumed dish items from 4th Korean National Health and Nutrition Survey if they perceive it as HANSIK. Dish items in kimchi, namul·sukchae (cooked and seasoned vegetable) and jeotgal (salt-fermented food) category showed high response rate to be perceived as HANSIK. The response rate of twigim (frying foods) as HANSIK was low showing less than 70%. The response rate as HANSIK for foreign origin foods such as ramen and jjajangmyeon (black bean paste noodle) were lower than 25%. In jang·yangnyum (seasoning) category, doenjang (soybean paste) and gochujang (red pepper paste) showed high response rate as HANSIK more than 90%. Females showed a higher response rate as HANSIK than males for most food items except several items of myen·mandu (noodle and dumpling). The younger age group had higher HANSIK perception on many items of recently consumed foods, especially budae-jjigae (spicy sausage stew) ( $p < 0.001$ ) and jwipo-jorim (braised dried filefish) ( $p < 0.001$ ), implying that they already accept the common foods as HANSIK regardless of the origin. These results provide an information on the foods perceived as HANSIK among currently consumed common foods in Korea and these results can be utilized for establishment of HANSIK concept reflecting transition of dietary life in Korea. (*Korean J Community Nutr* 17(5) : 555~578, 2012)

**KEYWORDS** : HANSIK · Korean food · perception · common food

## 서론

접수일: 2012년 5월 30일 접수

수정일: 2012년 8월 20일 수정

채택일: 2012년 8월 31일 채택

\*This work is carried out with the support of 'Research Program for Agricultural Science and Technology Development', National Academy of Agricultural Science, Rural Development Administration, Republic of Korea (Project No. PJ007211).

†Corresponding author: Hyojee Joung, Graduate School of Public Health, Seoul National University, 1 Kwanak-ro, Gwanak-gu, Seoul 154-742, Korea

Tel: (02) 880-2716, Fax: (02) 762-9105

E-mail: hjjoung@snu.ac.kr

한 나라의 식문화는 지리, 기후 등 자연 환경과 정치, 경제, 문화의 사회적 환경이 상호 영향을 주고받으면서 그 나라가 처한 생활 여건에 가장 알맞게 형성하여 발달된다. 우리나라는 지리적으로 삼면이 바다로 둘러싸여 있고 산맥이 발달하여 풍부한 수산자원과 여러 가지의 산채를 이용한 다양한 조리법이 발달해 왔다. 또한 사계절이 뚜렷한 기후에 따라 계절 식품을 이용한 시절음식과 겨울을 대비한 발효식품, 절임식품 등의 저장식품 등 고유한 식문화를 형성하였다 (Yoon 1986; Yoon 등 2003). 그러나 산업화 및 국민소득

증가와 함께 식생활이 서구화되면서, 외식과 편의가공식품의 소비가 급격히 팽창하였다.(Kim 등 2000). 한편 해외 외식업체의 국내 진출, 해외여행 자유화 등은 다른 나라와 식문화 교류를 촉진하여 우리나라의 식문화는 다양해지고 있다(Lee & Oh 1996; Cho 2003).

음식은 문화의 여러 요소가 복합적으로 융합되어 있는 가장 감성적이고 파급효과가 큰 민간 외교 아이템 중 하나로 최근 고부가가치 수출 산업 품목으로 부각되고 있다. 외식업체의 해외 진출이 활발해지면서 프랑스, 이탈리아 등 전통적인 식문화 강국을 비롯하여 태국, 일본 등 여러 나라에서 자국의 식문화를 국제적으로 알리기 위해 정부의 주도 아래 다양한 식문화 홍보 정책을 전개하고 있다(Lee 2008). 일례로 정부, 식품회사, 외식업체가 협력하여 육가공품, 소스, 향신료, 치즈 등 각 나라의 대표적인 식재료의 생산지 견학이나 조리법 교육과 같은 식문화 확산을 위한 활동을 추진하여 식재료 수출량 증가 등의 가시적인 성과를 거두었다(Lee 등 2008).

우리나라도 고유의 식문화를 문화 상품화하여 새로운 성장동력 산업으로 육성하기 위해 ‘한식세계화 정책’을 수립하여 2008년부터 본격적으로 추진하였다. 민·관 합동으로 구성된 한식세계화 추진단을 발족하였으며, 한식의 세계 5대 음식화를 목표로 「한식세계화 추진 전략」을 발표하였다(Park 2010). 이에 기반하여 한식 조리 전문인력 양성, 한식당 해외진출 가이드북 보급 등 한식의 산업화를 촉진하기 위한 다양한 국가사업을 추진하고 있다.

한편 한식세계화 사업을 추진하면서 사업 대상인 한식을 규정하기 위한 노력이 이루어지고 있다(Shin 2010). 한식 세계화 사업을 추진하기 전에는 한식에 대한 정의가 논의되지 않았으며, ‘전통음식’ 또는 ‘향토음식’에 대한 정의가 대부분을 이루었다. Kang & Lee(1984)는 한국의 전통음식을 「대략 1세기 이전부터 한국의 일상생활, 궁중의식, 통과 의례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특징을 지니면서 지역특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로서 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존, 육성해오는 음식」으로 정의하였다. ‘전통음식’에 대한 다른 선행연구들의 정의도 이와 유사하여 「오랜 시일에 걸쳐 자연·계절 환경과 사회문화적 요인의 영향을 받아 고유의 역사적 배경과 문화적 특징을 지니면서 그 민족의 생활여건에 가장 알맞게 창안되어 그 고장의 식품을 기본 재료로 지역적 특성에 맞게 발전한 음식」으로 종합할 수 있다(Korea Food Research Institute 2008). 식품산업진흥법에서는 전통식품을 「국산 농수산물을 주원료로 가공되어 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛, 향 및 색깔을 내는 식품」으로 규정하였다.

최근 한식의 산업적 가치가 재조명되면서 한식 또는 한국 음식에 대한 정의가 시도되었다. 한국식품연구원은 한식 마케팅 모형 개발 연구에서 한국음식을 「한국에서 전통적으로 사용되어 온 식재료 및 그와 유사한 식재료를 사용하여 한국 고유의 조리방법 또는 그와 유사한 방법으로 만들어진 음식으로 한국 민족의 역사적, 문화적 특성을 갖고 생활여건에 알맞게 창안되어 발전·계승되어 온 음식」으로 정의하였다(Korea Food Research Institute 2008). 농림수산식품부는 산업계의 특성을 감안하여 학술적으로는 「전해 내려오는 조상 고유의 음식」, 정책적으로는 「한국식문화의 대표성과 상징성을 지닌 전통음식과 양념류 등의 현대적 가공식품을 포함한 산업화가 가능한 음식」으로 정의하였다(Korean Food Foundation 2010). 이외에 ‘현재 우리가 즐겨먹고 좋아하는 음식’(Moneytoday 2010), ‘한국 국민의 70~80%가 즐기며, 일반 가정집 식탁위에 자주 오르는 음식’(Chungangilbo 2011) 등 다양한 관점에서 한식에 대한 정의를 내리고 있다. 위와 같이 한식은 ‘1세기 이전’, ‘한국’ 등과 같이 시간과 공간에 제한을 둔 전통음식에서 한국에서 생산된 식재료와 우리 조상 고유의 조리 방식을 포함하면서 유사한 식재료와 조리법도 포함하는 음식으로 확장되었다. 그러나 한식의 정의를 내린 주체에 따라 각기 다른 정의를 내리고 있으며 개념적 용어로 기술되어 있어 구체적으로 어떤 음식을 가리키는지 불분명하여 각 음식에 대해 한식 여부를 판단하기 어려운 실정이다.

한식에 관한 기존 연구는 선호도 또는 기호도 연구가 대부분을 이루고 있다. 우리나라 대학생의 주식, 부식 및 후식류 선호음식(Min & Park 2004; Hong & Lee 2006; Hong 등 2006), 외식 소비자의 한식 메뉴 선호도(Yoon 2005a)와 외국인과의 선호도 비교(Chang 등 2010)가 조사되었다. 유학생 및 방문고객 등 외국인을 대상으로 한 연구로는 한식 선호도와 인지도(Seo 등 2003; Yoon 2005b; Jung & Jeon 2011), 한식에 대한 인식 및 만족도(Lee 등 2005; Kwon & Shin 2010; Min 2010)가 다수 발표되었다. 이 밖에 한식 세계화 및 산업화 전략 방안(Lee 2008; Lee 2010), 한식의 브랜드 이미지(Park 등 2009a), 산업화를 위한 한식 메뉴 개발(Chung 등 2011) 등의 연구가 있으나 한식의 범위에 대한 실증적인 연구 조사는 아직 이루어진 바가 없다.

이에 본 연구는 일반인들이 어떤 음식을 한식으로 인식하는지 파악하기 위해 서울·경기 지역의 남녀 성인을 대상으로 우리나라 상용음식에 대한 한식 인식 여부를 설문조사함으로써 한식의 개념 설정 및 건강 한식 연구의 내용과 범위 설정에 필요한 기초 정보를 제공하고자 수행하였다.

## 연구대상 및 방법

### 1. 조사대상자

본 연구는 서울 S대학교, 경기도에 위치한 J병원, N 연구 기관 근무자와 그 주변을 대상으로 서울·경기 지역에 거주하는 만 20세 이상 70세 미만의 남녀 성인에게 2011년 7월부터 9월까지 설문지를 배포하여 일반적인 사항과 상용음식에 대한 한식 인식 여부를 조사하였다. 설문에 대한 응답은 자기기입 하도록 하였으며, 응답지 작성이 불편한 60세 이상의 일부 노인은 조사원이 조사 내용에 대한 설명을 한 후 일대일 면접 방식으로 설문지를 작성하였다. 801부의 설문지를 배부하여 734부의 설문지를 회수하였다. 회수한 설문지 중 응답자의 연령이 조사범위에 포함되지 않거나 제시한 응답 형식을 따르지 않은 응답지를 제외한 562부를 실제 분석에 활용하였다. 모든 조사대상자에게 연구 목적, 방법 및 내용에 대해 자세히 설명한 참여동의서를 설문지와 함께 배부하고 참여에 동의하는 대상자로부터 자필 서명을 받았다. 본 연구는 서울대학교 보건대학원 연구윤리심의위원회에서 심의를 받았다.

### 2. 조사내용 및 방법

본 연구의 설문 조사를 위해 일반적 특성과 상용음식에 대한 한식 인식 여부 질문을 포함하는 구조화된 설문지를 개발하여 이용하였다(Hong 등 2006; Hong & Lee 2006; Kwon & Yoon 2006; Park 등 2009b; Lee 등 2010). 일반적 특성으로 성별, 연령, 가족형태, 교육수준, 소득수준을 조사하였다. 가족형태는 혼자 거주, 배우자와 함께 거주, 배우자 및 자녀와 함께 거주, 배우자·자녀 및 조부모와 함께 거주 및 그 외 형태로 분류하였다. 교육 수준은 중학교 이하, 고등학교 이하, 2년제 대학 이하, 4년제 대학 이하, 대학원 이상으로 분류하였고, 가구소득은 100만원 미만, 100만원 이상 300만원 미만, 300만원 이상 500만원 미만, 500만원 이상 700만원 미만, 700만원 이상 900만원 미만, 900만원 이상으로 분류하였다.

상용음식에 대한 한식 인식도를 조사하기 위해 제4기(2007~2009) 국민건강영양조사의 식이섭취조사 자료를 이용하여 한국인의 상용음식을 선정하였다. 24시간 회상법으로 수집한 22,113명의 식이섭취조사 자료의 음식코드별 섭취 빈도를 조사하여 섭취 빈도가 50회 이상인 다빈도 음식 571종을 추출하였다. 그 중에서 유사한 음식 중 부재료의 차이로 인해 분리된 음식을 통합하여 총 512종의 음식을 선정하였다(Table 1). 선정된 음식은 국민건강영양조사의

**Table 1.** Category of surveyed common Korean dish items by Korean Health and Nutrition Examination Survey's dishcode scheme

Category	Number
Cooked rice (bap)	30
Porridges (juk)	7
Noddles and dumplings (myeon·mandu)	22
Soups (guk·tang)	30
Stews (jjigae·jeongol)	22
Steamed food (jjim)	15
Grilled food (gui)	26
Pan-fried food (jeon·jeok·buchim)	22
Stir-fried food (bokkeum)	26
Braised food (jorim)	22
Fried food (twigim)	16
Cooked and seasoned vegetables (namul·sukchae)	25
Seasoned fresh vegetables or other food (saengchae·muchim)	34
Kimchi	15
Pickled or preserved food (jangajji·jeolim)	12
Salt-fermented food (joetgal)	13
Seasoning (jang·yangnyum)	22
Meat, poultry and fish	11
Legumes, nuts and seeds	7
Grain, starch and grain products	16
Vegetables and seaweeds	18
Fruits	18
Beverages and tea	31
Alcoholic beverages	5
Breads and baked products	31
Sugars and sweets	7
Milk and milk products	9
<b>Total</b>	<b>512</b>

음식군 분류 체계에 따라 밥류, 죽류, 면·만두류, 국·탕류, 찌개·전골류, 찜류, 구이류, 전·적·부침류, 볶음류, 조림류, 튀김류, 나물·숙채류, 생채·무침류, 김치류, 장아찌·절임류, 젓갈류, 장·양념류, 수·조·어·육류, 두류 및 견과·종실류, 곡류 및 서류, 채소·해조류, 과일류, 음료·차류, 주류, 빵·과자류, 당류, 유제품·빙과류의 음식군으로 분류하여 목록을 작성하였고, 한식으로 생각하는 음식에 동그라미 표시를 하도록 하였다. 국민건강영양조사에 당류로 분류되어 있는 설탕과 유지류로 분류되어 있는 마요네즈와 참기름은 평소 사용 용도를 고려하여 장·양념류에 포함하였다.

### 3. 자료 분석 및 통계처리

본 연구의 모든 자료는 SAS 통계처리 프로그램(Ver 9.1)을 이용하여 분석하였다. 조사대상자의 일반적인 사항은 빈도와 %로 표시하였다. 각각의 음식에 대해 한식으로 생각하

는 것으로 표시한 응답자의 수를 전체 응답자의 수로 나누어 한식인식도를 계산하였다. 각 음식에 대한 한식인식도를 성별 및 연령군별로 각각 구하였으며, 남녀 및 연령에 따른 차이를 알아보기 위해  $\chi^2$ -test로 유의성을 살펴보았다.

## 결 과

### 1. 대상자의 일반적 사항

조사대상자는 총 562명으로 남성 268명(47.7%), 여성 294명(52.3%)이었다(Table 2). 20대가 144명으로 가장 많았고, 60대가 70명으로 가장 적었다. 연령군별 남녀 분포에는 차이가 없었다. 가족 구성 형태는 '부모 + 자녀'의 핵가족이 조사대상자의 63.9%로 가장 많았다. 반면 일인가구의 비율은 남성이 더 높았다( $p < 0.05$ ). 조사대상자의 과반수 이상이 중합대 이상의 학력을 가진 것으로 나타났다. 월 가구소득은 1백만원 이상에서 5백만원 이하가 53.0%로 나타났다. 남성이 여성에 비해 고학력자의 비중이 높았고( $p < 0.001$ ), 여성이 남성보다 조사의 최저 소득수준(1백만원 이하) 및 최고 소득수준(9백만원 이상)으로 응답한 수가 많았다( $p < 0.05$ ).

### 2. 조리 음식군에 대한 한식인식도

조리 음식군의 한식인식도를 Table 3에 제시하였다. 조사 대상의 90% 이상이 한식으로 인식한 음식은 총 70종으로 밥류 4종(비빔밥, 보리밥, 콩나물밥, 돌솥비빔밥), 면·만두류 2종(떡국, 잔치국수), 국·탕류 6종(된장국, 미역국, 갈비탕, 삼계탕/닭백숙, 곰탕, 김치국), 찌개·전골류 4종(된장찌개, 청국장찌개, 김치찌개, 콩비지찌개), 찜류 2종(돼지갈비찜, 소갈비찜), 전·적·부침류 5종(녹두빈대떡, 김치전, 감자전, 파전, 호박전), 조림류 1종(갈치조림), 나물·숙채류 18종(도라지나물, 고사리나물, 취나물, 시래기나물, 숙주나물, 무나물, 고구마줄기나물, 가지나물, 시금치나물, 콩나물, 미나리나물, 냉이나물, 썸바귀나물, 산나물, 깻잎나물, 고춧잎나물, 비름나물, 호박나물), 생채·무침류 5종(배추겉절이, 도토리묵무침, 더덕무침, 상추겉절이, 도라지생채), 김치류 14종(동치미, 총각김치, 배추김치, 파김치, 백김치, 오이소박이, 열무김치, 나박김치, 갓김치, 고들빼기김치, 부추김치, 깍두기, 오이김치, 깻잎김치), 장아찌·절임류 2종(깻잎/곰취/콩잎장아찌, 고추장아찌), 젓갈류 7종(간장게장, 새우젓, 명란젓, 조개젓, 창란젓, 멸치젓, 어리굴젓)이었다. 죽류, 구이류, 볶음류, 튀김류에서는 한식으로 인식한 비율이

**Table 2.** Demographic characteristics of respondents

Variable	Category	Total		Male		Female		$\chi^2$ -value
		n	%	n	%	n	%	
		(562)		(268)		(294)		
Age (years)	20 – 29	144	25.6	66	24.6	78	26.5	0.6
	30 – 39	125	22.2	58	21.6	67	22.8	
	40 – 49	122	21.7	59	22.0	63	21.4	
	50 – 59	101	18.0	50	18.7	51	17.4	
	60 – 69	70	12.5	35	13.1	35	11.9	
Family type	Single	71	12.6	42	15.7	29	9.9	13.0*
	Couple	56	10.0	23	8.6	33	11.2	
	Nuclear type	359	63.9	178	66.4	181	61.6	
	Expanded type	45	8.0	17	6.3	28	9.5	
	Others	31	5.5	8	3.0	23	7.8	
Education level	< Middle school	37	6.6	7	2.6	30	10.2	33.0***
	High school	127	22.6	49	18.3	78	26.5	
	College	86	15.3	33	12.3	53	18.0	
	University ≥ Graduate school	181	32.2	98	36.6	83	28.2	
Monthly family income (1,000 KW)	< 1,000	37	6.6	13	4.9	24	8.2	12.8*
	1,000 – 3,000	134	23.8	74	27.6	60	20.4	
	3,000 – 5,000	164	29.2	84	31.3	80	27.2	
	5,000 – 7,000	111	19.8	48	17.9	63	21.4	
	7,000 – 9,000	65	11.6	33	12.3	32	10.9	
	> 9,000	51	9.1	16	6.0	35	11.9	

\*:  $p < 0.05$ , \*\*\*:  $p < 0.001$

**Table 3.** Response rate of prepared dishes among Korean common dishes to be perceived as HANSIK

Response rate (%)	Item <sup>1)</sup>	n (%) <sup>2)</sup>
<b>Cooked rice</b>		<b>30</b>
≥ 90	Bibimbap, boribap, kongnamulbap, dolsotbibimbap	4 (13)
75 – 89	Yeongyang dolsotbap, hyeonmibap, nurungji, japgokbap, kongbap, patbap, ssalbab, honhapjapgokbap, chalbab, heukmibap, susubap, chajobap	12 (40)
50 – 74	Wandukongbap, gjiangbap, kimchibokkeumbap, oksusubap, gimbap, jumeokbap	6 (20)
25 – 49	Bokkeumbap, samgakgimbap	2 ( 7)
0 – 24	Albab, jjajangbap, yubuchobap, omelet rice, saengseonchobap, curry rice	6 (20)
<b>Porridges</b>		<b>7</b>
75 – 89	Hobakjuk, ssaljuk, patjuk, jeonbokjuk, dakjuk, chaesojuk	6 (86)
50 – 74	Gesaljuk	1 (14)
<b>Noddles and dumplings</b>		<b>22</b>
≥ 90	Tteokguk, janchiguksu	2 ( 9)
75 – 89	Kongguksu, makguksu, kalguksu, sujebi, bibimguksu, tteokmandutguk	6 (27)
50 – 74	Mulnaengmyeon, bibimnaengmyeon, kimchimandu, mandutguk, memilguksu	5 (23)
25 – 49	Gogimandu, mulmandu, jjolmyeon, gunmandu	4 (18)
0 – 24	Ramyeon, udong, jjajangmyeon, jjamppong, spaghetti	5 (23)
<b>Soups</b>		<b>30</b>
≥ 90	Doenjangguk, miyeokguk, galbitang, samgyetang/dakbaeksuk, gomtang, kimchitguk	6 (20)
75 – 89	Kongnamulguk, bugeotguk, seolleongtang, ugeojitguk, sagolguk, dongtaetguk, mutguk, olgaengi haejangguk, soegogitguk, gamjatguk, soegogyukgaejang, haejangguk, dubutguk, ppyeodagwi haejangguk, seonjitguk, dakgaejang, dakgomtang/dakguk, naengguk, sundaetguk, jogaeitguk	20 (67)
50 – 74	Ojingeotguk, dalgyalguk	2 ( 7)
25 – 49	Eomukguk	1 ( 3)
0 – 24	Soup	1 ( 3)
<b>Stews</b>		<b>22</b>
≥ 90	Doenjangjjigae, cheonggukjangjjigae, kimchijjigae, kongbijjjigae	4 (18)
75 – 89	Dongtae/saengtaejjigae, dubujjigae, galchijjigae, sundubujjigae, chueotang, godeungeojjigae, hobakjjigae, dwaejjogijjigae, dakmaeutang/dakdoritang, kkongchijjigae, gamjatang, saengseonmaeutang, kkotgetang, bosintang	14 (64)
50 – 74	Haemultang, jangeotang, oritang, budaejjigae	4 (18)
<b>Steamed food</b>		<b>15</b>
≥ 90	Dwaejgalbijjim, sogalbijjim	2 (13)
75 – 89	Kkaennipijim, dwaejjogibossam/suyuk, kkwarigochujjim, kkomakijim, dongtae/myeongtaejjim, agwijjim, hobakjjim, jogjjim, haemulkongnamuljjim, dakjjim, dalgyaljjim	11 (74)
50 – 74	Sundae, jokbal	2 (13)
<b>Grilled food</b>		<b>26</b>
75 – 89	Gulbigui, bulgogi, godeungeogui, dwaejbulgogi, galchigui, gimgui, sogalbigui, dwaejgalbigui, samgyeopsalgui, jogigui, beoseotgui, kkongchigui, gojamigui, samchigui	14 (53)
50 – 74	lmyeonsugui, yangnyeomjangeogui, dwaejjogigui, oribulgogi, soedeungsimgui, domigui, naejang/gopchanggui, dakgui	8 (31)
25 – 49	Origogiros, daksalkkochigui	2 ( 8)
0 – 24	Ham gui, hambaksteak	2 ( 8)
<b>Pan-fried food</b>		<b>22</b>
≥ 90	Nokdubindaetteok, kimchiyeon, gamjajeon, pajeon, hobakjeon	5 (23)
75 – 89	Buchujeon, dongtaejeon, hobakbuchimgae, haemulpajeon, dububuchim, dubujeon, beoseotjeon, tteokgalbi, soegogisanjeok, yachaejeon	10 (45)
50 – 74	Wanjajeon, dwaejjogiwanjajeon, haemulwanjajeon, dalgyalmari, dalgyalbuchim/fry	5 (23)
0 – 24	Hambuchim, scrambled eggs	2 ( 9)

**Table 3.** Response rate of prepared dishes among Korean common dishes to be perceived as HANSIK (continued)

Response rate (%)	Item <sup>1)</sup>	n (%) <sup>2)</sup>
<b>Stir-fried food</b>		<b>26</b>
75 – 89	Kimchibokkeum, japchae, myeolchibokkeum, gochubokkeum, maneuljongbokkeum, gochumyeolchibokkeum, miyeokjulgibokkeum, beoseotbokkeum, gamjabokkeum, nakjibokkeum, dwaejigogi bokkeum, janmyeolchibokkeum	12 (46)
50 – 74	Dwaejigogi kimchibokkeum, dakbokkeum/dakgalbi, topokki, paraebokkeum, ojingebokkeum, soegogibokkeum, yangpabokkeum, geonsaebokkeum, ojingechaebokkeum, saebokkeum	10 (38)
25 – 49	Eomukbokkeum, mapadubu	2 ( 8)
0 – 24	Sausagebokkeum, hamchaesobokkeum	2 ( 8)
<b>Braised food</b>		<b>22</b>
≥ 90	Galchijorim	1 ( 5)
75 – 89	Godeungeorim, kongjorim/kongjaban, yeongeunjorim, dubujorim, ueongjorim, gamjajorim, dongtaejorim, kkongchijorim, jangjorim, myeolchijorim, bugeojorim, gajamijorim, gochujorim, jogijorim, dakjorim, samchi/bangeojorim	16 (73)
50 – 74	Dalgyaljorim, ttangkongjorim, jwipojorim	3 (14)
25 – 49	Eomukjorim	1 ( 4)
0 – 24	Meatballjorim	1 ( 4)
<b>Fried food</b>		<b>16</b>
50 – 74	Dasimatwigak, gochutwigim, gimtwigim, gogumamattang, gimmaritwigim, gogumatwigim, dakgangjeong	7 (43)
25 – 49	Chaesotwigim, ojingetwigim, saeutwigim	3 (19)
0 – 24	Yangnyeomchicken, fried chicken, saengseonkkas, tangsuyuk, french fries, donkkas	6 (38)
<b>Cooked and seasoned vegetables</b>		<b>25</b>
≥ 90	Dorajinamul, gosarinamul, chwinamul, siraeginamul, sukjunamul, munamul, gogumajulginamul, gajinamul, sigeumchinamul, kongnamul, minarinamul, naenginamul, sseumbagwinamul, sannamul, kkaennipnamul, gochunnipnamul, bireumnamul, hobaknamul	18 (72)
75 – 89	Meowinamul, baechunamul, yeolmunamul, torandaenamul, chamnamul, totnamul, yuchaenamul	7 (28)
<b>Seasoned fresh vegetables or other food</b>		<b>34</b>
≥ 90	Baechugeotjeori, dotorimukmuchim, deodeokmuchim, sangchugeotjeori, dorajisaengchae	5 (15)
75 – 89	Mumallaengimuchim, oisaengchae, musaengchae, buchumuchim, maneuljongmuchim, minarimuchim, dallaemuchim, ojimuchim, hongeochoemuchim, cheongpomukmuchim, dolnamul, myeokchomuchim, pamuchim, paraemuchim, bugeochaemuchim, ojingemuchim, gimmuchim	17 (49)
50 – 74	Ojingechaemuchim, golbaengimuchim, jwipomuchim, haeparinaengchae	4 (12)
25 – 49	Danmujimuchim, hoemuchim	2 ( 6)
0 – 24	Potato salad, vegetable salad, fruits salad, lettuce salad, corn salad, cabbage salad	6 (18)
<b>Kimchi</b>		<b>15</b>
≥ 90	Dongchimi, chonggakkimchi, kimchi, pakimchi, baekkimchi, oisobagi, yeolmukimchi, nabakkimchi, gatkimchi, godeulppaegikimchi, buchukimchi, kkakdugi, oikimchi, kkaennipkimchi	14 (93)
75 – 89	Seokbakji	1 ( 7)
<b>Pickled or preserved food</b>		<b>12</b>
≥ 90	Kkaennip/gomchwi/kongip jangajji, gochujangajji	2 (17)
75 – 89	Maneuljangajji, maneuljong jangajji, oiji, oijangajji, mujjanji	5 (42)
50 – 74	Yangpajangajji, mu jangajji/mu chomuchim, maesiljangajji/umeboshi	3 (25)
25 – 49	Danmuji	1 ( 8)
0 – 24	Oipickle	1 ( 8)
<b>Salt-fermented food</b>		<b>13</b>
≥ 90	Ganjanggejang, saeujeot, myeongnanjeot, jogaejeot, changnanjeot, myeolchijeot, eoriguljeot	7 (54)
75 – 89	Galchijeot, yangnyeom ganjanggejang, ojingeojeot, kkoltugijeot, hwangsaegijeot, nakjijeot	6 (46)

1) Dish items are arranged by descending order of response rate as HANSIK

2) Percent of each dish category

90% 이상인 음식은 보고되지 않았다.

음식군별로 보면 밥류에서 비빔밥, 콩나물밥, 돌솥밥 등 비빔밥류와 보리밥, 잡곡밥, 콩밥 등 잡곡 또는 두류를 혼합한 잡곡밥의 한식인식도가 높은 것으로 나타났다. 죽류는 개살죽을 제외한 호박죽, 흰죽 등 6종의 죽에 대해 75% 이상의 한식인식도를 보였다. 김치볶음밥, 김밥, 주먹밥의 한식인식도는 50~75% 사이인 것으로 나타내었다. 짜장밥, 유부초밥 및 생선초밥, 카레라이스의 한식인식도는 10% 이하로 매우 낮았다. 면·만두류에서는 떡국, 메밀국수를 제외한 국수류, 수제비, 떡만두국의 한식인식도가 75% 이상으로 높게 나타났다. 물냉면과 비빔냉면의 한식인식도는 70%로 조사되었다. 라면의 한식인식도는 20%, 짜장면, 짬뽕의 한식인식도는 10% 이하로 매우 낮았다.

국·탕류에서는 된장국, 미역국, 갈비탕, 삼계탕, 곰탕의 순서로 한식으로 인식하는 비율이 높았다. 조사된 30종의 음식 중 오징어국, 달걀국, 어묵국의 한식인식도는 75% 이하로 나타났다. 찌개류에서는 된장찌개, 청국장찌개, 김치찌개, 콩비지찌개의 한식인식도가 90% 이상으로 높았다. 그 외 대부분의 찌개의 한식인식도가 75% 이상으로 나타났으나 부대찌개의 한식인식도는 53%로 한식으로 인식하는 비율이 낮았다. 탕류에서는 추어탕의 한식인식도가 가장 높았다. 해물탕, 장어탕, 오리탕의 한식인식도는 75% 이하로 나타났다. 찜류에서는 돼지갈비찜, 소갈비찜을 비롯한 대부분의 조사 음식에 대한 한식인식도가 75% 이상인 것으로 나타났다. 반면 순대, 족발의 한식인식도는 각각 71%, 69%로 다소 낮았다. 구이류에서는 굴비구이, 불고기, 고등어구이, 돼지불고기, 갈치구이의 순으로 한식인식도가 높았다.

전·적·부침류에서는 녹두빈대떡, 김치전, 감자전, 파전, 호박전의 한식인식도가 90% 이상으로 높았다. 그 외 조사된 대부분의 전류 음식의 한식인식도가 75% 이상으로 조사되었다. 한편 돼지고기완자전, 해물완자전 등 완자전의 한식인식도는 70%, 67%로 이보다 낮았다. 볶음류에서 한식인식도가 높은 음식은 김치볶음, 잡채, 멸치볶음, 고추볶음, 마늘종볶음 등으로 나타났다. 닭볶음(닭갈비), 떡볶이의 한식인식도는 각각 74%, 72%로 조사되었다. 조림류 음식에서는 갈치조림, 고등어조림, 콩조림(콩자반), 연근조림, 두부조림, 우엉조림, 감자조림의 순서로 한식인식도가 높았다. 달걀조림, 땅콩조림, 쥐포조림, 어묵조림 등 일부 음식을 제외한 대부분의 조림류 음식의 한식인식도가 75% 이상인 것으로 나타났다. 그러나 튀김류의 한식인식도는 다시마튀김, 고추튀김, 김튀김, 고구마맛탕, 김말이튀김, 고구마튀김, 닭강정을 제외한 음식에서 50% 이하로 조사되어 다른 음식군에 비해 한식인식도가 낮았다.

조사한 나물·숙채류 25종의 음식 중 도라지나물을 비롯한 18종의 한식인식도가 90% 이상으로 높았으며, 머위나물, 배추나물 등 남은 7종의 한식인식도도 75% 이상으로 나타났다. 해파리냉채, 오징어채무침, 골뱅이무침, 쥐포무침, 단무지무침, 회무침 등 일부 무침류와 샐러드류를 제외한 대부분의 생채·무침류의 한식인식도는 75% 이상으로 나타났다. 김치류는 섞박지를 제외한 모든 음식의 한식인식도가 90% 이상으로 매우 높았다. 젓갈류에서도 조사된 13종의 한식인식도가 모두 75% 이상으로 높았다. 장아찌·절임류의 매실장아찌, 단무지의 한식인식도는 비율은 각각 55%, 27%로 나타났다. 모든 조리 음식군에서 어묵, 소세지, 햄 등 가공식품을 이용한 음식의 한식인식도는 50% 이하로 낮았다.

### 3. 비조리 음식군에 대한 한식인식도

장·양념류와 수·조·어·육류, 음료·차류 등 단품으로 소비되는 음식군의 한식인식도를 Table 4에 나타내었다. 조사대상의 90% 이상이 한식으로 인식한 음식은 장·양념류 2종(된장, 고추장), 곡류 및 서류 6종(송편, 시루떡, 인절미, 가래떡, 백설기, 절편/감자떡), 과일류 1종(곶감), 음료·차류 2종(식혜, 수정과), 주류 1종(막걸리)로 나타났다. 장·양념류에서 된장, 고추장에 이어 참기름, 간장, 깨, 찜장의 한식인식도가 75% 이상으로 높은 편이었다. 그 외 비조리 음식군에서 꿀떡, 찹쌀떡, 모듬찰떡을 제외한 떡류와 곶감, 식혜, 수정과, 막걸리가 90% 이상의 높은 한식인식도를 나타낸 음식으로 조사되었다. 김, 미역, 다시마 등 해조류에 대한 한식인식도는 75% 이상으로 높은 편이었다. 채소류에서도 대부분의 음식에 대해 응답자의 50% 이상이 한식으로 인식한 것으로 조사되었으나, 양배추, 피망, 브로콜리의 한식인식도는 50%보다 낮게 나타났다. 과일류 중 한식인식도가 75% 이상으로 높은 음식은 곶감, 감, 사과, 배, 수박, 참외로 나타났다. 음료·차류에서는 식혜, 수정과를 비롯하여 인삼차, 미숫가루음료, 생강차, 울무차, 유자차의 한식인식도가 75% 이상으로 높았다. 소주의 한식인식도는 65%로 조사되었으며, 꿀, 한과, 쌀과자, 찜빵(호빵), 호두과자를 제외한 당류, 빵·과자류 및 유제품·빙과류의 한식인식도는 50% 이하로 낮은 편이었다.

### 4. 일반적 특성에 따른 한식인식도

Table 5는 조사대상의 50% 이상이 한식으로 인식한 음식 중 성별로 한식인식도에 유의한 차이를 나타낸 음식을 나타낸 표이다. 성별로 한식인식도에 차이를 보인 음식 중 막국수 등 면·만두류와 호두과자를 제외한 대부분의 음식에 대해 여성의 한식인식도가 남성보다 높은 것으로 나타났다.

**Table 4.** Response rate of non-prepared dishes among Korean common dishes to be perceived as HANSIK

Response rate (%)	Item <sup>1)</sup>	n (%)
<b>Seasoning</b>		<b>22</b>
≥ 90	Doenjang, gochujang	2 ( 9)
75 – 89	Sesame oil, ganjang, sesame seed, ssamjang	4 (18)
50 – 74	Salt, yangnyeomjang, chogochujang, gochudadaegi, gireumjang	5 (23)
25 – 49	Pepper	1 ( 5)
0 – 24	Sugar, chunjang, meat sauce, horseradish, mustard sauce, tomato ketchup, salad dressing, jjajang sauce, mayonnaise, curry sauce	10 (45)
<b>Meat, poultry and fish</b>		<b>11</b>
50 – 74	Dried anchovy, oyster, egg/boiled egg, squid, dried squid, raw halibut	6 (55)
25 – 49	Dried filefish, assorted raw fish	2 (18)
0 – 24	Fish paste, canned tuna, sausage	3 (27)
<b>Legumes, nuts and seeds</b>		<b>7</b>
75 – 89	Tofu, bean, chestnut	3 (43)
50 – 74	Ginkgo nut, walnut, peanut	3 (43)
0 – 24	Almond	1 (14)
<b>Grain, starch and grain products</b>		<b>16</b>
≥ 90	Songpyeon, sirutteok, injeolmi, garaetteok, baekseolgi, jeolpyeon/gamjatteok	6 (38)
75 – 89	Kkulitteok, chapssaltteok, sweet potato <sup>2)</sup> , potato <sup>2)</sup>	4 (25)
50 – 74	Modeumchalteok, corn <sup>2)</sup> , oksusugangnaengi	3 (19)
25 – 49	Twiginssal/twibap	1 ( 6)
0 – 24	Popcorn, cereal	2 (12)
<b>Vegetables and seaweeds</b>		<b>18</b>
75 – 89	Perilla leaves, pumpkin leaves, napa cabbage, edible shoots of a fatsia, green pepper, garlic, lettuce, laver, crown daisy, green onion, raw sea mustard, sea tangle, cucumber	13 (72)
50 – 74	Carrot, onion	2 (11)
25 – 49	Cabbage	1 ( 6)
0 – 24	Bell pepper, broccoli	2 (11)
<b>Fruits</b>		<b>18</b>
≥ 90	Dried persimmon	1 ( 6)
75 – 89	Persimmon, apple, pear, watermelon, oriental melon	5 (28)
50 – 74	Peach, grape, plum, mandarin, strawberry, tomato	6 (32)
25 – 49	Cherry tomato	1 ( 6)
0 – 24	Kiwi, orange, banana, melon, pineapple	5 (28)
<b>Beverages and tea</b>		<b>31</b>
≥ 90	Sikhye, sujeonggwa	2 ( 6)
75 – 89	Insamcha, misutgaru/seonsik, saenggangcha, yulmucha, yujacha	5 (16)
50 – 74	Dunggulrecha, majeup, maesil juice, green tea, ssukcha, pear juice, soy milk	7 (23)
25 – 49	Apple juice, strawberry juice, odukaecha, grape juice, tomato juice, vegetable juice, black tea	7 (23)
0 – 24	Fruit juice, aloe juice, orange juice, vitamin drink, sports drink, soda, mango juice, instant coffee, coffee, cocoa	10 (32)
<b>Alcoholic beverages</b>		<b>5</b>
≥ 90	Makgeolli	1 (20)
50 – 74	Soju	1 (20)
0 – 24	Wine, beer, liquor	3 (60)
<b>Breads and baked products</b>		<b>31</b>
75 – 89	Hangwa	1 ( 3)
50 – 74	Ssalgwaja, jjinppang/hoppang/gukhwappang, hodugwaja	3 (10)
25 – 49	Gunppang, hotteok, danpatppang	3 (10)
0 – 24	Choco pie, yachaepang/bamppang, gomboppang/soboroppang, sikppang, senbei, maneulppang/maneulbaguette, doughnut, castella, creamppang, snacks, morningppang, sandwich, mochappang, potato chip, cookie, cracker, cake, sand cracker, hotdog/sausageppang, muffin, pizzappang, hamburger, pizza, pastry	24 (77)
<b>Sugars and sweets</b>		<b>7</b>
50 – 74	Honey	1 (14)
0 – 24	Candy, jam, gum, jelly, caramel, chocolate	6 (86)
<b>Milk and milk products</b>		<b>9</b>
25 – 49	Patbingsu, milk	2 (22)
0 – 24	Frozen desserts, powdered formula, drinking yogurt, yogurt, ice cream, cheese, sherbet	7 (78)

1) Dish items are arranged by descending order of response rate as HANSIK

2) Potato, sweet potato and corn in grain category included steamed and grilled one



**Table 5.** List of Korean common dishes of which response rate as HANSIK is significantly different by gender<sup>1)</sup>

Category	Items of which response rate as HANSIK is higher in female	Items of which response rate as HANSIK is higher in male
Cooked rice	Gijangbap***, chajobap**, susubap*	
Porridges	Ssaljuk/huinjuk**, hobakjuk*, patjuk*	
Soups	Ugeojiguk**, mutguk**, gamjatguk**, miyeokguk*, kongnamulguk*, bugeotguk*, dalgyalguk*	
Stews	Kongbijiigae*, dongtae/saengtaejigae*, hobakjiigae*	
Steamed food	Jogijjim***, kkaennipjim**, kkwariigochujjim**, kkomakijim**, dongtae/myeongtaejjim*, hobakjim*, haemulkongnamuljim*, dakjim*, dalgyaljim*	
Grilled food	Jogigui**, beoseotgui**, kkongchigui**, gulbigui*, gimgui*, gajamigui*, samchigui*, imyeonsugui*	
Pan-fried food	Hobakjeon*, hobakbuchimgae*, beoseotjeon*, wanjaeon*	
Stir-fried food	Myeolchibokkeum**, miyeokjulbokkeum**, beoseotbokkeum**, gamjabokkeum**, janmyeolchibokkeum**, saebokkeum**, gochubokkeum*, maneuljongbokkeum*, geonsaebokkeum*, ojingeochaebokkeum*	
Braised food	Dubujorim***, galchijorim**, kongjorim/kongjaban**, gamjajorim**, dongtaejorim**, kkongchijorim**, dalgyaljorim**, ueongjorim*, bugeojorim*, jogijorim*, dakjorim*	
Cooked and Seasoned vegetables	Sukjunamul**, munamul**, kongnamul**, minarinamul**, gochunnipnamul**, hobaknamul**, meowinamul**, baechunamul**, torandaenamul**, totnamul**, yuchaenamul**, siraeginamul*, sigeumchinamul*, sannamul*, yeolmunamul*	
Seasoned vegetables	Dorajisaengchae***, musaengchae**, dallaemuchim**, ojjimuchim**, deodeokmuchim*, oisaengchae*	
Kimchi	Kkakdugi*, seokbakji*	
Pickled food	Mujjanji*, yangpajangajji*	
Seasonings	Salt*	
Grain, starches	Modeumchaltteok**, sweet potato <sup>2)</sup> *, potato <sup>2)</sup> *	
Vegetables	Napa cabbage**, cucumber**, carrot**, onion**, green pepper*, garlic*, lettuce*	
Fruits	Tomato**, dried persimmon*, persimmon*, apple*, pear*, watermelon*, oriental melon*, grape*	
Beverages	Sujeonggwa**, ginger tea**, sikhye*	
Noodles		Makguksu**, kaiguksu*, memilguksu*
Breads		Hodugwaja*

1) Dish items of which response rate as HANSIK is lower than 50% are excluded

2) Potato and sweet potato included steamed and grilled one

\*:  $p < 0.05$ , \*\*:  $0.001 \leq p < 0.01$ ,  $p < ***$ :  $p < 0.001$  by  $\chi^2$  test

밥류에서는 수수밥 ( $p < 0.05$ ), 차조밥 ( $p < 0.01$ ), 기장밥 ( $p < 0.001$ ) 등 잡곡밥에 대한 한식인식도가 여성이 남성에 비해 유의하게 높았다. 국·탕류에서는 우거지국, 무국, 감자국, 미역국, 콩나물국, 북어국, 달걀국에 대한 한식인식도가 여성이 남성에 비해 유의하게 높은 것으로 나타났다. 찜류에서는 조기찜 ( $p < 0.001$ ), 깻잎찜 ( $p < 0.01$ ) 등 조사대상의 약 2/3에 해당하는 10종의 음식에 대해 여성의 한식인식도가 남성보다 유의하게 높았다. 이외 찜류중 소갈비찜, 순대, 족발을 제외한 음식의 한식인식도가 여성이 남성보다 높은 경향을 보였다. 나물·숙채류에서는 숙주나물 ( $p < 0.01$ )을 비롯한 대부분의 음식에서 여성의 한식인식도가 유의하게 높

은 경향을 보였다. 조림류도 두부조림 ( $p < 0.001$ ), 갈치조림 ( $p < 0.01$ ) 등 조사음식의 절반에 해당하는 11종의 음식에 대해 여성의 한식인식도가 남성보다 유의하게 높게 나타났다.

또한 김치류, 죽류, 찌개·전골류, 구이류, 볶음류, 전·적·부침류, 생채·무침류, 장아찌·절임류의 일부 음식에 대한 한식인식도가 여자가 남자보다 유의하게 높은 것으로 나타났다. 비조리 음식군류에서는 모듬찰떡 ( $p < 0.01$ ), 감자, 고구마 ( $p < 0.05$ )와 채소류, 과일류의 대부분의 음식에 대해 여성이 남성보다 한식인식도가 높은 것으로 조사되어 대부분의 음식군에서 여성이 남성보다 높은 한식인식도를 나타냈다.

반면 국수류에서 막국수 ( $p < 0.01$ ), 칼국수 ( $p < 0.05$ ), 메밀국수 ( $p < 0.05$ )의 한식인식도는 남성이 여성보다 유의하게 높은 것으로 조사되었다. 튀김류와 젓갈류는 성별에 따른 한식인식도의 차이를 보이지 않았다.

조사대상의 50% 이상이 한식으로 인식한 음식 중 연령군에 따라 한식인식도에 유의한 차이를 보인 음식을 Table 6에 표시하였다. 밥류, 면·만두류 등 조리 음식군에서는 대체로 20~30대 연령군의 한식인식도가 그 이상의 연령군에

**Table 6.** Response rate of Korean common dishes as HANSIK which is significantly different among age groups<sup>1)</sup>

Item	Age (%)					Item	Age (%)				
	20s	30s	40s	50s	60s		20s	30s	40s	50s	60s
<b>Cooked rice</b>						<b>Steamed food</b>					
Kongnamulbap*	96.5	84.8	91.8	89.1	94.3	Dwaejigalbijim**	96.5	95.2	84.4	91.1	88.6
Dolsotbibimbap**	96.5	90.4	92.6	84.2	84.3	Dwaejigogibossam/suyuk*	88.9	88.8	83.6	75.2	80.0
Yeongyangdolsotbap*	95.8	89.6	88.5	82.2	87.1	Agwjjim**	88.2	82.4	76.2	68.3	78.6
Heukmibap*	85.4	86.4	82.0	72.3	78.6	Haemulkongnamuljjim**	81.3	84.8	77.0	64.4	82.9
Jumeokbap***	45.8	56.8	63.1	59.4	82.9	Sundae*	77.8	73.6	69.7	58.4	75.7
<b>Porridges</b>						<b>Grilled food</b>					
Patjuk*	88.9	88.8	88.5	75.2	87.1	Jokbal*	72.2	71.2	66.4	57.4	77.1
Dakjuk**	84.0	84.8	81.1	66.3	78.6	Bulgogi**	93.8	87.2	83.6	77.2	87.1
Gesaljuk*	56.9	61.6	53.3	40.6	51.4	Dwaejibulgogi**	91.0	88.8	77.9	75.2	87.1
<b>Noddles and dumplings</b>						<b>Pan-fried food</b>					
Tteokguk*	97.2	96.0	95.1	88.1	92.9	Samgyeopsalgui*	87.5	79.2	71.3	76.2	84.3
Mulnaengmyeon*	79.2	69.6	68.0	59.4	74.3	Samchigui*	81.9	76.8	67.2	67.3	81.4
Bibimnaengmyeon**	79.2	68.8	70.5	57.4	70.0	Imyeonsugui**	76.4	76.8	64.8	59.4	64.3
Memilguksu*	38.2	53.6	53.3	53.5	61.4	Yangnyeomjangeogui*	76.4	73.6	63.1	58.4	68.6
<b>Soups</b>						<b>Stir-fried food</b>					
Galbitang*	96.5	93.6	87.7	87.1	91.4	Oribulgogi*	75.0	69.6	62.3	54.5	65.7
Samgyetang/dakbaeksuk**	93.1	95.2	89.3	81.2	92.9	Naejang/gopchanggui**	74.3	60.8	53.3	50.5	64.3
Gomtang**	95.8	92.8	86.1	83.2	88.6	Dakgui***	67.4	68.0	51.6	50.5	54.3
Seolleongtang***	94.4	91.2	83.6	76.2	82.9	<b>Kimchi-jeon***</b>					
Dongtaetguk**	91.0	88.8	84.4	74.3	87.1	Kimchi-jeon***	99.3	96.8	95.9	89.1	85.7
Soegogyukgaejang**	91.7	80.8	77.0	73.3	84.3	Gamjaejeon*	98.6	94.4	89.3	89.1	88.6
Haejangguk*	85.4	84.0	76.2	74.3	90.0	Buchujeon**	94.4	90.4	86.9	79.2	84.3
Ppyeodagwihaejangguk**	86.1	84.0	77.9	67.3	78.6	Dongtaejeon*	92.4	88.8	84.4	80.2	90.0
Seonjigtguk**	85.4	82.4	73.0	69.3	81.4	Haemulpajeon**	94.4	88.8	77.9	87.1	81.4
Dakgaejang**	86.1	77.6	77.0	65.3	72.9	Dubujeon***	93.8	86.4	83.6	74.3	77.1
Dakgomtang/dakguk**	81.9	82.4	77.0	61.4	77.1	Beoseotjeon*	88.9	88.8	83.6	74.3	80.0
Sundaetguk*	81.9	76.0	71.3	66.3	82.9	Tteokgalbi***	86.1	91.2	73.8	73.3	81.4
Ojingeotguk*	71.5	71.2	56.6	60.4	60.0	Wanjajeon***	80.6	78.4	63.9	60.4	64.3
Dalgyalguk**	70.1	65.6	63.1	48.5	68.6	Dwaejigogiwanjajeon***	78.5	80.0	62.3	60.4	60.0
<b>Stews</b>						<b>Braised food</b>					
Galchijjigae**	91.0	86.4	88.5	77.2	77.1	Beoseotbokkeum*	81.3	84.0	76.2	67.3	81.4
Chueotang**	90.3	88.0	80.3	73.3	88.6	Nakjibokkeum*	80.6	81.6	71.3	68.3	81.4
Godeungeojjigae***	92.4	84.8	82.0	74.3	71.4	Dwaejigogibokkeum**	79.2	86.4	68.0	72.3	71.4
Kkongchijjigae*	86.8	83.2	75.4	73.3	70.0	Dakbokkeum/dakgalbi*	79.9	80.8	66.4	66.3	72.9
Gamjatang**	87.5	82.4	74.6	67.3	75.7	Paraebokkeum**	78.5	78.4	71.3	59.4	62.9
Saengseonmaeuntang**	84.7	83.2	73.8	64.4	81.4	Yangpabokkeum*	72.9	76.0	66.4	61.4	60.0
Bosintang***	86.1	80.0	73.0	56.4	72.9	Ojingeochaebokkeum*	75.0	71.2	61.5	59.4	61.4
Haemultang**	82.6	77.6	69.7	61.4	77.1	<b>Ueongjorim*</b>					
Jangeotang***	74.3	73.6	63.9	50.5	58.6	Ueongjorim*	90.3	84.8	90.2	77.2	87.1
Oritang***	68.8	71.2	59.0	44.6	62.9	Jangjorim*	91.0	82.4	85.2	76.2	84.3
Budaejjigae***	68.8	59.2	42.6	41.6	40.0	Dakjorim**	85.4	81.6	74.6	63.4	78.6
						Samchi/bangeojorim**	84.0	79.2	75.4	63.4	70.0

**Table 6.** Response rate of Korean common dishes as HANSIK which is significantly different among age groups<sup>1)</sup> (continued)

Item	Age (%)					Item	Age (%)				
	20s	30s	40s	50s	60s		20s	30s	40s	50s	60s
Jwipojorim***	70.8	56.8	47.5	40.6	45.7	Haeparinaengchae***	69.4	67.2	53.3	41.6	62.9
<b>Fried food</b>						<b>Kimchi</b>					
Gochutwigim*	76.4	71.2	63.9	60.4	75.7	Kkakdugi*	97.9	93.6	89.3	89.1	92.9
Dakgangjeong**	56.3	48.8	41.8	42.6	67.1	Oilkimchi**	97.9	94.4	91.0	88.1	84.3
Gimmaritwigim*	64.6	59.2	48.4	47.5	55.7	Seokbakji**	93.8	90.4	90.2	80.2	81.4
Dakgangjeong**	56.3	48.8	41.8	42.6	67.1	<b>Pickled or preserved food</b>					
<b>Cooked and seasoned vegetables</b>						Gochujangajji**	96.5	89.6	92.6	82.2	87.1
Dorajinamul***	98.6	92.8	95.9	95.0	82.9	<b>Salt-fermented food</b>					
Gosarinamul*	95.1	94.4	95.9	95.0	85.7	Ganjanggejang*	95.8	93.6	91.8	86.1	85.7
Gogumajulgi namul*	95.8	94.4	93.4	92.1	84.3	Saeujeot*	96.5	92.0	89.3	91.1	84.3
Gajinamul**	95.1	95.2	91.8	95.0	81.4	Yangnyeomganjanggejang**	95.8	92.0	82.8	85.1	82.9
Sigeumchinamul**	97.2	94.4	88.5	86.1	92.9	Ojingeojeot**	94.4	91.2	86.9	84.2	78.6
Naenginamul**	95.1	92.0	91.8	91.1	80.0	Nakjjeot*	91.0	86.4	86.1	81.2	75.7
Kkaennipnamul*	94.4	92.8	89.3	89.1	80.0	<b>Seasoning</b>					
Gochunnipnamul*	93.8	92.0	88.5	91.1	80.0	Sesame oil***	75.7	83.2	86.1	87.1	98.6
Yeolmunamul*	95.8	89.6	86.9	83.2	82.9	Ssamjang*	84.7	74.4	73.0	80.2	67.1
Totnamul**	91.7	90.4	85.2	80.2	77.1	Salt*	59.7	75.2	70.5	68.3	78.6
Yuchaenamul***	92.4	88.0	79.5	71.3	80.0	Chogochujang*	72.9	68.8	57.4	57.4	65.7
<b>Seasoned fresh vegetables or other food</b>						Gireumjang*	65.3	58.4	58.2	46.5	50.0
Dotorimukmuchim*	97.2	94.4	87.7	89.1	88.6	<b>Legumes, nuts and seeds</b>					
Deodeokmuchim*	94.4	92.8	91.8	83.2	90.0	Walnut**	54.9	56.8	63.9	59.4	77.1
Sangchugeotjeori*	96.5	91.2	89.3	86.1	84.3	<b>Grain, starch and grain products</b>					
Dorajisaengchae**	95.8	90.4	91.8	81.2	85.7	Kkulittek***	93.8	90.4	86.1	81.2	80.0
Mumallaengimuchim*	94.4	91.2	85.2	82.2	90.0	<b>Fruits</b>					
Oisaengchae*	94.4	88.0	83.6	84.2	90.0	Persimmon**	77.8	85.6	90.2	87.1	94.3
Buchumuchim**	93.8	89.6	86.1	77.2	85.7	Apple***	73.6	80.8	80.3	88.1	97.1
Maneuljong muchim*	92.4	91.2	84.4	80.2	82.9	Pear***	70.1	80.0	82.0	84.2	95.7
Minarimuchim*	93.1	88.8	85.2	79.2	85.7	Watermelon*	69.4	77.6	74.6	81.2	90.0
Dallaemuchim*	91.0	89.6	88.5	80.2	80.0	Peach***	66.0	74.4	68.9	78.2	92.9
Cheongpomukmuchim**	93.1	89.6	77.9	81.2	84.3	Grape**	59.7	68.0	69.7	73.3	87.1
Dolnamul**	93.1	88.0	84.4	78.2	78.6	Strawberry*	59.7	61.6	65.6	67.3	80.0
Myeokchomuchim***	91.0	89.6	80.3	69.3	80.0	Tomato***	43.1	52.8	59.8	64.4	71.4
Pamuchim*	86.8	84.0	87.7	73.3	77.1	<b>Beverages and tea</b>					
Bugeochaemuchim*	86.1	86.4	77.9	71.3	77.1	Green tea*	50.0	60.0	69.7	63.4	68.6
Ojingeomuchim**	86.1	80.8	65.6	70.3	74.3	<b>Breads and baked products</b>					
Gimmuchim*	83.3	78.4	71.3	66.3	74.3	Jjinpang/hoppang***	43.8	41.6	58.2	62.4	71.4
Ojingeochaemuchim***	86.1	78.4	60.7	57.4	62.9	Hodugwaja***	48.6	36.0	54.1	56.4	67.1
Golbaengimuchim*	71.5	63.2	55.7	52.5	57.1	<b>Sugars and sweets</b>					
Jwipomuchim***	75.7	67.2	54.9	43.6	51.4	Honey*	50.7	55.2	59.8	64.4	81.4

1) Dish items of which response rate as HANSIK is lower than 50% are excluded

\*: p < 0.05, \*\*: 0.001 ≤ p < 0.01, p < \*\*\*: p < 0.001 by  $\chi^2$  test

비해 높았으며, 50대 연령군이 가장 낮게 나타났다.

밥류에서는 돌솥비빔밥(p < 0.01), 영양돌솥밥(p < 0.05)의 한식인식도가 20대가 다른 연령군에 비해 높았다. 면·만두류에서도 떡국(p < 0.05)과 물냉면(p < 0.05), 비빔냉면(p < 0.01)의 한식인식도가 20대가 가장 높았다. 반면 주

떡밥(p < 0.001)과 메밀국수(p < 0.05)의 한식인식도는 60대 연령군이 각각 83%, 61%로 조사 연령군 중 가장 높았으며, 20대 연령군은 46%, 38%로 가장 낮게 나타났다. 부대찌개의 한식인식도는 20대 연령군에서 69%, 40대 이상 연령군에서 40%대로 큰 차이를 보였다(p < 0.001). 찜

류, 구이류, 전·적·부침류, 볶음류, 조림류, 튀김류, 생채·무침류의 음식에서도 대부분 20~30대 연령군의 한식인식도가 그 이상의 연령군에 비해 유의하게 높았다. 특히 튀김 조림의 경우 20대 연령군의 한식인식도는 71%였으나, 40대 이상 연령군은 50% 이하로 나타났다( $p < 0.001$ ).

대부분의 음식군에서 50대 연령군의 한식인식도가 가장 낮게 나타났는데 비해, 나물·숙채류와 젓갈류의 한식인식도는 60대 연령군이 가장 낮은 것으로 조사되었다. 장·양념류의 쌈장, 초고추장, 기름장의 한식인식도는 20대 연령군이 가장 높았으며, 연령군이 높아질수록 감소하는 경향을 보였다( $p < 0.05$ ). 그 외 음식에서는 꿀떡에 대한 한식인식도가 연령이 증가할수록 유의하게 감소하였다( $p < 0.01$ ). 반면 감, 사과 등 일부 과일류와 꿀( $p < 0.001$ ), 찰빵(호빵)( $p < 0.001$ ), 녹차( $p < 0.05$ )의 한식인식도는 연령이 증가함과 함께 유의하게 증가하였다. 채소류, 수·조·어·육류에서 연령군에 따라 한식인식도에 차이를 보이는 음식은 없는 것으로 나타났다.

## 고 찰

본 연구에서 서울 및 경기지역 성인을 대상으로 우리나라 상용음식에 대한 한식인식도를 조사한 결과, 전통 방식으로 조리한 음식을 한식으로 인식하는 비율이 높았다. 반면 라면이나 짜장면 등 외래 음식은 한식으로 인식하는 비율이 낮았다. 면·만두류를 제외한 조리 음식과 채소류, 과일류의 한식인식도는 여성이 남성에게 비해 높았다. 또한 20~30대 연령군이 40대 이상 연령군에 비해 조리음식에 대한 한식인식도가 높았다.

조리 방식에 따른 음식군별로 한식인식도를 비교하였을 때, 김치류, 나물·숙채류, 젓갈류의 한식인식도는 모두 75% 이상으로 높았다. 죽류, 국·탕류, 찌개·전골류, 찜류, 전·적·부침류, 조림류도 어묵 등의 식재료를 이용한 일부 음식을 제외한 대부분의 음식에 대해 한식인식도가 높았다. 반면 튀김류의 한식인식도는 70% 이하로 낮았다. 튀김류는 고추, 다시마, 김 등 한식인식도가 높은 식품(Table 2)을 재료로 사용했음에도 불구하고 한식인식도가 낮아 조리 방식이 한식으로 인식하는 데에 영향을 미침을 나타냈다.

우리나라는 채소가 생산되지 않는 겨울철에 대비하여 발효음식이 발달하였다(Yoon 1986; Yoon 등 2003). 특히 김치는 외국인에게 한국음식 중 인지도가 가장 높은 음식으로 우리나라 식문화를 대표하는 음식이다(Kwon & Yoon 2006; Kim 등 2008; Jung & Jeon 2011). 본 조사에서 김치류를 비롯하여 발효음식인 젓갈류와 된장, 고추장, 간

장 등 장류의 한식인식도가 매우 높게 나타났다. 튀김류는 전통음식에 별도로 조리법이 분류되어 있지 않는 등(Yoon 1986) 다른 부식류에 비해 흔히 사용하지 않은 조리법이기 때문에 소비자들이 한식으로 인식하는 경향이 낮은 것으로 보였다.

밥류에서 비빔밥의 한식인식도는 95%로 매우 높았으나, 김밥(63%), 볶음밥(41%) 등 밥류의 다른 일품요리에 대한 한식인식도는 낮은 편이었다. 비빔밥은 외래관광객 및 주한외국인을 대상으로 한 조사에서 한국음식 중 인지도와 선호도가 가장 높았고(Kwon & Yoon 2006; Min 2010) 섭취 경험도 많은 편으로(Yoon 2005b; Lee 2010) 외국인에게 한국식문화를 상징하는 음식 중 하나다. 또한 중학생을 대상으로 우리나라를 대표하는 전통음식을 조사하였을 때 김치, 된장찌개, 떡, 불고기에 이어 상위에 위치하였다(Kim 등 2008). 본 조사에서도 밥류 중 비빔밥과 콩나물밥, 돌솥비빔밥, 영양돌솥밥의 한식인식도가 쌀밥, 잡곡밥 등 반상을 구성하는 밥류보다 높게 나타나 비빔밥이 국내에서도 우리나라를 대표하는 음식으로 자리잡은 것으로 보였으며, 특히 20대의 젊은 층에서 이러한 경향이 뚜렷하였다. Lee & Oh(1996)는 식재료의 고유성 및 유래 지역에 의한 음식분류방식을 본 조사에 적용하였을 때, 한국음식의 재료를 우리나라 외의 동양 국가의 조리법으로 조리한 ‘동양절충식’이나 서양 조리법으로 조리한 ‘서양절충식’의 한식인식도가 낮게 나타났다. 따라서 동일한 재료를 이용한 음식이라도 조리법에 따라 한식인식도에 차이가 있었다. 오이를 사용한 음식의 경우, 오이김치, 오이지, 오이장아찌의 한식인식도는 75% 이상으로 높았으나 오이피클의 한식인식도는 24%로 낮았다. 한편 외국에서 유래한 식재료를 고유한 한국음식 조리법으로 만든 부대찌개, 단무지 무침 등 ‘한국 절충식’에 대한 한식인식도는 ‘한국식’보다는 낮았으나 ‘서양절충식’과 ‘동양절충식’보다 높았다.

쌀가공식품으로 한식세계화 사업의 대상 항목인 떡볶이의 한식인식도는 72%로 높게 나타났다. 한편 라면의 한식인식도는 20%로 낮았다. 라면은 일본에서 개발되었으나 우리나라에서 가장 흔하게 소비되는 편의대체식이다. 2010년 1인 1일 평균 라면 섭취량은 13.7 g으로 다소비식품 30위를 차지했으며 남성의 경우 주당 약 1개의 라면을 섭취하는 것으로 보고되었다. 영양소 공급 측면에서도 라면은 1일 평균 57.2 Kcal의 에너지를 공급하여 백미(671.2 Kcal), 돼지고기(94.3 Kcal)에 이은 주요 에너지 공급원이며, 지방(2.2 g, 5위), 단백질(1.2 g, 12위)의 주요 공급식품이다(Ministry of Health & Welfare & Korean Centers for Disease and Prevention 2011). 라면이 한국인의 식생활에서 매우

큰 비중을 차지함에도 불구하고 한식인식도가 매우 낮게 조사됨에 따라, 음식을 한식으로 인식하는 데에 섭취빈도나 식생활에서 차지하는 비중보다 음식의 전통성이나 고유성에 대한 정보가 더 큰 영향을 미치는 것으로 판단되었다. 떡볶이는 원래 조선시대에 가래떡에 쇠고기와 채소를 넣어 간장 양념을 하여 맵지 않게 조리한 음식으로 현재 고추장으로 매운 맛을 내는 조리법과 차이가 있다(Chung 2007). 그러나 우리나라 고유 음식인 떡을 사용함으로써 기존의 전통 음식이 현대 식문화에 맞게 변형된 음식, 즉 새로운 한식으로 인식하는 것으로 판단되었다. Kim 등(2008)은 중학생을 대상으로 좋아하는 전통음식을 조사하였을 때, 떡볶이가 비빔밥보다 높게 나타나 떡볶이가 전통음식으로 인식됨을 보고하였다.

식생활의 서구화, 식재료 생산·가공기술과 유통 발달로 예전보다 다양한 식재료가 사용되고 있다(Cho 2003). 본 조사에서 양배추, 피망, 브로콜리 등 서양에서 유래한 채소와 햄, 소세지, 미트볼 등의 가공식품의 한식인식도는 50% 이하로 낮았다. 또한 햄구이, 소세지볶음, 미트볼조림 등 이들 식품을 주재료로 한 조리 음식의 한식인식도도 매우 낮았다. 반면, 김치, 떡을 식재료로 사용한 음식의 한식인식도는 높게 나타났다. 볶음밥(41%), 만둣국(58%)에 비해 김치볶음밥(69%), 떡만둣국(78%)의 한식인식도가 높은 것을 볼 때, 우리나라 고유의 식재료를 사용한 음식은 한식으로 인식하는 경향이 높아짐을 알 수 있었다.

산업체 근로자, 대학생을 대상으로 메뉴 선호도를 조사한 결과 쌀밥의 선호도가 보리밥, 현미밥, 콩밥 등 잡곡밥보다 높았고, 면류 중 냉면을 가장 선호하는 것으로 나타났다(Hong & Lee 2006; Baek 등 2007). 이는 본 조사의 한식인식도와 다른 양상으로 음식을 한식으로 인식하는 수준은 선호도와 일치하지 않는 것으로 보였다. 한편 중학생과 그 학부모가 전통음식으로 인식하는 음식을 조사하였을 때(Kim 등 2008), 응답이 많았던 김치, 된장찌개, 청국장 등의 한식인식도는 본 조사에서 매우 높게 나타났다. 따라서 전통음식으로 인식하는 한식으로 인식하는 경향이 높은 것으로 보였다.

성별에 따라 한식인식도에 차이를 보여 면·만두류와 빵·과자류를 제외한 대부분의 상용음식에 대해 여성이 남성보다 한식으로 인식하는 비율이 높게 나타났다. 그 중 밥류에서는 기장밥, 차조밥, 수수밥의 한식인식도가 여성이 남성에게 비해 높았다. 남녀에 따른 영양지식 수준을 비교한 결과 여성이 남성에게 비해 영양지식이 높은 편이었으며(Kang & Chung 1992), 영양지식 수준이 높을수록 건강한 식습관을 가지고 있었다고 보고하였다(Kim 2003; Yon 2008). 본 조사에서도 영양지식이 상대적으로 높은 여성들이 남성에게 비해 조사 음식에 대한 정보가 많았을 것으로 사료되며 한식으

로 인식하는 수준에도 영향을 미친 것으로 보였다.

한편 막국수, 칼국수, 메밀국수의 한식인식도는 남성이 여성보다 높았다. 남녀 고등학생의 학교급식메뉴 선호도를 비교하였을 때, 밥, 면, 구이, 튀김류의 선호도는 남학생이 높았고, 국, 나물·무침류의 선호도는 여학생이 유의하게 높았고 보고하였다(Lee & Park 2010). 대학생 대상 조사에서도 남학생이 여학생보다 밥류와 면류의 선호도가 높게 나타나 유사한 결과를 보고하였다(Hong & Lee 2006). 본 조사에서 순댓국, 족발, 삼겹살구이, 골뱅이무침 등 직장인의 외식 메뉴로 소비되는 음식의 한식인식도가 남성이 여성에 비해 높은 경향을 나타냈다. 따라서 선호도나 평소 노출되는 식생활 환경이 성별 한식인식도의 차이에 영향을 미치는 것으로 보였다.

조사 음식 중 부대찌개의 한식인식도는 20대와 30대 연령에서는 각각 69%, 59%였으나 40대 이상에서는 40% 수준으로 연령에 따라 크게 차이가 났다. 쥐포조림과 쥐포무침도 20대에서는 70%가 넘는 응답자가 한식으로 인식하였으나 응답자의 연령이 증가할수록 한식인식도가 뚜렷이 감소하였다. 부대찌개는 한국전쟁때 미군부대에서 나온 햄, 소세지, 치즈 등을 김치, 고추장 등과 함께 끓여먹은 찌개에서 유래된 음식으로 서양의 식재료가 전통 식재료와 어우러져 찌개라는 전통 방식으로 조리한 우리나라의 독창적인 음식이다(Chung 2007). 쥐포는 식품산업 초기의 대표적인 가공식품으로 1970~80년대 간식으로 애용되면서 소비가 급증하였다. 중년 이상 연령층은 젊은 연령층에 비해 보수적인 식생활을 유지하는 것으로 보고되었다(Kim & Kim 2002). 본 조사에서도 비교적 최근에 먹기 시작한 음식에 대해 20~30대 연령층의 한식인식도가 높은 것으로 나타나, 그 이상 연령층에 비해 개방적인 수용 태도를 보였다.

한편 당류, 빵·과자류 등 서구식 식생활을 반영한 음식군의 한식인식도는 60대 연령층이 다른 연령층에 비해 높게 나타나, 60대 연령층은 한식으로 인식하는데 있어 섭취빈도가 중요한 영향을 미치는 것으로 보였다. 마찬가지로 주먹밥도 60대는 83%가 한식으로 인식하였으나 연령이 감소할수록 한식인식도가 감소하였다. 주먹밥은 오래전 여행이나 전쟁터에서 간편히 먹기 위해 밥을 뭉쳐가지고 다닌 것에서 유래된 것으로 전해진다. 최근 본래 용도로써 주먹밥 사용이 사라지고, 오니기리 등 일본식 주먹밥이 등장하면서 연령에 따라 주먹밥에 대해 다른 이미지를 가져서 한식으로 인식하는데 차이를 나타낸 것으로 보인다.

본 조사 결과 떡볶이, 부대찌개와 같이 현대에 조리법이 정착된 음식도 우리나라의 환경과 특성에 맞춰 조리법이 독창적으로 개발된 경우 한식으로 인식하는 것으로 나타났다. 이

는 ‘1세기 이전부터 전승되어온 음식’(Kang & Lee 1984), ‘오랜 시일에 걸쳐 그 고장의 식품을 기본 재료로 창안되어 발전한 음식’(Korea Food Research Institute 2008) 등 시간과 재료의 공간적 조건을 표시한 기존 전통음식의 정의와 비교하였을 때, 이러한 조건보다는 우리나라 식문화를 반영한 음식의 발달 과정이 한식으로 인식하는데 더욱 중요한 영향을 미침을 시사하였다. 쥐포무침, 김치볶음밥과 같이 전통 식재료나 조리법을 사용하지 않았더라도 비슷한 식재료나 조리법을 이용하여 우리나라의 식생활 여건에 알맞게 발달한 음식은 한식으로 인식하는 경향을 보였으며, 20~30대의 젊은 층에서 더욱 뚜렷하게 나타났다.

우리나라는 1960년대 이후 식생활의 서구화가 빠르게 진행됨에 따라(Kim 등 2000) 전통 음식과 현재 소비하는 음식은 상당한 차이가 있다. 이를 반영하여 한식의 재정의가 필요하다. 기존에 발표된 정의들은 개념적으로 설명되어 있어 구체적으로 어떤 음식이 한식인지를 가리기에는 활용하기가 곤란하였다. 따라서 본 조사에서 확인한 일반인들의 상용음식에 대한 한식 인식도 정보는 한식의 개념 정립 및 정의를 위한 기초자료로서 유용할 것으로 보인다. 그러나 본 조사는 조사대상이 서울과 경기지역에 한정되었고 연령군별 조사대상의 수가 다르기 때문에 조사 결과의 대표성에 한계가 있을 수 있다. 또한 설문 응답 방식으로 한식으로 생각하는 음식에만 표시를 하게 하여 ‘모르겠다’와 같은 중도 의견을 표시하지 못 했다. 이러한 방식은 응답을 편향되게 함으로써 제한점이 될 수 있다. 본 조사결과 성별, 연령별로 한식에 대한 인식에 차이가 있었음을 감안할 때 질문에 대한 응답을 심도 있게 구성하는 한편, 지역적인 차이를 구명할 수 있는 전국 규모의 조사가 이루어져야 할 것으로 보인다.

## 요약 및 결론

본 연구는 우리나라 일반인이 한식으로 인식하는 음식의 범위를 알아보기로 서울·경기 지역의 만 20~69세의 성인 남녀 562명을 대상으로 상용음식 총 512종에 대하여 한식으로 인식하는 지의 여부를 설문조사하였다. 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 김치류는 썩박지를 제외한 모든 음식의 한식인식도가 90% 이상으로 매우 높았다. 나물·숙채류, 젓갈류도 조사된 모든 음식에 대해 한식인식도가 75% 이상으로 높게 나타났다. 반면 튀김류의 한식인식도는 70% 이하로 낮았다. 순대와 족발은 제외한 찜류의 한식인식도는 75% 이상으로 높았으며, 해파리냉채, 골뱅이무침 등 일부 무침류와 샐러드류를 제외한 생채·무침류의 한식인식도도 75% 이상으로

높았다. 밥류에서는 비빔밥류와 잡곡밥류의 한식인식도가 높게 나타났다.

2) 떡볶이의 한식인식도는 72%로 나타났으며, 라면과 짜장면의 한식인식도는 20%, 8%로 매우 낮았다. 햄구이 등 햄, 소세지를 주재료로 한 음식과 샐러드, 치킨, 피클 등 양식 조리법을 사용한 음식의 한식인식도는 25% 미만으로 낮았다.

3) 장·양념류에서는 된장, 고추장의 한식인식도가 90% 이상으로 높았다. 또한 꿀떡, 찹쌀떡, 모듬찰떡을 제외한 떡류와 꽃감, 식혜, 수정과, 막걸리의 한식인식도가 90% 이상으로 조사되었다.

4) 밥류의 수수밥( $p < 0.05$ ), 차조밥( $p < 0.01$ ), 기장밥( $p < 0.001$ )을 비롯한 국·탕류, 찜류, 볶음류, 조림류, 나물·숙채류 등 대부분의 조리 음식군과 채소류, 과일류에 대한 한식인식도는 여성이 남성보다 높았다. 그러나 막국수( $p < 0.01$ ), 칼국수( $p < 0.05$ ), 메밀국수( $p < 0.05$ ) 및 호두과자( $p < 0.05$ )의 한식인식도는 남성이 여성에 비해 유의하게 높았다.

5) 밥류, 면·만두류, 국·탕류 등 조리 음식군 중 연령군에 따라 한식인식도가 차이가 나타난 음식에 대해 20~30대 연령군의 한식인식도가 40대 이상 연령군보다 높았다. 특히 부대찌개( $p < 0.001$ ), 쥐포조림( $p < 0.001$ )은 20~30대와 40대 이상의 연령군의 차이가 크게 나타났다. 한편 60대 연령군은 과일류와 우유·유제품류, 빵·과자류에 대한 한식인식도가 50대 이하 연령군에 비해 높았다.

이상의 연구결과 일반인이 한식으로 인식하는 데에는 음식의 조리법이나 재료의 고유성에 대한 정보가 중요한 영향을 미치는 것으로 보였다. 그러나 새로운 식재료나 조리법을 사용했더라도 우리나라의 여건에 맞춰 독창적으로 개발된 경우 한식으로 인식하였다. 이러한 경향은 20~30대의 젊은 연령층에서 더욱 크게 나타나, 성이나 연령에 따라 음식을 한식으로 인식하는 수준에 차이가 있는 것으로 나타났다. 음식에 대한 지식, 섭취빈도나 노출 환경이 한식으로 인식하는 수준에 영향을 미치는 것으로 보였다. 따라서 앞으로 한식의 전통성을 계승하기 위해 우리 민족의 고유한 식문화에 대한 정보와 접할 수 있는 기회를 지속적으로 제공하는 것이 필요한 것으로 사료되었다.

## 참고 문헌

- Baek OH, Kim MY, Lee BH (2007): Menu satisfaction survey for business and industry foodservice workers - focused on food preferences by gender -. *Korean J Food Culture* 22(4): 511-519  
Chang HJ, Choi BR, Yi NY, Park BS, Kim HS (2010): Preferences

- and product development opinions of Koreans and Non-Koreans regarding commercialization of Korean foods. *Korean J Food Cookery Sci* 26(4): 458-468
- Cho MS (2003): A study of intakes of vegetables in Korea. *Korean J Food Culture* 18(6): 601-612
- Chungangilbo (2011): Cook the world with Korean food. Available from [http://article.joinsmsn.com/news/article/article.asp?total\\_id=4938678&cloc=olink|article|default](http://article.joinsmsn.com/news/article/article.asp?total_id=4938678&cloc=olink|article|default) [cited 2012 March 22]
- Chung HK (2007): Korean foods odyssey. Itreebooks, Seoul, pp. 263-267
- Chung HK, Kim MH, Kim HR, Chung HJ, Woo N (2011): Developing a healthy Korean food menu through Sikyrochanyo. *Korean J Food & Nutr* 24(1): 31-53
- Hong H, Lee JS (2006): Survey on Korean food preference of college students in Seoul - focused on the staple food and snack -. *Korean J Nutr* 39(7): 699-706
- Hong H, Kim JY, Lee JS (2006): Survey on Korean food preference of college students in Seoul - focused on side dishes -. *Korean J Nutr* 39(7): 707-713
- Jung HY, Jeon ER (2011): Preference for Korean food and satisfaction of dormitory foodservice by Chinese students studying at Mokpo National University. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 40(2): 283-289
- Kang IH, Lee KB (1984): Korean dietary custom. Samyoungsa, Seoul
- Kang NE, Chung HK (1992): A study on the sex bias in the nutrition knowledge, food preference and food roles in the family. *Korean J Food & Nutr* 5(1): 33-40
- Kim S, Moon S, Popkin BM (2000): The nutrition transition in South Korea. *Am J Clin Nutr* 71: 44-53
- Kim SY, Kim JY (2002): Restaurant food choice and preferences of salaried employees in Jinju classified by age and gender. *Korean J Nutr* 35(9): 996-1006
- Kim KH (2003): A study on the dietary habits, the nutritional knowledge and the consumption patterns of convenience foods of university students in the Gwangju area. *Korean J Community Nutr* 8(2): 181-191
- Kim JH, Lee JE, Yoon JH, Lim YS, Yoo JY, Jung IK (2008): Perceptions of Korean traditional foods by junior high school students and their parents in Gyeonggi province of Korea. *Korean J Community Living Sci* 19(1): 63-74
- Korean Food Foundation (2010): Korean food globalization. Available from <http://www.hansik.org/index.do> [cited 2012 April 25]
- Korea Food Research Institute (2008): Development of Korean foods marketing model. Kyonggi, pp. 56-62
- Kwon SY, Yoon SJ (2006): Recognition and preference to Korean traditional food of Chinese at Seoul residence. *Korean J Food Culture* 21(1): 17-30
- Kwon YJ, Shin BK (2010): The impact of understanding Korean food on image, attitude, and globalization regarding Korean food. *Korean J Culinary Res* 16(2): 136-154
- Lee JM, Oh SY (1996): Traditional and modern food use in Korean adults in Seoul. *Korean J Dietary Culture* 11(2): 147-154
- Lee YJ, Seo YJ, Joo HS, Hok SK (2005): A study on the satisfaction for the menu quality of Korean traditional food of Japanese tourists. *Korean J Food Culture* 20(2): 283-291
- Lee MA (2008): Global strategy of Korean foods. *Food Sci & Industry* 41(4): 2-15
- Lee EJ, Kim TH, Kim DR (2008): Globalization of Korean cuisine through the Korean food items promotion - focus on marketing strategy of Korean food items -. *Korean J Food Culture* 23(6): 729-736
- Lee YJ (2010): The effects of Korean food globalization on foreigners' perception of wellbeing value and experience with Korean food. *Korean J Food Culture* 25(5): 487-498
- Lee KH, Park ES (2010): School food service satisfaction and menu preferences of high school students - focused on Iksan, Cheonbuk -. *Korean J Community Nutr* 15(1): 108-123
- Lee BS, Park HJ, Jung JW (2010): A study on the difference of perception about traditional food by generations in Busan area. *Korean J Culinary Res* 16(4): 1-14
- Moneytoday (2010): Glance a possibility of Korean food globalization in Hukuoka, Japan. Available from <http://mnb.mt.co.kr/mnbview.php?no=2010121414541352521> [cited 2012 March 22]
- Ministry of Health and Welfare & Korea Centers for Disease Control and Prevention (2011): 2010 National health statistics - The 5th Korea National Health and Nutrition Examination Survey, the first year 2010. Korean Centers for Disease Control and Prevention, Korea
- Min SH, Park OJ (2004): A survey on the Korean food preference, frequency and nutritional knowledge of college students in Kangwondo area. *Korean J Food Culture* 19(1): 43-51
- Min KH (2010): Recognition and preference of university students of Korean food in Australia. *Korean J Culinary Res* 16(5): 92-102
- Park SH, Lee MA, Cha SM, Kwock CK, Yang IS, Kim DH (2009a): Analysing foreign consumers' perceived brand image of Korean food. *Korean J Food Cookery Sci* 25(6): 655-662
- Park MJ, Kim SE, Kim GW (2009b): Meal types and preference on Korean traditional foods of university students in Chungnam. *Korean J Human Ecology* 18(2): 491-500
- Park SY (2010): Direction of strategy for Korean food globalization. *Food Industry* 215: 29-32
- Seo KH, Lee SB, Shin MJ (2003): Research on Korean food preference and the improvement of Korean restaurants for Japanese and Chinese students in Korea. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19(6): 715-722
- Shin DH (2010): It is time to define clearly "Hansik" together in our field. *Food Science & Industry* 43(2): 79-82
- Yon MI, Han YH, Hyun TS (2008): Dietary habits, food frequency and dietary attitudes by gender and nutrition knowledge level in upper-grade school children. *Korean J Community Nutr* 13(3): 307-322
- Yoon SS (1986): Korean foods (History and cooking), Suhaksa, Seoul
- Yoon ES, Yoon OH, Chung DR, Shin DJ, Kye SK, Lee MK (2003): Korean cooking 3rd eds. Hyoilbooks, Seoul
- Yoon HR (2005a): The study of dinning-out behavior and preference on Korean foods by age groups. *Korean J Food Culture* 20(5): 608-614
- Yoon HR (2005b): A study on recognition and preference of Korean foods for foreigners in different nationality. *Korean J Food Culture* 20(3): 367-373

## Appendix. English name and explanation of Korean common dishes

English name <sup>1)</sup>	Explanation in English	Korean name
<b>Bap<sup>2)</sup></b>	<b>Cooked rice</b>	<b>밥류</b>
Albap	Rice with flying fish egg	알밥
Bibimbap	Cooked rice with assorted vegetables and beef	비빔밥
Bokkeumbap	Fried rice	볶음밥
Boribap	Rice with barley	보리밥
Chajobap	Rice with glutinous millet	차조밥
Chalbap	Rice with glutinous rice	찰밥
Dolsotbibimbap	Cooked rice with assorted vegetables in stone pot	돌솥비빔밥
Gijangbap	Rice with millet	기장밥
Gimbap	Dried seaweed rolls	김밥
Heukmibap	Rice with black rice	흑미밥
Honhapjapgokbap	Rice with assorted grain and beans	혼합잡곡밥
Hyeonmibap	Rice with brown rice	현미밥
Japgokbap	Rice with assorted grains	잡곡밥
Jjajangbap	Rice with black bean sauce	짜장밥
Jumeokbap	Rice ball	주먹밥
Kimchibokkeumbap	Fried rice with kimchi	김치볶음밥
Kongbap	Rice with beans	콩밥
Kongnamulbap	Rice with seasoned soybean sprouts	콩나물밥
Nurungji	Scorched rice	누룽지
Oksusubap	Rice with corn	옥수수밥
Patbap	Rice with red beans	팥밥
Saengseonchobap	Raw fish on rice	생선초밥
Samgakgimbap	Triangular dried seaweed rolls	삼각김밥
Ssalbap	Cooked rice	쌀밥
Susubap	Rice with sorghums	수수밥
Wandukongbap	Rice with green pea	완두콩밥
Yeongyangdolsotbap	Nutritious stone pot rice	영양돌솥밥
Yubuchobap	Seasoned rice wrapped in a fried tofu	유부초밥
<b>Juk</b>	<b>Porridges</b>	<b>죽류</b>
Chaesojuk	Rice porridge with vegetables	채소죽
Dakjuk	Rice porridge with chicken	닭죽
Gesajjuk	Crab meat porridge	게살죽
Hobakjuk	Pumpkin porridge	호박죽
Jeonbokjuk	Rice porridge with abalone	전복죽
Patjuk	Rice and red bean porridge	팥죽
Ssaljuk	Rice porridge	쌀죽
<b>Myeon-mandu</b>	<b>Noddles and dumplings</b>	<b>면 · 만두류</b>
Bibimguksu	Spicy mixed noodle with vegetable	비빔국수
Bibimnaengmyeon	Spicy mixed buckwheat noodles	비빔냉면
Gogimandu	Dumpling	고기만두
Gunmandu	Fried dumpling	군만두
Janchiguksu	Banquet noodles	잔치국수
Jjajangmyeon	Black bean paste noodle	짜장면
Jjamppong	Spicy noodle with vegetable and seafood	짬뽕
Jjolmyeon	Spicy cold noodles with vegetables	쫄면
Kalguksu	Noodle soup	칼국수
Kimchimandu	Kimchi dumpling	김치만두
Kongguksu	Noodles in cold bean soup	콩국수



**Appendix.** English name and explanation of Korean common dishes (continued)

English name <sup>1)</sup>	Explanation in English	Korean name
Makguksu	Spicy buckwheat noodles with vegetable	막국수
Mandutguk	Dumpling soup	만둣국
Memilguksu	Buckwheat noodles	메밀국수
Mulmandu	Boiled dumpling	물만두
Mulnaengmyeon	Chilled buckwheat noodle soup	물냉면
Ramyeon	Instant noodle	라면
Sujebi	Korean style pasta soup	수제비
Tteokguk	Sliced rice cake soup	떡국
Tteokmandutguk	Rice cake and dumpling soup	떡만둣국
Udong	Udon	우동
<b>Guk-tang</b>	<b>Soups</b>	<b>국 · 탕류</b>
Bugeotguk	Dried pollack soup	북엇국
Dakgaejang	Spicy chicken soup	닭개장
Dakgomtang/dakguk	Chicken soup	닭곰탕/닭국
Dalgylguk	Egg soup	달걀국
Doenjangguk	Soybean paste soup	된장국
Dongtaetguk	Frozen pollack soup	동태국
Dubutguk	Tofu soup	두부국
Eomukguk	Fish paste soup	어묵국
Galbitang	Short rib soup	갈비탕
Gamjatguk	Potato soup	감자국
Gomtang	Thick beef bone soup	곰탕
Haejangguk	Dried pollack and soybean sprout soup	해장국
Jogaetguk	Clam soup	조갯국
Kimchitguk	Kimchi soup	김치국
Kongnamulguk	Bean sprout soup	콩나물국
Miyeokguk	Seaweed soup	미역국
Mutguk	Radish soup	무국
Naengguk	Chilled sour soup	냉국
Ojingeotguk	Squid soup	오징어국
Olgaengihaejangguk	Marsh snail soup	울갱이해장국
Ppyeodagwihaejangguk	Pork rib soup	뼈다귀해장국
Sagolguk	Beef leg bone soup	사골국
Samgyetang/dakbaeksuk	Chicken and ginseng soup	삼계탕/닭백숙
Seolleongtang	Ox bone soup	설렁탕
Seonjittguk	Ox blood soup	선짓국
Soegogitguk	Beef soup	쇠고기국
Soegogyukgaejang	Spicy beef soup	쇠고기육개장
Sundaetguk	Blood sausage soup	순댓국
Ugeojittguk	Green cabbage leaves soup	우거짓국
<b>Jjigae-jeongol</b>	<b>Stews</b>	<b>찌개 · 전골류</b>
Bosintang	Dog meat soup	보신탕
Budaejjigae	Spicy sausage stew	부대찌개
Cheonggukjangjjigae	Rich soybean paste stew	청국장찌개
Chueotang	Loach soup	추어탕
Dakmaeutang/dakdoritang	Spicy chicken stew	닭매운탕/닭도리탕
Doenjangjjigae	Soybean paste stew	된장찌개
Dongtae/saengtaejjigae	Pollack stew	동태/생태찌개

**Appendix.** English name and explanation of Korean common dishes (continued)

English name <sup>1)</sup>	Explanation in English	Korean name
Dubujjigae	Tofu stew	두부찌개
Dwaejjogijjigae	Pork stew	돼지고기찌개
Galchijjigae	Cutlassfish stew	갈치찌개
Gamjatang	Pork back-bone stew	감자탕
Godeungeojjigae	Mackerel stew	고등어찌개
Haemultang	Spicy seafood soup	해물탕
Hobakjjigae	Young pumpkin stew	호박찌개
Jangeotang	Eel soup	장어탕
Kimchijjigae	Kimchi stew	김치찌개
Kkongchijjigae	Pacific saury stew	꽁치찌개
Kkotgetang	Crab soup	꽃게탕
Kongbijjigae	Pureed soybean curd stew	콩비지찌개
Oritang	Duck soup	오리탕
Saengseonmaeutang	Spicy fish soup	생선매운탕
Sundubujjigae	Spicy soft tofu stew	순두부찌개
<b>Jjim</b>	<b>Steamed food</b>	<b>찜류</b>
Agwijjim	Spicy monkfish with soybean sprouts	아구찜
Dakjjim	Braised chicken	닭찜
Dalgyaljjim	Steamed egg	달걀찜
Dongtae/myeongtaejjim	Braised frozen pollack	동태/명태찜
Dwaejjigalbijjim	Braised spareribs	돼지갈비찜
Dwaejjigobossam/suyuk	Napa wraps with pork	돼지고기보쌈/수육
Haemulkongnamuljjim	Braised seafood with soybean sprouts	해물콩나물찜
Hobakjjim	Steamed young pumpkin	호박찜
Jogijjim	Braised yellow croaker	조기찜
Jokbal	Pigs' trotters	족발
Kkaennipjjim	Steamed sesame leaves	갯잎찜
Kkomakjjim	Steamed granulated ark shell	꼬막찜
Kkwarigochujjim	Steamed green young pepper	파리고추찜
Sogalbijjim	Braised short rib	소갈비찜
Sundae	Korean Korean sausage sausage	순대
<b>Gui</b>	<b>Grilled food</b>	<b>구이류</b>
Beoseotgui	Grilled mushroom	버섯구이
Bulgogi	Korean barbecue	불고기
Dakgui	Grilled chicken	닭구이
Daksalkkochigui	Chicken brochette	닭살꼬치구이
Domigui	Grilled sea bream	도미구이
Dwaejjibulgogi	Korean pork barbecue	돼지불고기
Dwaejjigalbigui	Grilled spareribs	돼지갈비구이
Dwaejjigogigui	Grilled pork	돼지고기구이
Gajamigui	Grilled flat fish	가자미구이
Galchigui	Grilled cutlassfish	갈치구이
Gimgui	Grilled laver	김구이
Godeungeogui	Grilled mackerel	고등어구이
Gulbigui	Grilled salt dried croaker	갈비구이
Hambaksteak	Hamburger steak	햄박스테이크
Hamgui	Grilled ham	햄구이
Imyeonsugui	Grilled arabesque greenling	임연수구이

**Appendix.** English name and explanation of Korean common dishes (continued)

English name <sup>1)</sup>	Explanation in English	Korean name
Jogjigui	Grilled yellow croaker	조기구이
Kkongchigui	Grilled mackerel pike	꽁치구이
Naejang/gopchanggui	Grilled beef tripe	내장/곱창구이
Oribulgogi	Korean duck barbecue	오리불고기
Origogiros	Grilled duck	오리고기로스
Samchigui	Grilled spanish mackerel	삼치구이
Samgyeopsalgui	Grilled pork belly	삼겹살구이
Soedeungsimgui	Grilled sirloin	쇠등심구이
Sogalbigui	Grilled short ribs	소갈비구이
Yangnyeomjangeogui	Grilled and marinated eel	양념장어구이
<b>Jeon·jeok·buchim</b>	<b>Pan-fried food</b>	<b>전 · 직 · 부침류</b>
Beoseotjeon	Pan fried mushroom	버섯전
Buchujeon	Chive pancake	부추전
Dalgyalbuchim/fry	Pan fried egg	달걀부침/후라이
Dalgyalmari	Rolled omelete	달걀말이
Dongtaejeon	Pan fried frozen pollack	동태전
Dububuchim	Pan fried tofu	두부부침
Dubujeon	Tofu pancake	두부전
Dwaejigogiwanjeon	Pan fried meatball	돼지고기완자전
Gamjaejeon	Pan fried potato pancake	감자전
Haemulpajeon	Seafood and green onion pancake	해물파전
Haemulwanjaejeon	Pan fried fishcake	해물완자전
Hambuchim	Pan fried ham	햄부침
Hobakbuchimgae	Young pumpkin pancake	호박부침개
Hobakjeon	Pan fried young pumpkin	호박전
Kimchijeon	Kimchi pancake	김치전
Nokdubindaetteok	Mung bean pancake	녹두빈대떡
Pajeon	Green onion pancake	파전
Soegogisanjeok	Seasoned and grilled beef	쇠고기산적
Tteokgalbi	Grilled short rib patties	떡갈비
Wanjaejeon	Pan fried meat rolls	완자전
Yachaejeon	Vegetable pancake	야채전
<b>Bokkeum</b>	<b>Stir-fried food</b>	<b>볶음류</b>
Beoseotbokkeum	Stir fried mushroom	버섯볶음
Dakbokkeum/dakgalbi	Spicy grilled chicken	닭볶음/닭갈비
Dwaejigogibokkeum	Stir fried pork	돼지고기볶음
Dwaejigogikimchibokkeum	Stir fried pork and kimchi	돼지고기김치볶음
Eomukbokkeum	Stir fried fish paste	어묵볶음
Gamjabokkeum	Stir fried shredded potato	감자볶음
Geonsaebokkeum	Stir fried dried shrimp	건새우볶음
Gochubokkeum	Stir fried green pepper	고추볶음
Gochumyeolchibokkeum	Stir fried green pepper and anchovy	고추멸치볶음
Hamchaesobokkeum	Stir fried ham and vegetables	햄채소볶음
Janmyeolchibokkeum	Stir fried small anchovy	잔멸치볶음
Japchae	Glass noodles with sauteed vegetables	잡채
Kimchibokkeum	Stir fried kimchi	김치볶음
Maneuljongbokkeum	Stir fried garlic flower stalks	마늘종볶음
Mapadubu	Stir fried spicy tofu	마파두부

**Appendix.** English name and explanation of Korean common dishes (continued)

English name <sup>1)</sup>	Explanation in English	Korean name
Miyeokjulbokkeum	Stir fried sea mustard stem	미역줄기볶음
Myeolchibokkeum	Stir fried anchovy	멸치볶음
Nakjibokkeum	Stir fried octopus	낙지볶음
Ojingeobokkeum	Stir fried squid	오징어볶음
Ojingeochaebokkeum	Stir fried dried squid	오징어채볶음
Paraebokkeum	Stir fried green laver	파래볶음
Saeubokkeum	Stir fried shrimp	새우볶음
Sausagebokkeum	Stir fried sausage	소시지볶음
Soegogjibokkeum	Stir fried beef	쇠고기볶음
Topokki	Stir fried rice cake	떡볶이
Yangpabokkeum	Stir fried onion	양파볶음
<b>Jorim</b>	<b>Braised food</b>	<b>조림류</b>
Bugeojorim	Braised dried alaska pollack	북어조림
Dakjorim	Braised chicken	닭조림
Dalgyljorim	Braised egg	달걀조림
Dongtaejorim	Braised frozen alaska pollack	동태조림
Dubujorim	Braised pan-fried tofu	두부조림
Eomukjorim	Braised fish paste	어묵조림
Gajamijorim	Braised halibut	가자미조림
Galchijorim	Braised cutlassfish	갈치조림
Gamjajorim	Braised potato	감자조림
Gochujorim	Braised green pepper	고추조림
Godeungeojorim	Braised mackerel	고등어조림
Jangjorim	Beef braised in soy sauce	장조림
Jogjorim	Braised yellow croaker	조기조림
Jwipojorim	Braised dried filefish	취포조림
Kkongchijorim	Braised pacific saury	꽁치조림
Kongjorim/kongjaban	Braised bean	콩조림/콩자반
Meatballjorim	Braised meatball	미트볼조림
Myeolchijorim	Braised anchovy	멸치조림
Samchi/bangeojorim	Braised spanish mackerel yellow tail	삼치/방어조림
Ttangkongjorim	Braised peanut	땅콩조림
Ueongjorim	Braised burdock	우엉조림
Yeongeunjorim	Braised lotus root	연근조림
<b>Twigim</b>	<b>Fried food</b>	<b>튀김류</b>
Chaesotwigim	Fried vegetable	채소튀김
Dakgangjeong	Fried boneless chicken with sweet and spicy sauce	닭강정
Dasimatwigak	Fried sea tangle	다시마튀각
Donkkas	Pork cutlet	돈까스
Friedchicken	Fried chicken	후라이드치킨
Gimmaritwigim	Fried laver rolls	김말이튀김
Gimtwigim	Fried laver	김튀김
Gochutwigim	Fried green pepper	고추튀김
Gogumamattang	Fried and sweetened sweet potato	고구마맛탕
Gogumatwigim	Fried sweet potato	고구마튀김
Ojingeotwigim	Fried squid	오징어튀김
Saengseonkkas	Fish cutlet	생선까스
Saeutwigim	Fried shrimp	새우튀김

**Appendix.** English name and explanation of Korean common dishes (continued)

English name <sup>1)</sup>	Explanation in English	Korean name
Tangsuyuk	Fried pork with sweet souce	탕수육
Yangnyeomchicken	Fried chicken with sweet and spicy sauce	양념치킨
<b>Namul-sukchae</b>	<b>Seasoned vegetables, cooked</b>	<b>나물 · 숙채류</b>
Baechunamul	Seasoned napa cabbage, cooked	배추나물
Bireumnamul	Seasoned amaranth, cooked	비름나물
Chamnamul	Seasoned pimpinella brachycarpa, cooked	참나물
Chwinamul	Seasoned wild plant, cooked	취나물
Dorajinamul	Seasoned balloon flower roots, cooked	도라지나물
Gajinamul	Seasoned eggplant, cooked	가지나물
Gochunnipnamul	Seasoned red pepper leaves, cooked	고춧잎나물
Gogumajulginamul	Seasoned sweet potato stem, cooked	고구마줄기나물
Gosarinamul	Seasoned bracken, cooked	고사리나물
Hobaknamul	Seasoned young pumpkin, cooked	호박나물
Kkaennipnamul	Seasoned perilla leaves, cooked	깻잎나물
Kongnamul	Seasoned soybean sprouts, cooked	콩나물
Meowinamul	Seasoned butterbur, cooked	머위나물
Minarinamul	Seasoned water dropwort, cooked	미나리나물
Munamul	Seasoned radish, cooked	무나물
Naenginamul	Seasoned shepherd's purse, cooked	냉이나물
Sannamul	Seasoned wild edible greens, cooked	산나물
Sigeumchinamul	Seasoned spinach, cooked	시금치나물
Siraeginamul	Seasoned dried radish greens, cooked	시래기나물
Sseumbagwinamul	Seasoned sow thistle, cooked	씀바귀나물
Sukjunamul	Seasoned mung bean sprouts, cooked	숙주나물
Torandaenamul	Seasoned taro stalks, cooked	토란대나물
Totnamul	Seasoned seaweed fusiforme, cooked	톳나물
Yeolmunamul	Seasoned young radish leaves, cooked	열무나물
Yuchaenamul	Seasoned canola, cooked	유채나물
<b>Saengchae-muchim</b>	<b>Seasoned vegetables or other food, fresh</b>	<b>생채 · 무침류</b>
Baechugeotjeori	Fresh kimchi	배추겉절이
Buchumuchim	Seasoned chive	부추무침
Bugeochaemuchim	Seasoned dried pollack	북어채무침
Cheongpomukmuchim	Seasoned mung bean jelly	청포묵 무침
Dallaemuchim	Seasoned wild garlic	달래무침
Danmujimuchim	Seasoned pickled radish	단무지무침
Deodeokmuchim	Seasoned codonopsis lanceolatac	더덕무침
Dolnamul	Seasoned sedum	돌나물
Dorajisaengchae	Seasoned balloon flower root	도라지생채
Dotorimukmuchim	Acorn jelly salad	도토리묵무침
Gimmuchim	Seasoned laver	김무침
Golbaengjimuchim	Seasoned whelk	골뱅이무침
Haeparinaengchae	Chilled jellyfish platter	해파리 냉채
Hoemuchim	Seasoned sliced raw fish	회무침
Hongeohoemuchim	Spicy skate in vinegar	홍어회무침
Jwipomuchim	Seasoned dried filefish	쥐포무침
Maneuljongmuchim	Seasoned garlic flower stalk	마늘종무침

**Appendix.** English name and explanation of Korean common dishes (continued)

English name <sup>1)</sup>	Explanation in English	Korean name
Minarimuchim	Seasoned water dropwort	미나리무침
Mumallaengimuchim	Seasoned dried radish cubes	무말랭이무침
Musaengchae	Juliened Korean radish salad	무생채
Myeokchomuchim	Seasoned sea mustard in vinegar	미역초무침
Ojimumchim	Seasoned pickled cucumber	오이지무침
Oisaengchae	Seasoned cucumber	오이생채
Ojingeochaemuchim	Seasoned dry squid strips	오징어채무침
Ojingeomuchim	Seasoned squid, cooked	오징어무침
Pa muchim	Seasoned spicy green onion	파무침
Paraemuchim	Seasoned green laver	파래무침
Sangchugeotjeori	Seasoned lettuce	상추겉절이
<b>Kimchi</b>	<b>Kimchi</b>	<b>김치류</b>
Baekkimchi	White kimchi	백김치
Buchukimchi	Chive kimchi	부추김치
Chonggakkimchi	Small radish kimchi	총각김치
Dongchimi	Radish watery kimchi	동치미
Gatkimchi	Mustard leaves kimchi	갓김치
Godeulppaegikimchi	Youngia sonchifolia kimchi	고들빼기김치
Kimchi	Kimchi	김치
Kkaennipkimchi	Perilla leaves kimchi	갯잎김치
Kkakdugi	Seasoned cubed radish	깍두기
Nabakkimchi	Chilled water kimchi	나박김치
Oikimchi	Cucumber kimchi	오이김치
Oisobagi	Cucumber kimchi with chive fillings	오이소박이
Pa kimchi	Green onion kimchi	파김치
Seokbakji	Radish kimchi with fish sauce	췌박지
Yeolmukimchi	Young leafy radish kimchi	열무김치
<b>Jangajji-Jeolim</b>	<b>Pickled or preserved food</b>	<b>장아찌 · 절임류</b>
Danmuji	Pickled radish	단무지
Gochujangajji	Pickled green pepper	고추장아찌
Kkaennip/gomchwi/kongipjangajji	Pickled perilla leaves/ligularia fischeri leaves/soybean leaves	갯잎찜/곰취찜/콩잎찜
Maesiljangajji/umeboshi	Pickled Asian apricot	매실장아찌/우메보시
Maneuljangajji	Pickled garlic	마늘장아찌
Maneuljongjangajji	Pickled garlic flower stalk	마늘종장아찌
Mujangajji/muchomuchim	Pickled radish in soy sauce/vinegar	무장아찌/무초절임
Mujanji	Salted radish	무짬지
Oijangajji	Pickled cucumber in soy sauce	오이장아찌
Oiji	Salted cucumber	오이지
Oipickle	Pickled cucumber	오이피클
Yangpajangajji	Pickled onion	양파장아찌
<b>Joetgal</b>	<b>Salt-fermented food</b>	<b>젓갈류</b>
Changnanjeot	Salted pollack viscera	창란젓
Eoriguljeot	Salted oyster	어리굴젓
Galchijeot	Salted cutlassfish	갈치젓

**Appendix.** English name and explanation of Korean common dishes (continued)

English name <sup>1)</sup>	Explanation in English	Korean name
Ganjanggejang	Soy sauce marinated crab	간장게장
Hwangsaegejeot	Salted yellow croaker	황새기젓
Jogaejeot	Salted clams	조개젓
Kkolttugijeot	Salted small octopus	꼰뚜기젓
Myeolchijeot	Salted anchovy	멸치젓
Myeongnanjeot	Salted pollack roe	명란젓
Nakijeot	Salted octopus	낙지젓
Ojingeojeot	Salted squid	오징어젓
Saeujeot	Salted shrimp	새우젓
Yangnyeomganjanggejang	Spicy sauce marinated crab	양념간장게장
<b>Jang·yangnyeom</b>	<b>Seasoning</b>	<b>장류 · 양념류</b>
Chogochujang	Red pepper paste with vinegar	초고추장
Chunjang	Black sauce paste	춘장
Doenjang	Soybean paste	된장
Ganjang	Soy sauce	간장
Gireumjang	Sesame oil mixed with salt	기름장
Gochudadaegi	Seasoned red pepper sauce	고추다대기
Gochujang	Red pepper paste	고추장
Jjang sauce	Black bean sauce	짜장 소스
Ssamjang	Red soy paste dip	쌈장
Yangnyeomjang	Marinade sauce	양념장
<b>Grain products</b>		<b>곡류 · 서류</b>
Baekseolgi	Plain steamed rice cake	백설기
Chapssaltteok	Glutinous rice cake filled with red bean paste	찹쌀떡
Garaetteok	Rounded rice cake	가래떡
Injeolmi	Cubed rice cake covered with soybean flour	인절미
Jeolpyeon/gamjatteok	Plain cubed rice cake/potato cake	절편/감자떡
Kkultteok	Rice cake filled with honey	꿀떡
Modeumchaltteok	Assorted glutinous rice cake	모듬찰떡
Oksusugangaengi	Puffed corn	옥수수강냉이
Sirutteok	Steamed rice cake with shredded red bean	시루떡
Songpyeon	Pine flavored rice cake	송편
Twiginssal/twibap	Puffed rice	튀긴쌀/튀밥
<b>Beverages and tea</b>		<b>음료 · 차류</b>
Dunggulrecha	Solomon's seal tea	둥굴레차
Insamcha	Ginseng tea	인삼차
Maesiljuice	Plum juice	매실액
Majeup	Yam juice	마즙
Misutgaru/seonsik	Parched barley powder drink	미숫가루/선식
Odukyecha	Mulberry tea	오두계차
Saenggangcha	Ginger tea	생강차
Sikhye	Rice punch	식혜
Ssukcha	Mugwort tea	쑥차
Sujeonggwa	Cinnamon punch	수정과
Yujacha	Citrus tea	유자차
Yulmucha	Job's tears tea	율무차

**Appendix.** English name and explanation of Korean common dishes (continued)

English name <sup>1)</sup>	Explanation in English	Korean name
<b>Alcoholic beverages</b>		<b>주류</b>
Makgeolli	Korean turbid rice liquor	막걸리
Soju	Distilled liquor	소주
<b>Breads and baked products</b>		<b>빵 · 과자류</b>
Castella	Sponge cake	카스테라
Creamppang	Cream bun	크림빵
Danpatppang	Red beans bread	단팥빵
Gomboppang/soboroppang	Streusel bread	곰보빵/소보로빵
Gunppang	Hardtack	건빵
Hangwa	Korean traditional rice cookies	한과
Hodugwaja	Small walnut flavored cake	호두과자
Hotdog/sausageppang	Hotdog/sausage bread	핫도그/소시지빵
Hotteok	Pancake stuffed with brown sugar	호떡
Jjinppang/hoppang/gukhwappang	Steamed bun	찐빵/호빵/국화빵
Maneulppang/maneulbaguette	Garlic baguette	마늘빵/마늘바게트
Mochappang	Mocha flavored bread	모카빵
Morningppang	Roll	모닝빵
Pizzappang	Pizza bread	피자빵
Sikppang	Bread	식빵
Ssalgwaja	Rice cracker	쌀과자
Yachaepppang/bamppang	Vegetable bread/chestnut bread	야채빵/밤빵
<b>Milk products</b>		<b>우유 · 유제품류</b>
Patbingsu	Shaved ice with red bean and milk	팥빙수

1) Dish items are arranged by alphabetical order of English name of Korean common dishes in each dish category

2) Items expressed in bold type represent dish category