



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

碩士學位論文

제주 방문 중국인 개별 관광객 대상
제주 향토음식 인지도 및 기호도
실태 조사

濟州大學校 大學院

食 品 營 養 學 科

吳 耀

2017年 8 月

제주 방문 중국인 개별 관광객 대상 제주 향토음식 인지도 및 기호도 실태 조사

指導教授 高 良 淑

吳 耀

이 論文을 理學 碩士學位 論文으로 提出함

2017 年 6 月

吳耀의 理學 碩士學位 論文을 認准함

審査委員長 _____ (인)

委 員 _____ (인)

委 員 _____ (인)

濟州大學校 大學院

2017 年 6 月

A study on the recognition and preference of
Chinese individual tourists for regional cuisine
in Jeju province

Yao Wu

(Supervise by professor Yang-Sook Ko)

A thesis submitted in partial fulfillment of the
requirement for the degree of Master of Science

2017 . 8 .

Department of Food Science&Nutrition

GRADUATE SCHOOL

CHEJU NATIONAL UNIVERSIT

목차

I. 서론	1
II. 이론적 배경	3
1. 향토음식의 정의와 특징	3
2. 제주 향토음식	4
1) 제주 향토음식의 특징	4
2) 20대 제주 향토음식	6
3. 중국인 개별 관광객의 특성	12
III. 연구내용 및 방법	14
1. 조사대상 및 기간	14
2. 조사방법 및 내용	14
3. 자료처리 및 분석 방법	15
IV. 연구결과	17
1. 조사대상자의 일반적 특성	17
2. 조사대상자의 관광속성	19
3. 제주 향토음식에 대한 인지도, 먹은 경험 및 기호도 조사	21
1) 조사대상자의 일반사항에 따른 제주 향토음식의 인지도	30
2) 조사대상자의 관광속성에 따른 제주 향토음식의 인지도	38
4. 제주 향토음식에 대한 만족도 및 이미지	44
1) 조사대상자의 일반사항과 관광속성 따른 제주 향토음식의 만족도	47
2) 조사대상자의 일반사항과 관광속성 따른 제주 향토음식의 이미지	50
5. 제주 향토음식에 대한 고려사항	54
1) 제주 향토음식의 관심정도	54
2) 제주 향토음식을 알게 된 경로	57
3) 식당 선택 시 고려 사항	61
4) 1인 기준 한 끼 식사의 적당한 가격	65

5) 이번 여행 중 다시 먹고 싶은 음식의 유무	69
6) 제주 향토음식에 대한 설명을 들은 경험	74
7) 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성	77
8) 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성	80
V. 고찰	83
VI. 요약 및 결론	89
VII. 참고문헌	93
VIII. 부록	97
IX. Abstract	117

표 목차

<표-1> 조사대상자의 일반사항	18
<표-2> 조사대상자의 관광속성	20
<표-3-1a> 조사대상자의 20대 제주 향토음식에 대한 인지도, 먹은 경험 및 기호도 조사.....	23
<표-3-1b> 조사대상자의 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도, 먹은 경험 및 기호도 조사.....	24
<표-4> 제주 향토음식을 인식하고 먹어본 경험이 있는 대상자의 기호도	27
<표-5> 제주 향토음식의 인지도 및 먹은 경험이 있는 대상자의 기호도 순위	29
<표-6-1a> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 20대 제주 향토음식에 대한 인지도.....	32
<표-6-1b> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도.....	33
<표-6-2a> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 20대 제주 향토음식에 대한 인지도	34
<표-6-2b> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도	35
<표-6-3a> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 20대 제주 향토음식에 대한 인지도	36
<표-6-3b> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도	37
<표-7-1a> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 20대 제주 향토음식에 대한 인지도	40
<표-7-1b> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 20대 제 주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도	41

<표-7-2a> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 20대 제주 향토음식에 대한 인지도.....	42
<표-7-2b> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도	43
<표-8>조사대상자의 제주 향토음식에 대한 만족도	45
<표-9>조사대상자의 제주 향토음식에 대한 이미지	46
<표-10-1> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도	48
<표-10-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도	48
<표-10-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도	48
<표-11-1>조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도	49
<표-11-2>조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도	49
<표-12-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지	51
<표-12-2> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지	51
<표-12-3> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지	52
<표-13-1>조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지	53
<표-13-2> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지	53
<표-14-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 관심정도	55
<표-14-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한	

관심정도	55
<표-14-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 관심 정도	55
<표-15-1>조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 관심정도	56
<표-15-2>조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 관심정도	56
<표-16-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로	58
<표-16-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로	58
<표-16-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로	59
<표-17-1>조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로	59
<표-17-2>조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로	60
<표-18-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 식당 선택 시 고려 사항	62
<표-18-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 식당 선택 시 고려 사항	62
<표-18-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 식당 선택 시 고려 사항	63
<표-19-1>조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 식당 선택 시 고려 사항	63
<표-19-2>조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 식당 선택 시 고려 사항	64
<표-20-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 한 끼 식사에 적당한 가격	67

<표-20-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 한 끼 식사에 적당한 가격	67
<표-20-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 한 끼 식사에 적당한 가격 ..	67
<표-21-1>조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 한 끼 식사에 적당한 가격	68
<표-21-2>조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 한 끼 식사에 적당한 가격	68
<표-22-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식의 유무	70
<표-22-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식의 유무	70
<표-22-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식의 유무	70
<표-23-1>조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식의 유무	71
<표-23-2>조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식의 유무	71
<표-24>조사대상자의 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식	72
<표-25-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주향토음식에 대한 설명 들은 경험	75
<표-25-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주향토음식에 대한 설명 들은 경험	75
<표-25-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주향토음식에 대한 설명 들은 경험	75
<표-26-1>조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주향토음식에 대한 설명 들은 경험	75
<표-26-2>조사대상자의 관광속성 중 한국 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주향토음식에 대한 설명 들은 경험	76

<표-27-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성	78
<표-27-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성	78
<표-27-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성	78
<표-28-1>조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성.....	79
<표-28-2>조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성	79
<표-29-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성	81
<표-29-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성	81
<표-29-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성	81
<표-30-1>조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성	82
<표-30-2>조사대상자의 관광속성 중 한국 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성	82

제주 방문 중국인 개별 관광객 대상 제주 향토음식 인지도 및 기호도 실태 조사

본 연구는 중국인 개별 관광객들이 제주 향토음식에 대한 인지도 및 기호도, 제주 향토음식에 대한 의견을 파악하고 중국인 관광객에게 보다 나은 제주 향토음식의 효율적인 홍보방안을 모색하고자 하였다. 조사는 2016년 11월 22일부터 12월 31일까지 제주도를 방문하는 중국인 개별 관광객 307명을 대상으로 설문지를 이용하여 면접조사로 진행하였다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 총 307명 대상자 중 여자는 73.9%, 남자는 26.1%이었다. 나이는 20대 77.5%, 학력은 대학교 졸업 75.9%, 소득은 5,000-10,000위안 49.2%, 5,000위안 미만 25.1%, 10,000-15,000위안 19.5%이었다. 거주 지역은 동부지역 79.5%, 직업은 사무/관리직 26.4%로 가장 많았다.

둘째, 96.1%의 대상자는 제주를 처음 방문했고, 여행경비는 5,000-10,000위안(51.1%), 식사비율은 11-30%(64.6%)가 가장 많았다. 방문 목적은 99.0%가 ‘관광 및 휴가’를 선택하였으며, 제주에 체류한 기간은 3박-4박(78.2%)이 가장 많았다. 재방문할 의사가 있는 사람은 59.3%이었으며, 가장 좋아하는 활동으로는 체험(33.9%), 음식(32.9%), 쇼핑(21.2%)이었다.

셋째, 제주특별자치도 선정된 20대 제주향토음식 중에서 인지도가 가장 높은 음식은 해물뚝배기(76.2%)였으며, 전복죽(67.8%)과 갈치구이(58.6%)가 50% 이상의 인지도를 보였다. 몸국(5.5%)은 인지도가 가장 낮은 것으로 조사되었다. 20대 제주 향토음식 외의 향토음식에서는 흑돼지구이 95.4%로 인지도가 가장 높았으며, 모든 회 종류는 30% 이하의 인지도로 나타났다. 조사한 음식 중에서 흑돼지구이(67.1%), 해물뚝배기(45.0%)와 전복죽(32.2%) 이외의 대부분 음식들은 먹은 경험이 적은 것으로 나타났다.

조사 대상자는 제주 향토음식에 대한 인지도가 낮아서 먹은 경험도 없는 경우가 많아 기호도에 대한 무응답이 많았다. 이로 인하여 제주 향토음식에 대한 전체적인 기호도가 낮게 나타났다. 그러나 먹은 경험이 있는 대상자들의 향토음식에 대한 기호도는 높은 것으로 나타났다.

넷째, 조사대상자의 제주 향토음식에 대한 만족도는 ‘음식의 신선도’(4.16±0.63), ‘음식의 청결성’(4.04±0.61), ‘음식의 맛’(3.85±0.65), ‘식재료의 다양성’(3.54±0.77), ‘음식의 가격’(3.15±0.75)의 순이었다. 조사대상자의 제주 향토음식에 대한 이미지는 ‘식재료가 신선한 음식’(4.18±0.66)이 가장 높게 나타났으며, ‘가격이 적절한 음식’(3.42±0.84)의 점수가 가장 낮았다.

다섯째, 조사대상자 중에서 73.6%는 제주 향토음식에 대한 관심이 있는 것으로 조사되었다. 알게 된 경로는 ‘인터넷’이 65.5%로 1위를 차지하였다. 식당을 선택할 때 ‘음식의 맛’이 가장 결정적인 요인이었고, 1인 기준 한 끼 식사의 적당한 가격으로 ‘10,000-15,000원’이라고 하였다. 46.6%의 대상자는 이번 여행 중 다시 먹고 싶은 음식이 있었으며, 다시 먹고 싶은 음식은 흑돼지구이가 가장 많았다. 또한 다시 먹고 싶은 음식이 없는 주요 원인은 ‘찾기 힘들다’, ‘맛이 없다’와 ‘비싸다’는 것이었다. 조사대상자의 제주 향토음식에 대한 설명을 들은 경험이 있는 대상자는 22.1%이었으며 주로 인터넷으로 알게 되었다고 응답하였다. 69.4%의 대상자는 제주 향토음식에 대한 설명이 필요하다고 생각하였고 81.1%의 대상자는 제주 향토음식을 홍보해야 한다고 하였다.

앞서 내용을 종합하면 조사대상자는 제주향토음식 중에서 흑돼지구이, 해물뚝배기, 전복죽 등의 일부음식을 제외하고는 대부분의 향토음식에 대한 인지도가 낮았다. 그러나 먹은 경험이 있는 대상자들의 제주 향토음식에 대한 기호도는 높은 것으로 나타났다. 또한 제주 향토음식에 대한 관심도 높으므로 인터넷 뿐만 아니라 안내 서적이거나 홍보책자 등의 배포 등을 통하여 적극적으로 홍보한다면 좀 더 효율적일 것으로 생각된다. 또한 제주 향토음식 관련 관광코스를 개발과 제주 향토음식 체험관 등의 설치를 통하여 제주를 경관 위주의 관광도시뿐만 아니라 음식관광도시로도 발전시키면, 제주 향토음식은 세계의 유명한 음식이 될 것이다.

I. 서론

의(衣) 식(食) 주(住)는 한 국가 혹은 한 민족의 특성을 그대로 담아낸 대표적인 문화라고 할 수 있다. 이 중에서는 식(食)은 인간의 생존에 가장 큰 영향을 미치는 요소라고 할 수 있다. 인간은 음식을 섭취함으로써 에너지를 얻고 이 에너지로 일상생활의 원동력이 되었다. 오늘날 인간에게 삶의 원동력이 되는 음식은 단순히 영양분을 제공하는 존재를 넘어서 하나의 문화로서 우리의 삶에 큰 영향을 끼치고 있다.⁽¹⁾

‘음식을 통해 그 나라의 문화를 볼 수 있다’는 말이 있다. 그러므로 향토음식은 각 지역의 독특한 문화의 맛이라고 할 수 있다. 인간의 생활, 환경과 사회의 변화에 따라 음식의 형태와 질이 어느 정도로 변할 수도 있지만 지역사회의 특성을 담고 오랜 세월 끊어지지 않고 이어져 온 향토음식은 시대의 변화에도 불구하고 계승되어온 것으로 그 만큼 우리의 생활에 뿌리내려진 깊은 의미가 있는 음식이다.⁽²⁾

음식은 인간의 기본적인 요구뿐만 아니라 그 지역의 문화 특성을 가지고 있기 때문에 관광객에게 충분한 매력이 있다. 최근에는 관광지에서 음식소비로부터 발생하는 경제적 영향이 지역 경제의 생존과 경쟁력을 강화시킬 정도로 관광 영역에서 점점 중요한 위치를 차지하는 추세가 있다.^(5,30) 제주를 찾아오는 외국인 관광객의 수는 계속 증가하고 있으나, 이중 대부분이 중국인 관광객이다. 제주관광공사의 통계에 따르면 2015년에 메르스의 영향 때문에 2014년에 비해 21.7% 감소했지만 223만 명(외국인 관광객의 85% 차지)의 중국인 관광객이 제주를 방문했다⁽³⁾고 하였다. 이는 무사증 여행이 가능하고 거리가 가까워 가족관광지로 인기가 높아지고 있기 때문으로, 2016년 ‘제3회 중국인이 사랑하는 명품’ 우수커 만족도조사에서 관광도시 부문 1위로 ‘제주’가 선정되기도 하였다.⁽⁴⁾

제주 지역 향토음식의 인지도에 관련된 선행연구로는 ‘제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 조사’⁽²⁾, ‘제주지역 일부 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 연구’⁽⁶⁾, ‘제주도 향토음식에 관한 대학생의 인지도 및 기호도 조사연

구'⁽⁷⁾, '제주지역 일부 중학생의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 분석'⁽⁸⁾ 등이 있다. 또 다른 선행연구를 살펴보면 '제주향토음식 경쟁력 강화 방안: 중국인 개별관광객을 중심으로'⁽⁹⁾, '제주 관광객의 향토음식 섭취의사 및 관광 상품화를 위한 의견조사'⁽¹⁰⁾ 등이 있다.

이런 제주 향토음식 인지도 및 기호도에 관한 연구는 주로 제주도민이나 국내 관광객을 대상으로 조사하였으며, 외래 관광객을 대상으로 제주 향토음식의 인지도 및 기호도에 관한 연구는 '제주향토음식 경쟁력 강화 방안: 중국인 개별관광객을 중심으로'⁽⁹⁾외에는 없는 실정이다. 따라서 본 연구는 제주 향토음식과 관련하여 중국인 개별 관광객들을 대상으로 제주 향토음식에 대한 인지도 및 기호도, 제주 향토음식에 대한 의견 등을 파악하여 중국인 관광객들을 위한 제주 향토음식의 효율적인 홍보방안을 모색하는데 기여하고자 하였다.

Ⅱ. 이론적 배경

1. 향토음식의 정의와 특징

향토음식은 한 나라나 민족이 예로부터 먹어온 음식이다. 이 음식들은 지리와 역사적인 영향을 받으며 그 지역에서 생산되는 재료를 이용하여 그 지역만의 독특한 조리방법으로 만들어 예로부터 그 지역 사람들이 즐겨먹었던 음식으로, 독특한 문화를 담고 발전해 왔다.^(5,6,11,12)

향토음식은 그 지역의 기후, 지세 등 자연환경에 영향을 받아 독특하게 개발된 음식이며 그 지역의 정치, 경제와 문화의 발전에 따라서 영향을 받는 음식으로 그 지역 사람들이 일상적으로 즐겨먹으며 다른 지역의 음식과 비교하여 더 특별한 맛과 형태를 가진 음식이라 할 수 있는 것이다.⁽¹²⁾

향토음식의 특성은 다음과 같다.

첫 번째는 지역성이다. 향토음식은 공간적인 환경을 이루는 자연, 지리적 조건이 다르기 때문에 특정지역에서 생산되는 식재료의 종류가 다른 지역과 비교하면 근본적인 차이가 있다. 지세에 따라, 계절에 따라 수확할 수 있는 산물의 차이가 있으므로 이런 산물로 향토음식이 탄생하게 된다. 이는 그 지역 이외의 다른 지역과 구별할 수 있으며, 이런 차별성이 있기 때문에 각 지방 사람들의 기호의 차이가 있었다.⁽¹²⁾

두 번째는 독창성이다. 향토음식의 조리법을 중심으로 살펴보면 그 지역에서만 내려오는 특유한 조리법으로 음식을 만들기 때문에 그 지역을 대표할 수 있는 향토음식의 특징을 나타낼 수 있다. 각지 어디서도 구할 수 있는 재료를 사용하더라도 자연적 환경과 지역의 생활양식에 따라 지역적 특성을 가진 조리법으로 만들면 다른 지역과 차별적인 음식이 발달하게 된다.⁽¹²⁾

2. 제주 향토음식

1) 제주 향토음식의 특징

제주도는 화산섬이라서 척박한 토지와 여러 가지 자연재해 때문에 농작물의 수확량이 안정적인 편이 아니었다. 섬이라서 사면이 바다라는 지리적 요인 때문에 육지 지역과의 왕래가 빈번하지 못했다. 이런 영향을 받아 자급자족을 해야 했으므로 제주지역의 식생활은 다른 지역과 비교하면 현저히 차이가 있었다.⁽¹³⁾

제주 지역 음식은 단순하고 소박하며 반찬의 수도 많지 않고 조리법이 간단한 특징이 있다. 더불어 제주 지역의 음식은 다양하고 싱싱한 재료를 이용해서 만든 음식들이 많다. 제주 지역은 기후가 따뜻하여 사계절 내내 얻을 수 있는 밭작물과 사면의 바다에서 잡아올 수 있는 해산물, 한라산에서 찾을 수 있는 산채 등 다양한 식재료를 얻을 수 있었다. 이렇게 쉽게 얻을 수 있는 재료에 단순한 요리법으로, 많지 않은 양념과 조리해서 천연의 맛을 그대로 느낄 수 있는 음식을 만들었다.⁽¹³⁾ 제주 향토음식의 특징을 정리하면 다음과 같다.⁽¹³⁾

(1) 주식은 주로 잡곡류로 사용하였다.

제주지역의 주식은 곡류를 이용하는데 쌀의 생산량이 항상 부족하므로 쌀밥을 늘 먹지 못하고 대부분 보리와 조 등의 다른 잡곡을 섞어 보리밥, 조밥 등을 만들어 먹었다. 곡식이 부족할 때는 메밀, 피, 수수 등의 다른 잡곡도 주식으로 사용했다. 또한 고구마, 콩, 팥 등을 첨가하여 먹을 때도 있었다. 봄과 여름에는 주로 보리밥을, 가을에는 조밥이나 보리와 조를 혼식한 밥을 만들어 먹었다. 그러나 흰쌀로 만든 밥은 제사, 결혼 또는 아주 귀한 손님이 오실 때 사용했는데 이를 ‘곤밥’이라고 하였다. 식량이 부족할 때는 배를 채우기 위해 여러 가지 재료로 만든 죽을 많이 만들어 먹어 종류가 발달되었다. 죽은 곡류만 사용하기도 하지만 곡류에 대두, 채소, 육류, 그리고 사면 바다에서 얻어진 어패류를 첨가해서 다양하게 만들어 먹었다. 그 외에도 수제비, 국수, 범벅 등을 주식으로 먹기도 하였다.⁽¹³⁾

(2) 다양한 재료로 만든 국을 많이 사용하였다.

매끼 식사에 국을 기본으로 하는데 다른 지방보다 찌개류 음식은 덜 사용되었

다. 찌개를 만들 때는 재료가 최소 두 가지 이상을 사용하고 국물의 양이 상대적으로 많지 않고 국보다 간이 센 편이다. 국은 된장이나 간장 혹은 소금으로 간을 하고 재료를 거의 한 가지만 사용하는 경우가 대부분이며, 국물의 양이 찌개에 비해 많은 편이다. 보리밥이나 조밥과 같은 잡곡밥은 쌀밥보다 삼키기가 뻑뻑해서 찌개에 비해 국물이 많은 국이 필요하였다. 그러므로 매끼 식사에 국은 기본이었고, 식재료가 다양한 만큼 국 종류도 다양하였다.⁽¹³⁾

(3) 나물 반찬뿐만 아니라 생채, 쌈채, 냉국 등 생채요리도 많이 사용하였다.

한식은 쌈 문화가 발달되어 있는데 제주지역도 가까이에서 쉽게 구할 수 있는 채소나 해조를 쌈으로 많이 이용했다. 국 다음의 부식으로는 김치나 장아찌, 나물과 생야채 및 된장이나 자리젓, 멸치젓 등의 젓갈류가 주로 이용되는데, 이들 중 한두 가지가 상에 오르게 됐다. 한식의 나물반찬과 쌈채 반찬은 우수한 식문화의 유산으로 저열량과 풍부한 무기질과 비타민 등의 장점이 있다. 김치는 지방이나 계절과 상관없이 만드는 원리가 거의 비슷하지만 지역이나 기후에 따라 사용하는 소금의 양, 젓갈 종류 등이 김치의 맛에 큰 영향을 주게 되는데 제주지역에서 주로 김치에 멸치젓을 사용했다. 따뜻한 기후 때문에 김치를 맛있게 숙성하기 위해 소금의 사용량이 육지보다 많았으나, 고추농사가 어려워 육지보다 고춧가루의 사용량이 적었다.⁽¹³⁾

(4) 된장의 섭취량이 많았다.

식사할 때 된장국이나 된장 냉국, 생야채나 쌈에 부수적으로 따라오는 쌈장과 톳무침, 동지나물무침 등의 대부분의 채소양념에도 된장을 사용하여 된장의 섭취량이 다른 지역보다 많았다.⁽¹³⁾

(5) 어패류 섭취가 많았다.

제주에서는 싱싱한 어패류와 해조류를 쉽게 얻을 수 있었으며 종류에 따라 구이, 조림으로도 사용하고, 생으로 얇게 썰어 회로 된장이나 초고추장에 찍어 먹는 것을 흔히 볼 수 있었다. 그 외에도 어패류 무침이나 물회를 만들어 먹기도 하였다.⁽¹³⁾

(6) 육류는 돼지고기가 주이며 조리법은 주로 삶는 것이다.

생선이나 계란을 이용한 음식이 가끔 상에 올랐지만 육류로 만든 반찬은 많지 않았다. 육류는 소고기보다 돼지고기를 많이 먹었으며, 국, 수육, 적갈 등의 요리로 많이 이용되었다. 국 종류에서 돼지고기로 만든 국물요리가 특색이라고 할 수 있으며, 잔치 등의 손님 접대용으로 쓰이는 수육인 돔배고기가 있다. 제주 지역에서 먹는 돼지고기는 구이나 볶는 조리법보다는 삶는 조리법이 많았다.⁽¹³⁾

(7) 떡류 및 엿과 음청류 등의 별식도 많았다.

여러 통과외례에는 항상 떡이 준비되었다. 무엇보다도 정성스럽게 만든 떡을 조상들에게 예로 올리고 싶어했다. 따라서 민간신앙에 사용하는 떡의 종류가 많았으며, 잔치나 초상이 나면 떡으로 손님을 대접했다. 다른 지역에서는 주로 쌀을 기본으로 만든데 비해 제주도는 쌀이 부족해서 잡곡인 메밀, 조, 피, 보리, 밀 등으로 만들었다. 특히 메밀을 많이 사용하였고, 고구마 말린 것을 갈아서 가루로 내어 만든 떡도 있었다. 부재료로는 팥이 가장 많이 사용되었고 녹두, 보리콩, 두불콩, 둠비, 무채, 고구마, 깨 등도 많이 사용하였다. 제주지역의 엿은 골(엿기름)을 사용하며 만든 것이다. 엿을 만드는 방법은 비슷하나 주재료나 부재료로 사용하는 재료에서만 차이가 난다. 제주 지역의 엿은 간식으로 사용하기보다는 육류 섭취가 부족한 과거에 보양식이나 약용식물과 함께 허약한 병자나 노인, 어린이들에게 치료약의 기능을 부여했다. 음청류는 쉰다리(여름에 밥이 상했을 때 밥에 물과 누룩 찌꺼기를 섞어두면 발효된 것)와 감주(차조에 골(엿기름)을 넣고 당화시켜 만든 음료)가 유명하고 오메기술과 독특한 강술도 있다.⁽¹³⁾

2) 20대 제주 향토음식

제주특별자치도는 2013년에 17개 광역시/도 중에서 가장 먼저 향토음식육성계획을 세우고 제주의 맛을 대표할 수 있는 7대 향토음식을 선정했다. 그리고 제주 음식을 알고 맛보고 싶은 사람에게 다양한 선택을 주기 위해 20대 제주향토음식을 선정하였으며, 선정방법은 다음과 같다.⁽¹⁴⁾

제주 지역의 450 여종의 향토음식 중에서 대표음식 50선을 전문가 대상으로

선정하고, 이 50선의 제주향토음식에 대해 도민과 관광객 등의 일반인을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 또한 제주특별자치도의 홈페이지를 활용해서 제주향토음식 50선에 대한 온라인 투표도 실시하였다. 그 결과 자리물회, 갈치국, 고기국수, 성계국, 한치물회, 옥돔구이, 빙떡의 7대 향토음식과 이어서 갈치구이, 옥돔국, 자리구이, 소라물회, 돔베고기, 몸국, 쨍메밀칼국수, 오메기떡, 오메기술, 말고기육회, 전복죽, 자리젓, 오분자기죽이 20선으로 선정되었다. 그러나 이중 자리젓은 밑반찬의 개념이 강하고, 오분자기죽은 재료의 공급이 수월하지 않을 것으로 판단되어 20선에서 제외시키기로 하였다. 대신에 인터넷 조사에서 선호도가 높은 돼지고기 육개장과 해물 떡배기를 20선에 포함시키기로 하였다. 최종 20선에 오른 품목은 자리물회, 갈치국, 고기국수, 성계국, 한치물회, 옥돔구이, 빙떡, 갈치구이, 옥돔국, 자리구이, 소라물회, 돔베고기, 몸국, 쨍메밀 칼국수, 오메기떡, 오메기술, 말고기육회, 돼지고기육개장, 해물떡배기 이다.⁽¹⁴⁾ 이들 제주향토음식 20선은 다음과 같은 특징이 있다.

(1) 갈치국

제주에는 ‘가을 갈치에 가을 호박을 넣은 갈치국이 최고 맛있다’는 말이 있다. 다른 지역에서 생선은 주로 조림으로 먹는데 제주의 은갈치는 싱싱하므로 국을 만들어 먹는다. 제주에서는 은갈치로 주로 잘 익은 늙은 호박과 함께 갈치국을 만들며, 갈치국은 뜨거울 때 먹어야 비린내가 많이 안 나고 제 맛을 즐길 수 있다.⁽¹⁴⁾

(2) 갈치구이

갈치는 사계절 내내 거의 맛이 변하지 않지만 월동하기 위해 살이 오른 가을 갈치가 가장 맛있다. 다른 지역에서는 갈치를 주로 그물로 잡는데 제주지역에서는 낚시로 잡기 때문에 비늘이 벗겨지지 않아 은빛을 내는 은갈치가 된다. 갈치구이를 만들 때는 싱싱한 은갈치의 비늘을 벗겨내지 않고 내장만 제거한 다음에 등에 칼집을 내어 굵은 소금을 뿌려 굽는다. 싱싱한 갈치구이는 젓가락으로 먹기에 어려울 만큼 살이 부드럽다.⁽¹⁴⁾

(3) 성계국

성계는 제주방언으로 구살이라고 하는데 특히 보리 익을 때 가장 맛있으며 이 시절의 성계를 ‘보리성계’라고도 한다. 제주도 인심은 ‘구살국(성계국)’에서 난다는 말이 있다. 성계는 워낙 채취량이 많지 않아서 성계국은 잔치 때라도 쉽게 볼 수 없는 귀한 국이었다. 성계국은 성계의 노란 국물과 가파도 바람에 말린 미역과 만나면 깊은 맛이 더해진다고 한다.⁽¹⁴⁾

(4) 옥돔구이

제주도에서 오토미, 솔라니라고 하는 옥돔은 도미류의 하나이며 맛이 담백하고 냄새가 진하지 않은 제주의 고급어류로 조선시대에는 왕실 진상품 중 하나였다. 제주의 옥돔은 몸통 부분이 연한 분홍색이며, 꼬리지느러미에 두 줄의 노란색 띠가 있다. 옥돔은 손질해서 바람이 통한 그늘에서 고들고들하게 말린다. 말린 옥돔의 배 안쪽에 참기름을 발라서 구워먹으면 진미라고 할 수 있다. 특히 어획 후 하루 안에 손질까지 하는 당일바리 옥돔을 최고로 친다.⁽¹⁴⁾

(5) 옥돔국

제주옥돔은 비린내가 없고 담백하며 살이 단단한 것이 특징이다. 제주에서는 평소 먹기 어려웠기 때문에 옥돔국만을 ‘생선국’이라고 부를 만큼 귀한 음식이었다. 옥돔국은 주로 미역이나 무를 넣고 끓였으며 차례상이나 제사상에 갹으로 올리기도 하고 생일날이나 산모에게도 끓여 먹었다.⁽¹⁴⁾

(6) 자리물회

자리돔은 크기가 작고 가시도 가늘고 맛이 매우 고소하다. 자리의 비늘을 벗겨서 내장을 깨끗이 손질한 다음에 어슷하게 썰어서 오이 등 야채와 된장, 고추장 등의 양념을 버무리고 물을 부으면 자리물회가 완성된다. 크기가 큰 자리는 구이로 먹으며, ‘쉬자리’라고 하는 작은 자리로 물회를 만든다.⁽¹⁴⁾

(7) 자리구이

도미과인 자리돔(자리)은 제주 주변바다에서 많이 잡을 수 있어서 제주에서 많

이 먹는 생선 중의 하나였다. 제주사람들은 이 자리를 이용하여 회, 무침, 물회, 구이, 젓갈 등을 만들어서 먹는다. 자리는 크기가 작으면 물회를 만들고, 크기가 크면 소금을 뿌려 통째로 구워먹는다.⁽¹⁴⁾

(8) 한치물회

한치는 오징어와 비슷하지만 다리의 길이가 한치밖에 안돼서 한치라고 부른다. 제주도에 ‘한치가 쌀밥이라면 오징어는 보리밥이고, 한치가 인절미라면 오징어는 개떡이다’라는 말이 있다. 한치는 오징어 종류지만 살이 부드럽고 담백하여 오징어보다 더 맛있다. 한치물회는 한치를 가늘게 채 썰어서 오이 등 채소에 양념과 버무린 후 물을 넣으면 된다. 한치는 생으로 사용해도 되고, 데쳐서 사용해도 된다.⁽¹⁴⁾

(9) 소라물회

제주지역의 소라는 빨이 나와 있는 빨소라로 살이 희고 크기가 큰 편이고 육질이 단단한 특징이 있다. 소라물회는 소라 살을 채 썰고, 각종 채소에 양념과 버무린 후 찬물을 부어 만드는 여름철의 별미이다.⁽¹⁴⁾

(10) 고기국수

다른 지역보다 제주에서는 돼지고기 국물을 많이 이용하는 편이다. 잔치 등 손님을 접대할 때 돼지고기는 ‘돔베고기’라는 수육으로 만드는데, 뼈와 부산물들은 국이나 순대 등의 재료로 사용하며 돼지고기 삶은 국물은 국수의 육수로 사용한다. 다른 지역에서는 국수에 소면을 많이 사용하지만 제주에서는 중면을 많이 사용한다.⁽¹⁴⁾

(11) 돔베고기

돔베고기는 삶은 돼지고기를 누르지 않고 도마에서 뜨거운 상태에서 썰어서 바로 먹던 음식이다. 도마의 제주방언은 돔베라서 이 수육의 이름을 ‘돔베고기’라고 부른다. 다른 지역에서 보통 새우젓에 찍어먹지만 제주에서는 초간장이나 양념된장이나 멸치젓 등에 찍어 먹는다.⁽¹⁴⁾

(12) 몸국

돼지고기국물에 돼지내장과 제주사투리로 몸이라고 부른 모자반, 배추, 무청, 무 등을 넣어 함께 끓인 국으로 집안 대소사에서 도와주신 손님들과 동네 사람들에게 대접하던 대접용 음식이다.⁽¹⁴⁾

(13) 돼지고기 육개장

제주에서는 돼지고기국물을 이용해서 만든 음식이 많이 있는데 그중에서 돼지고기 육개장이 으뜸이다. 다른 지역의 육개장은 주로 소고기와 대파로 만드는데 제주의 육개장은 돼지고기와 고사리로 만들기 때문에 '고사리 육개장' 혹은 '돼지고기 육개장'이라고도 부른다. 돼지고기 육개장에 보릿가루나 메밀가루, 밀가루 등을 풀어 넣어서 국물 걸쭉하고 잘 식지 않으며, 누린내도 잘 나지 않는다.⁽¹⁴⁾

(14) 빙떡

제주에는 땅이 척박해서 메밀 농사를 많이 지었기 때문에 메밀을 이용한 음식이 많았다. 빙떡이라는 이름의 유래에 대해서는 많은 이야기가 있는데, 떡'병(餅)'이 '빙'으로 변해서 빙떡이라고도 하고 메밀반죽을 국자로 빙빙 돌리면서 만들어서 빙떡이라고도 하고, 빙빙 말아서 먹은 방식에서 빙떡이라고 불리었다고도 한다. 만드는 방법도 간단하며 메밀가루를 멸정계 반죽하여 전병을 만들고, 무를 채 썰어 데친 후 양념하여 전병 위에 올려서 말아서 먹는다.⁽¹⁴⁾

(15) 썩메밀칼국수

제주에서 메밀은 밥보다 떡, 수제비나 범벅 등으로 많이 사용했다. 썩메밀칼국수는 겨울 사냥철에 썩을 삶은 국물로 메밀반죽을 만들어서 굵게 조각조각 채 썬 다음에 무채를 함께 끓인 것이다. 메밀과 썩, 무는 그 맛의 조화가 가장 잘 어울린다.⁽¹⁴⁾

(16) 오메기떡

최근 유명해진 오메기떡은 차조가루를 뜨거운 물로 익반죽해서 동그랗게 모양을 만들어 삶아낸 다음에 삶은 팔을 문힌 것으로 작은 조약돌 모양으로 만든 다음 손가락으로 가운데를 꼭 누른 후 삶아서 먹기도 하였다. 가운데 움푹 들어간 부분에 꿀이나 엿을 넣어 아이들에게 간식으로 주기도 하였다.⁽¹⁴⁾

(17) 오메기술

오메기술은 차조가루를 뜨거운 물로 익반죽하여 누룩을 넣어 으갠 후 발효시킨 술이다. 맑은 윗층은 오메기술이 되고 아래층은 좁쌀막걸리라고 불리는 탁주가 된다. 예로부터 청주인 오메기술은 양이 적어서 제례용이나 귀한 손님 접대용으로 사용하였다.⁽¹⁴⁾

(18) 말고기육회

말고기의 식문화는 몽골의 유목문화에서 영향을 받은 것이다. 제주에서는 중산간 마을사람들이 조랑말을 키웠기 때문에 다른 지역보다 쉽게 말고기를 접할 수 있었는데 말고기는 불에 올리는 시간이 길수록 질겨지므로 육회로 많이 먹는다. 특히 신선한 말고기로 만든 것이 가장 맛있다.⁽¹⁴⁾

(19) 전복죽

진상품 중에도 최고인 전복은 회, 구이, 죽, 게웃젓 등을 만들어 먹는다. 제주의 전복죽은 게웃이라는 전복 내장을 함께 넣어 끓이므로 푸른 연두 빛이 나며 맛이 좋다.⁽¹⁴⁾

(20) 해물뚝배기

해녀들이 바다에서 잡아온 전복, 성게, 소라 등의 해산물들로 끓여 먹던 ‘바릇국’이 해물뚝배기의 원조이다. ‘바릇’은 제주 방언으로 ‘바다’라는 뜻으로 ‘바릇국’이란 ‘바다국’이란 의미이다. 제주의 해물뚝배기는 다른 지역과 달리 전복과 오분자기를 많이 넣으며 된장을 넣는 것이 특징이다. 전복뚝배기, 오분자기뚝배기라고도 불렸다.⁽¹⁴⁾

3. 중국인 개별관광객의 특성

개별관광은 인바운드와 아웃바운드 관광을 포함해서 여행사의 도움이 없이 관광객 스스로 여행일정을 계획하고 실행하는 관광행동이다.⁽²¹⁾ 즉, 단독 혹은 소규모 단체로 개별적이며 자유롭게 관광을 할 수 있는 형태이다. 이런 행동을 계획하고 실천하는 사람을 개별관광객으로 정의할 수 있다. 학문적으로는 패키지 또는 투어상품을 구매하지 않고 자기 스스로 교통수단과 숙박시설 등을 예약해서 이용하는 관광객이다.⁽²²⁾ 시장에서 세분화하면 자유여행상품, 에어카텔, 에어텔, 카텔 등 개별관광 상품을 이용하는 비패키지 관광객을 의미할 수 있다.⁽²²⁾

중국의 해외관광은 1980년대의 홍콩 마카오 친척방문부터 시작하였으며, 개혁개방을 계속 진행하면서 중국경제가 빠르게 성장하고 국민수입을 증가함에 따라 해외관광시장도 급속히 발전하고 있다.⁽²²⁾ 2014년에 64.1%의 중국해외관광객이 개별관광을 선택하였으며, 중국 국가관광국의 수치에 의하면 2015년 상반기에 66.7%의 중국해외관광객이 개별관광을 선택하였다. 2015년까지 중국해외개별관광객의 수는 8,000만 명을 달성하였으며 평균소비액은 11,625위안(약 197만원)이었고 2014년에 비해 24.1% 증가하였다.⁽²³⁾ 중국 해외관광으로 인해 해외소비 비중의 증가에 따라 중국의 해외관광시장이 전 세계의 주목을 받고 있다.

최근의 중국개별관광의 트렌드는 다음과 같다.^(15,23)

1) 대도시에서 중소도시로 발전하고 있다. 즉 경제가 발달한 지역에서 상대적으로 발달하지 않은 지역으로 발전하고 있다.

2) 80/90후(1980년/1990년 이후의 출생자이고 1984-1995년에 출생한 사람들이 중국에는 2.7억 명이 있으며 중국인구의 14%를 차지한다)에서 다른 연령대로 확대되고 있다. 개별관광은 자유, 개성을 좋아하는 80/90후의 새로운 관광방식, 심지어 생활방식이 되었다. 저가 단체관광과 강제 쇼핑 등의 악영향과 온라인관광의 발전 때문에 개별관광은 80/90후에서 다른 연령대로 발전하고 있다.

- 3) 관광횟수도 많아지고 단거리에서 장거리로 발전하는 경향이다.
- 4) 현지 관광 상품의 요구가 강렬하며, 현지인의 방식으로 관광하는 형태를 원한다.

Ⅲ. 연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 제주도를 방문하는 중국인 개별 관광객을 대상으로 제주 향토음식의 인지도 및 기호도를 조사하였다. 2016년 11월 22일부터 12월 31일까지 총 40일간 관광객이 많은 관광지나 쇼핑센터에 찾아가서 1대 1 설문조사를 실시하였으며 총 307부를 본 연구 자료로 사용하였다. 본 연구는 제주대학교 생명윤리심의위원회를 거쳐 승인(승인번호 JJNU-IRB-2016-0260)을 받아 진행하였다.

2. 조사 방법 및 내용

본 연구에서 사용된 설문지는 향토음식에 관한 선행연구를 참고해서 본 연구를 적합하도록 보완과 수정을 하여 작성하였다. 제주향토음식 인지도 등의 조사는 지역 대표음식으로 선정된 20대 제주향토 음식과 그 외의 10개 향토음식을 기준으로 다음과 같이 실시하였다.

1) 일반적 특성

조사 대상자의 일반적 특성은 성별, 나이, 학력, 월 소득, 거주 지역, 직업 등 6개 문항으로 구성되었다.

2) 관광 관련 사항

한국 방문횟수, 제주 방문횟수, 여행경비, 식사경비의 비율, 목적, 체류기간, 재방문 의향, 관광 시 선호하는 활동 등 8개 문항으로 구성되었다.

3) 향토음식 관련 사항

인지도(30개), 먹은 경험(30개), 기호도(30개), 만족도(5개), 관심 여부, 알게 된 경로, 이미지(9개), 식당 선택의 요구, 한 끼 식사가격, 다시 먹고 싶은 음식, 향

토음식에 대한 설명 및 홍보의 필요성(3개) 등 116개 문항으로 구성되었다.

3. 자료처리 및 분석 방법

본 연구를 위해 작성된 설문자료의 통계처리는 SAS 9.4(STATISTICAL ANALYSIS SYSTEM, USA)을 사용하여 다음과 같이 분석하였다. 연구대상자의 일반적인 특성, 관광속성, 인지도, 기호도, 만족도 등을 살펴보기 위해 빈도 및 백분율, 평균과 표준편차를 이용하였다.

연구대상자의 일반적인 특성과 관광속성에 따라서 제주 향토음식에 대한 인식 등의 유의성 검증을 위해 교차분석(χ^2 -test), 일원변량분석(One-Way ANOVA) 등을 이용하였다.

일반사항과 관광속성은 빈도수가 너무 낮은 항목의 급간을 조정하였으며 급간 조정 내용은 다음과 같다.

1) 연령에서는 20세 이하(2.0%)와 21세-29세(77.5%)를 20대 이하로 조정하였으며, 31세-39세(17.6%), 41세-49세(2.0%), 51세-59세(1.0%)와 60세 이상을 30대 이상으로 조정하였다.

2) 학력에서는 고등학교 이하(2.0%)와 고등학교 졸업(12.4%)을 고등학교 졸업 이하로 조정하였으며, 석사 졸업(9.5%)과 박사 졸업(0.3%)을 대학원 졸업으로 조정하였다.

3) 소득에서는 15,000-20,000위안(2.9%), 20,000-25,000위안(2.0%)과 25,000위안 이상(1.3%)을 15,000위안 이상으로 조정하였다.

4) 직업에서는 사무/관리직(26.4%), 전문직(5.5%)과 공무원(10.4%)을 사무/관리직/전문직/공무원로 조정하였고, 판매/서비스(18.6%)와 자영업(13.7%)을 판매/서비스/자영업으로 조정하였으며, 노무직(0.7%), 주부(1.6%), 무직(0.7%)을 기타로 조정하였다.

5) 한국 방문횟수에서는 두 번째(12.7%), 세 번째(1.6%), 네 번째(1.0%)와 다섯 번째 이상(2.6%)을 두 번 이상으로 조정하였다.

6) 여행경비에서는 10,000-15,000위안(19.5%), 15,000-20,000위안(2.3%)과 20,000위안 이상(2.6%)을 10,000위안 이상으로 조정하였다.

7) 여행경비 중 식사비 비율은 41-50%(11.1%)와 50%이상(7.5%)을 40% 이상으로 조정하였다.

IV. 연구결과

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사 대상자들의 일반적인 특성의 결과는 <표-1>과 같다.

남자는 26.1%(80명), 여자는 73.9%(227명)로 여자가 남자보다 많은 비율로 설문조사에 참여하였다. 나이는 20세 이하는 2.0%(6명), 21-29세 77.5%(238명), 31-39세 17.6%(54명), 41-49세 2.0%(6명), 51-59세 1.0%(3명)로 나타났으며 60세 이상의 참여자는 없었다. 학력은 고등학교 이하는 2.0%(6명), 고등학교 졸업 12.4%(38명), 대학교 졸업 75.9%(233명), 석사 졸업 9.5%(29명), 박사 졸업 0.3%(1명)로 나타났으며, 소득은 5,000위안 미만인 경우 25.1%(77명), 5,000-10,000위안 49.2%(151명), 10,000-15,000위안 19.5%(60명), 15,000-20,000위안 2.9%(9명), 20,000-25,000위안 2.0%(6명), 25,000위안 이상 1.3%(4명)으로 나타났다. 거주 지역은 동북지역 4.2%(13명), 중부지역 10.8%(33명), 동부지역 79.5%(244명), 서부지역 5.5%(17명)로 나타났으며, 직업은 학생이 8.8%(27명), 사무/관리직 26.4%(81명), 판매/서비스 18.6%(57명), 기술/기능직 13.7%(42명), 노무직 0.7%(2명), 전문직 5.5%(17명), 자영업 13.7%(42명), 공무원 10.4%(32명), 주부 1.6%(5명), 무직 0.7%(2명)으로 나타났다.

<표-1> 조사대상자의 일반사항

항목	구분	빈도(명)	백분율(%)
성별	남	80	26.1
	여	227	73.9
연령	20세 이하	6	2.0
	21-29세	238	77.5
	31-39세	54	17.6
	41-49세	6	2.0
	51-59세	3	1.0
	60세 이상	0	0
학력	고등학교이하	6	2.0
	고등학교졸업	38	12.4
	대학교졸업	233	75.9
	석사졸업	29	9.5
	박사졸업	1	0.3
소득	5,000위안 미만	77	25.1
	5,000-10,000위안	151	49.2
	10,000-15,000위안	60	19.5
	15,000-20,000위안	9	2.9
	20,000-25,000위안	6	2.0
	25,000위안 이상	4	1.3
거주지	동북지역	13	4.2
	중부지역	33	10.8
	동부지역	244	79.5
	서부지역	17	5.5
직업	학생	27	8.8
	사무/관리직	81	26.4
	판매/서비스	57	18.6
	기술/기능직	42	13.7
	노무직	2	0.7
	전문직	17	5.5
	자영업	42	13.7
	공무원	32	10.4
	주부	5	1.6
	무직	2	0.7
	기타	0	0
합계		307	100

2. 조사대상자의 관광속성

제주 방문 중국인 개별 관광객 특성은 <표-2>와 같다.

한국방문 횟수는 ‘처음’이 가장 많아 82.1%(252명)였다. 그 다음은 ‘두 번째’ 12.7%(39명), ‘다섯 번’ 이상 2.6%(8명), ‘세 번째’ 1.6%(5명), ‘네 번째’ 1.0%(3명)의 순으로 나타났으며 제주방문 횟수도 ‘처음’이 가장 많은 96.1%(295명)이고, 나머지는 ‘두 번째’ 3.3%(10명), ‘세 번째’ 0.7%(2명)의 순이었다. 여행경비는 5,000-10,000위안 51.1%(157명), 10,000-15,000위안 19.5%(60명), 5,000위안 미만 16.9%(52명), 무계획 7.5%(23명), 20,000위안 이상 2.6%(8명), 15,000-20,000위안 2.3%(7명)의 순이었다. 식사비 비율은 11-20%와 21-30%가 32.3%(99명)으로 가장 많았고, 31-40% 14.7%(45명), 41-50% 11.1%(34명), 50% 이상 7.5%(23명), 10%미만은 2.3%(7명)로 나타났다. 방문 목적은 조사대상자 대부분인 99.0%(304명)가 관광 및 휴가였으며, 1.0%(3명)가 상용 및 업무출장이었다. 제주에 체류한 기간은 3박-4박이 78.2%(240명)로 1위를 차지하였으며 5박-6박이 16.9%(52명), 1박-2박이 4.6%(14명), 일주일 이상이 0.3%(1명)의 순으로 나타났다. 재방문을 할 의사가 있는 사람은 59.3%(182명)였으며, 재방문을 할 의사가 없는 사람은 14.3%(44명)이었고 ‘모르겠다’라고 답한 사람이 26.4%(81명)으로 나타났다. 선호하는 활동은 체험이 33.9%(104명)로 가장 많았고 음식이 32.9%(101명), 쇼핑 21.2%(65명), 휴양 12.1%(37명)의 순으로 나타났다.

<표-2> 조사대상자의 관광속성

항목	구분	빈도(명)	백분율(%)
한국방문 횟수	처음	252	82.1
	두 번째	39	12.7
	세 번째	5	1.6
	네 번째	3	1.0
	다섯 번 이상	8	2.6
	제주방문 횟수	처음	295
	두 번째	10	3.3
	세 번째	2	0.7
	네 번째	0	0
	다섯 번 이상	0	0
여행경비	5,000위안 미만	52	16.9
	5,000-10,000위안	157	51.1
	10,000-15,000위안	60	19.5
	15,000-20,000위안	7	2.3
	20,000위안 이상	8	2.6
	무계획	23	7.5
식사비 비율	10%미만	7	2.3
	11-20%	99	32.3
	21-30%	99	32.3
	31-40%	45	14.7
	41-50%	34	11.1
	50%이상	23	7.5
방문 목적	관광 및 휴가	304	99.0
	친구 및 친지방문	0	0
	상용 및 업무출장	3	1.0
	교육 및 연수	0	0
	기타	0	0
제주에 체류한 기간	1박-2박	14	4.6
	3박-4박	240	78.2
	5박-6박	52	16.9
	일주일 이상	1	0.3
	기타	0	0
재방문	예	182	59.3
	아니요	44	14.3
	모르겠다	81	26.4
선호하는 활동	쇼핑	65	21.2
	체험	104	33.9
	음식	101	32.9
	휴양	37	12.1
합계		307	100

3. 제주 향토음식에 대한 인지도, 먹은 경험 및 기호도 조사

20대 제주 향토음식과 20대 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도, 먹은 경험 및 기호도 조사 결과는 <표-3-1a>, <표3-1b>과 같다.

20대 제주 향토음식 중에서는 인지도가 가장 높은 음식은 해물뚝배기로 응답자의 76.2%인 234명이 ‘안다’고 응답하였으며, 그 외 응답자 중 50% 이상이 ‘안다’고 응답한 음식으로는 전복죽(67.8%, 208명)과 갈치구이(58.6%, 180명)였다. 고기국수, 갈치국, 성게국, 돔베고기는 30% 대의 인지도를 보였는데 이중 고기국수는 응답자의 35.8%인 110명이 갈치국과 성게국은 모두 34.9%인 107명이 돔베고기는 32.9%인 101명이 ‘안다’고 응답하였다. 그 다음으로는 옥돔구이 28.3%(87명), 자리구이 22.1%(68명), 말고기육회 19.9%(61명), 오메기술 17.9%(55명), 빙떡 16.6%(51명), 오메기떡 15.6%(48명), 돼지고기육개장 15.3%(47명), 쫄면밀칼국수 15.3%(47명), 옥돔국 14.0%(43명) 순이었으며 10% 이하의 인지도를 보인 음식으로는 소라물회 (10.4%, 32명), 한치물회 (9.4%, 29명), 자리물회 (8.5%, 26명), 몸국 (5.5%, 17명)의 순으로 20대 제주 향토음식 중에서는 몸국에 대한 인지도가 가장 낮은 것으로 조사되었다.

20대 제주 향토음식 외의 향토음식 중에서는(표 3-1b) 흑돼지구이가 95.4%(293명)로 인지도가 가장 높았으며, 그 다음으로 대상자의 40% 이상이 ‘안다’고 응답한 음식은 전복돌솥밥(53.1%, 163명), 전복구이(47.2%, 145명), 고등어구이(43.0%, 132명), 소라구이(40.1%, 123명) 등이었다. 인지도가 낮은 음식들로는 회 종류로 자리회 27.7%(85명), 갈치회 25.1%(77명), 고등어회 24.4%(75명)가 30% 이하의 인지도를 보이는 것으로 조사되었다.

20대 제주 향토음식 중 먹은 경험이 ‘있다’라고 응답한 음식은 해물뚝배기로 대상자의 45.0%인 138명이었으며, 그 다음으로는 응답자의 28.7%(88명)가 전복죽이라고 대답하였다. 먹은 경험이 적었던 음식으로는 성게국 7.5%(23명), 자리구이 6.5%(20명), 오메기떡 5.9%(18명), 빙떡 5.2%(16명), 쫄면밀칼국수 4.6%(14명), 돼지고기육개장 3.9%(12명), 갈치국 3.9%(12명), 오메기술 3.9%(12명), 옥돔국 2.9%(9명), 말고기육회 2.6%(8명), 소라물회 1.6%(5명), 자리물회 1.3%(4명), 몸국 1.0%(3명), 한치물회 1.0%(3명)로 나타났다. 20대 제주 향토음식 외의 향토음식

중 먹은 경험이 '있다'로 가장 많이 응답한 음식은 흑돼지구이로 대상자의 67.1%(206명)가 먹은 경험이 있는 것으로 나타났으며, 그 다음으로는 고등어구이 15.3%(47명), 전복구이 14.3%(44명), 전복돌솥밥 13.7%(42명)의 순이었다. 먹은 경험이 '있다'는 응답이 10% 이하인 음식으로 소라구이(9.4%, 29명), 자리회(8.1%, 25명), 고등어조림(6.8%, 21명), 갈치조림(6.2%, 19명), 고등어회(4.6%, 14명), 갈치회(3.3%, 10명) 등이었다.

제주향토 음식에 대한 기호도의 결과를 보면, 먹은 경험이 없는 사람은 응답이 없어서 무응답의 결과가 많이 나타났으므로 기호도가 전체적으로 낮았다(흑돼지구이 외의 모든 음식이 2점 이하). 그러지만 먹은 경험이 있는 사람 중 '매우 싫어하다'와 '싫어하다'로 응답한 비율은 낮았다. 즉, 조사대상자들은 제주 향토음식에 대한 거부감이 거의 없는 것으로 조사되었으며, 대부분 인지도가 낮기 때문에 먹은 경험도 많지 않은 것으로 나타났다.

<표-3-1a> 조사대상자의 20대 제주 향토음식에 대한 인지도, 먹은 경험 및 기호도 조사

20대 제주 향토음식	인지도		먹은 경험		기호도						
	안다	모른다	있다	없다	무응답	매우 싫어한다	싫어한다	보통이다	좋아한다	매우 좋아한다	기호도점수 (M±SD)
뽕배고기	101(32.9)	206(67.1)	36(11.7)	271(88.3)	271(88.3)	0(0)	2(0.7)	5(1.6)	20(6.5)	9(2.9)	0.47±1.32
고기국수	110(35.8)	197(64.2)	34(11.1)	273(88.9)	273(89.0)	0(0)	1(0.3)	12(3.9)	19(6.2)	2(0.7)	0.40±1.17
돼지고기육개장	47(15.3)	260(84.7)	12(3.9)	295(96.1)	295(96.1)	0(0)	0(0)	5(1.6)	6(2.0)	1(0.3)	0.14±0.72
몹국	17(5.5)	290(94.5)	3(1.0)	304(99.0)	304(99.0)	0(0)	0(0)	1(0.3)	2(0.7)	0(0)	0.04±0.36
전복죽	208(67.8)	99(32.2)	88(28.7)	219(71.3)	219(71.3)	0(0)	0(0)	24(7.8)	59(19.2)	5(1.6)	1.08±1.73
해물뚝배기	234(76.2)	73(23.8)	138(45.0)	169(55.0)	169(55.0)	1(0.3)	4(1.3)	29(9.5)	79(25.7)	25(8.1)	1.75±2.00
갈치구이	180(58.6)	127(41.4)	42(13.7)	265(86.3)	265(86.3)	0(0)	1(0.3)	7(2.3)	28(9.1)	6(2.0)	0.54±1.37
갈치국	107(34.9)	200(65.1)	12(3.9)	295(96.1)	295(96.1)	0(0)	1(0.3)	9(2.9)	0(0)	2(0.7)	0.13±0.65
옥돔구이	87(28.3)	220(71.7)	31(10.1)	276(89.9)	276(89.9)	0(0)	1(0.3)	9(2.9)	14(4.6)	7(2.3)	0.39±1.20
옥돔국	43(14.0)	264(86.0)	9(2.9)	298(97.1)	298(97.1)	0(0)	0(0)	4(1.3)	2(0.7)	3(1.0)	0.11±0.67
자리구이	68(22.1)	239(77.9)	20(6.5)	287(93.5)	287(93.5)	0(0)	0(0)	7(2.3)	10(3.3)	3(1.0)	0.25±0.96
빙떡	51(16.6)	256(83.4)	16(5.2)	291(94.8)	291(94.8)	0(0)	1(0.3)	10(3.3)	2(0.7)	3(1.0)	0.18±0.79
자리물회	26(8.5)	281(91.5)	4(1.3)	303(98.7)	303(98.7)	0(0)	0(0)	2(0.7)	2(0.7)	0(0)	0.05±0.40
소라물회	32(10.4)	275(89.6)	5(1.6)	302(98.4)	302(98.4)	1(0.3)	1(0.3)	0(0)	3(1.0)	0(0)	0.05±0.41
한치물회	29(9.4)	278(90.6)	3(1.0)	304(99.0)	304(99.0)	0(0)	0(0)	2(0.7)	1(0.3)	0(0)	0.03±0.33
말고기육회	61(19.9)	246(80.1)	8(2.6)	299(97.4)	299(97.4)	0(0)	0(0)	2(0.7)	3(1.0)	3(1.0)	0.11±0.67
성게국	107(34.9)	200(65.1)	23(7.5)	284(92.5)	284(92.5)	0(0)	1(0.3)	4(1.3)	11(3.6)	7(2.3)	0.30±1.09
평메밀칼국수	47(15.3)	260(84.7)	14(4.6)	293(95.4)	293(95.4)	0(0)	0(0)	5(1.6)	6(2.0)	3(1.0)	0.18±0.82
오메기떡	48(15.6)	259(84.4)	18(5.9)	289(94.1)	289(94.1)	0(0)	2(0.7)	7(2.3)	5(1.6)	4(1.3)	0.21±0.88
오메기술	55(17.9)	252(82.1)	12(3.9)	295(96.1)	295(96.1)	0(0)	0(0)	6(2.0)	5(1.6)	1(0.3)	0.14±0.71

<표-3-1b> 조사대상자의 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도, 먹은 경험 및 기호도 조사

20대 제주향토 음식 외의 향토음식	인지도		먹은 경험					기호도				기호도점수 (M±SD)
	안다	모른다	있다	없다	무응답	매우 싫어한다	싫어한다	보통이다	좋아한다	매우 좋아한다		
흑돼지구이	293(95.4)	14(4.6)	206(67.1)	101(32.9)	101(32.9)	1(0.3)	3(1.0)	18(5.7)	96(31.3)	88(28.7)	2.88±2.11	
고등어구이	132(43.0)	175(57.0)	47(15.3)	260(84.7)	260(84.7)	0(0)	2(0.7)	14(4.6)	19(6.2)	12(3.9)	0.59±1.44	
전복돌솥밥	163(53.1)	144(16.9)	42(13.7)	265(86.3)	265(86.3)	0(0)	0(0)	7(2.3)	23(7.5)	12(3.9)	0.56±1.44	
소라구이	123(40.1)	184(59.9)	29(9.4)	278(90.6)	278(90.5)	1(0.3)	3(1.0)	10(3.3)	11(3.6)	14(4.6)	0.33±1.06	
전복구이	145(47.2)	162(52.8)	44(14.3)	263(85.7)	263(85.7)	0(0)	3(1.0)	12(3.9)	21(6.8)	8(2.6)	0.54±1.36	
고등어조림	90(29.3)	217(70.7)	21(6.8)	286(93.2)	286(93.2)	0(0)	1(0.3)	7(2.3)	8(2.6)	5(1.6)	0.26±0.99	
갈치조림	102(33.2)	205(66.8)	19(6.2)	288(93.8)	288(93.8)	0(0)	2(0.7)	4(1.3)	6(2.0)	7(2.3)	0.24±0.99	
자리회	85(27.7)	222(72.3)	25(8.1)	282(91.9)	282(91.9)	0(0)	1(0.3)	8(2.6)	13(4.2)	3(1.0)	0.30±1.04	
갈치회	77(25.1)	230(74.9)	10(3.3)	297(96.7)	297(96.7)	0(0)	1(0.3)	6(2.0)	1(0.3)	2(0.7)	0.11±0.63	
고등어회	75(24.4)	232(75.6)	14(4.6)	293(95.4)	293(95.4)	0(0)	1(0.3)	3(1.0)	7(2.3)	3(1.0)	0.18±0.83	

조사 대상자의 제주 향토음식을 인식하고 먹어본 경험이 있는 대상자의 기호도를 살펴보면 <표-4>와 같다.

20대 향토음식 중 먹은 경험이 '있다'라고 응답한 음식은 해물뚝배기로 이 음식에 대해 '안다'고 응답한 대상자의 59.0%인 138명이었으며 20대 향토음식 중 유일하게 50%를 넘는 음식이었다. 그 다음은 전복죽 42.3%(88명), 오메기떡 37.5%(18명), 돔베고기 35.6%(36명), 옥돔구이 35.6%(31명), 빙떡을 31.4%(16명), 고기국수 30.0%(33명), 팽메밀칼국수 29.8%(14명), 자리구이 29.4%(20명), 돼지고기육개장 25.5%(12명), 갈치구이 23.3%(42명), 오메기술 21.8%(12명), 성계국 21.5%(23명), 옥돔국 20.9%(9명), 몸국 17.6%(3명), 소라물회 15.6%(5명), 자리물회 15.4%(4명), 말고기육회 13.1%(8명), 갈치국 11.2%(12명), 한치물회 10.3%(3명)이 있었다. 먹은 경험이 있는 사람 중에서 말고기육회는 경험자가 많지 않지만 기호도 점수(4.13 ± 0.84)가 가장 높은 음식이었고, 그 다음은 성계국(4.04 ± 0.83), 돔베고기(4.00 ± 0.79), 갈치구이(3.93 ± 0.64), 해물뚝배기(3.89 ± 0.75), 옥돔국(3.89 ± 0.93), 옥돔구이(3.87 ± 0.81), 팽메밀칼국수(3.86 ± 0.77), 자리구이(3.80 ± 0.70), 전복죽(3.78 ± 0.54), 돼지고기육개장(3.67 ± 0.65), 몸국(3.67 ± 0.58), 고기국수(3.65 ± 0.65), 오메기떡(3.61 ± 0.98), 오메기술(3.58 ± 0.67), 자리물회(3.50 ± 0.58), 빙떡(3.44 ± 0.89), 한치물회(3.33 ± 0.58), 갈치국(3.25 ± 0.87)의 순이었으며 소라물회(3.00 ± 1.41)가 가장 기호도 점수가 낮은 것으로 나타났다. 물회 종류는 계절음식이라서 조사한 시기와 계절적으로 맞지 않아 경험자가 많지 않았고 기호도 점수도 낮은 편이었다.

20대 향토음식 외의 향토음식 중 흑돼지구이는 이 음식에 대해 '안다'고 응답한 대상자의 70.3%인 206명이 먹은 경험이 '있다'고 대답하였으며 이번 조사 중 유일하게 70%를 넘는 음식이었다. 고등어구이(35.6%, 47명)와 전복구이(30.3%, 44명)는 30% 정도가 이 음식을 알며, 먹은 경험도 '있다'고 응답하였으며, 그 다음으로는 자리회 29.4%(25명), 전복돌솥밥 25.8%(42명), 소라구이 23.6%(29명), 고등어조림 23.3%(21명), 고등어회 18.7%(14명), 갈치조림 18.6%(19명)의 순이었고 갈치회는 13.0%(10명)로 가장 낮았다. 먹은 경험이 있는 사람 중에서 기호도가 가장 높은 음식은 흑돼지구이로 4.30 ± 0.73 이었으며, 그 다음은 전복돌솥밥으로 4.12 ± 0.67 , 갈치조림은 3.95 ± 1.03 , 고등어구이 3.87 ± 0.85 , 고등어회 3.86 ± 0.86 , 고등

어조림 3.81 ± 0.87 , 전복구이 3.77 ± 0.83 , 자리회 3.72 ± 0.74 , 소라구이 3.48 ± 0.99 , 갈치회 3.40 ± 0.97 의 순이었다.

대부분은 음식에 대해 알고 있지만 먹은 경험이 없는 경우가 많았다. 이는 향토음식에 대한 정보를 습득할 수 있는 경로가 부족하거나 의사소통이 안돼서 향토음식점을 찾기 힘들었기 때문으로 생각된다. 또한 향토음식을 먹은 경험이 있는 대상자의 음식에 대한 기호도 점수는 상대적으로 낮은 편이 아니어서 적극적인 홍보를 통한 향토음식의 인지도와 먹은 경험이 증가시킨다면 제주 향토음식의 발전에 큰 도움이 될 것으로 여겨진다.

<표-4> 제주 향토음식을 인지하고 먹어본 경험이 있는 대상자의 기호도

음식명	향토음식 인지자		먹은 경험 있는 대상자		
	명(%)	기호도점수 (M±SD)	명(%)	기호도점수 (M±SD)	
돔베고기	101(32.9)	1.43±1.98	36(35.6)	4.00±0.79	
고기국수	110(35.8)	1.09±1.71	33(30.0)	3.65±0.65	
돼지고기육개장	47(15.3)	0.94±1.65	12(25.5)	3.67±0.65	
몸국	17(5.5)	0.65±1.46	3(17.6)	3.67±0.58	
전복죽	208(67.8)	1.60±1.91	88(42.3)	3.78±0.54	
해물뚝배기	234(76.2)	2.29±2.00	138(59.0)	3.89±0.75	
갈치구이	180(58.6)	0.92±1.69	42(23.3)	3.93±0.64	
갈치국	107(34.9)	0.36±1.07	12(11.2)	3.25±0.87	
20대 제주 향토 음식	옥돔구이	87(28.3)	1.38±1.92	31(35.6)	3.87±0.81
옥돔국	43(14.0)	0.81±1.65	9(20.9)	3.89±0.93	
자리구이	68(22.1)	1.12±1.78	20(29.4)	3.80±0.70	
빙떡	51(16.6)	1.08±1.68	16(31.4)	3.44±0.89	
자리물회	26(8.5)	0.54±1.30	4(15.4)	3.50±0.58	
소라물회	32(10.4)	0.47±1.22	5(15.6)	3.00±1.41	
한치물회	29(9.4)	0.34±1.04	3(10.3)	3.33±0.58	
말고기육회	61(19.9)	0.54±1.43	8(13.1)	4.13±0.84	
성계국	107(34.9)	0.87±1.71	23(21.5)	4.04±0.83	
평메밀칼국수	47(15.3)	1.15±1.83	14(29.8)	3.86±0.77	
오메기떡	48(15.6)	1.35±1.86	18(37.5)	3.61±0.98	
오메기술	55(17.9)	0.78±1.52	12(21.8)	3.58±0.67	
20대 제주 향토 음식 외의 향토 음식	흑돼지구이	293(95.4)	2.88±2.11	206(70.3)	4.30±0.73
고등어구이	132(43.0)	1.38±1.93	47(35.6)	3.87±0.85	
전복돌솥밥	163(53.1)	1.06±1.84	42(25.8)	4.12±0.67	
소라구이	123(40.1)	0.82±1.56	29(23.6)	3.48±0.99	
전복구이	145(47.2)	1.14±1.80	44(30.3)	3.77±0.83	
고등어조림	90(29.3)	0.89±1.67	21(23.3)	3.81±0.87	
갈치조림	102(33.2)	0.74±1.60	19(18.6)	3.95±1.03	
자리회	85(27.7)	1.09±1.75	25(29.4)	3.72±0.74	
갈치회	77(25.1)	0.44±1.20	10(13.0)	3.40±0.97	
고등어회	75(24.4)	0.72±1.56	14(18.7)	3.86±0.86	

제주 향토음식의 인지도 및 먹은 경험이 있는 대상자의 기호도 순위를 살펴 보면 <표-5>와 같다.

제주도의 흑돼지구이는 길거리에서 흔히 볼 수 있으며 홍보도 잘 된 편이다. 제주도를 방문한 국내외 관광객들이 놓치면 안 되는 한 끼라서 인지도뿐만 아니라 기호도도 높은 점수로 나타났다. 나머지 음식들도 먹은 경험이 있는 대상자의 기호도 점수는 높게 나타났다. 즉, 인지도가 낮은 음식들(몸국, 옥돔국, 말고기육회, 팽메밀칼국수, 돔베고기 등)이 먹어본 경험이 있는 대상자들의 기호도가 높아 짐을 알 수 있다. 따라서 이런 음식들 중점으로 홍보하면 더욱 효율적이다.

<표-5> 제주 향토음식의 인지도 및 먹은 경험이 있는 대상자의 기호도 순위

순위	향토음식명	인지도	순위	향토음식명	기호도
1	흑돼지구이	293(95.4)	1	흑돼지구이	4.30±0.73
2	해물뚝배기	234(76.2)	2	말고기육회	4.13±0.84
3	전복죽	208(67.8)	3	전복돌솥밥	4.12±0.67
4	갈치구이	180(58.6)	4	성게국	4.04±0.83
5	전복돌솥밥	163(53.1)	5	돔배고기	4.00±0.79
6	전복구이	145(47.2)	6	갈치조림	3.95±1.03
7	고등어구이	132(43.0)	7	갈치구이	3.93±0.64
8	소라구이	123(40.1)	8	옥돔국	3.89±0.93
9	고기국수	110(35.8)	9	해물뚝배기	3.89±0.75
10	갈치국	107(34.9)	10	고등어구이	3.87±0.85
11	성게국	107(34.9)	11	옥돔구이	3.87±0.81
12	갈치조림	102(33.2)	12	고등어회	3.86±0.86
13	돔배고기	101(32.9)	13	평양메밀칼국수	3.86±0.77
14	고등어조림	90(29.3)	14	고등어조림	3.81±0.87
15	옥돔구이	87(28.3)	15	자리구이	3.80±0.70
16	자리회	85(27.7)	16	전복죽	3.78±0.54
17	갈치회	77(25.1)	17	전복구이	3.77±0.83
18	고등어회	75(24.4)	18	자리회	3.72±0.74
19	자리구이	68(22.1)	19	돼지고기육개장	3.67±0.65
20	말고기육회	61(19.9)	20	몸국	3.67±0.58
21	오메기술	55(17.9)	21	고기국수	3.65±0.65
22	빙떡	51(16.6)	22	오메기떡	3.61±0.98
23	오메기떡	48(15.6)	23	오메기술	3.58±0.67
24	돼지고기육개장	47(15.3)	24	자리물회	3.50±0.58
25	평양메밀칼국수	47(15.3)	25	소라구이	3.48±0.99
26	옥돔국	43(14.0)	26	빙떡	3.44±0.89
27	소라물회	32(10.4)	27	갈치회	3.40±0.97
28	한치물회	29(9.4)	28	한치물회	3.33±0.58
29	자리물회	26(8.5)	29	갈치국	3.25±0.87
30	몸국	17(5.5)	30	소라물회	3.00±1.41

1) 조사대상자의 일반사항에 따른 제주 향토음식에 대한 인지도

일반사항에 관한 항목들을 통계 분석하기 위해서 빈도수가 너무 낮은 항목의 급간을 조정하였다. 연령에서는 20세 이하(2.0%)와 21세-29세(77.5%)를 20대 이하로 조정하였으며, 31세-39세(17.6%), 41세-49세(2.0%), 51세-59세(1.0%)와 60세 이상을 30대 이상으로 조정하였다. 학력에서는 고등학교 이하(2.0%)와 고등학교 졸업(12.4%)을 고등학교 졸업 이하로 조정하였으며, 석사 졸업(9.5%)과 박사 졸업(0.3%)을 대학원 졸업으로 조정하였다. 소득에서는 15,000-20,000위안(2.9%), 20,000-25,000위안(2.0%)과 25,000위안 이상(1.3%)을 15,000위안 이상으로 조정하였다. 직업에서는 사무/관리직(26.4%), 전문직(5.5%)과 공무원(10.4%)을 사무/관리직/전문직/공무원로 조정하였고, 판매/서비스(18.6%)와 자영업(13.7%)을 판매/서비스/자영업으로 조정하였으며, 노무직(0.7%), 주부(1.6%), 무직(0.7%)을 기타로 조정하였다.

조사대상자의 일반사항에 따른 제주 향토음식에 대한 인지도의 결과는 <표 6-1a>, <표 6-1b>, <표 6-2a>, <표 6-2b>, <표 6-3a>, <표 6-3b>와 같다.

20대 제주향토음식(표-6-1a) 중 전복죽($p<0.05$), 갈치국($p<0.01$)과 옥돔구이($p<0.05$)는 남자보다 여자의 인지도가 높았으며 성별에 따라 유의적인 차이가 있었다. 빙떡($p<0.05$)과 오메기떡($p<0.05$)은 연령에 따른 유의적인 차이가 있었으며, 20대 이하보다 30대 이상에서의 인지도가 높았다. 전복죽($p<0.01$), 해물뚝배기($p<0.05$)와 갈치국($p<0.05$)은 학력에 따른 유의적인 차이를 보였으며, 전복죽과 해물뚝배기는 학력이 높을수록 인지도가 높았고 갈치국은 대학교 졸업의 대상자의 인지도가 다른 학력 대상자보다 낮았다.

20대 제주 향토음식 외의 향토음식(표 6-1b) 중 고등어구이($p<0.05$), 고등어조림($p<0.05$), 갈치조림($p<0.05$)과 고등어회($p<0.05$)는 성별에 따른 유의적인 차이가 나타났으며, 남자보다 여자의 인지도가 높았다. 소라구이($p<0.01$)는 20대 이하의 대상자보다 30대 이상의 대상자의 인지도가 높게 나타났으며, 연령에 따른 유의적인 차이를 보였다. 고등어구이($p<0.01$), 소라구이($p<0.05$), 갈치조림($p<0.05$)과 자리회($p<0.001$)는 학력에 따른 유의적인 차이가 있었으며, 대학원을 졸업한 대상자는 다른 대상자보다 인지도가 높게 나타났다.

20대 제주향토음식(표 6-2a) 중 돔베고기($p<0.01$)와 고기국수($p<0.05$)는 소득에 따른 유의적인 차이가 나타났으며, 돔베고기의 인지도는 월 소득이 15,000위안 이상의 대상자는 다른 대상자보다 높았고 고기국수는 월 소득이 높을수록 인지도가 높았다. 전복죽($p<0.05$), 갈치국($p<0.01$), 옥돔구이($p<0.05$), 말고기육회($p<0.01$)와 썬메밀칼국수($p<0.001$)는 직업에 따른 유의적인 차이가 있었으며, 전복죽의 인지도는 학생과 사무/관리직/전문직/공무원 등의 인지도가 다른 직업보다 높았고 갈치국, 옥돔구이, 말고기육회와 썬메밀칼국수는 학생이 다른 직업보다 인지도가 높게 나타났다.

20대 제주 향토음식 외의 향토음식(표 6-2b) 중 소라구이($p<0.01$), 고등어조림($p<0.05$)과 자리회($p<0.05$)의 인지도는 월 소득이 15,000위안 이상의 대상자가 다른 대상자보다 높게 나타났으며, 월 소득에 따른 유의적인 차이를 보였다. 고등어구이($p<0.01$)와 고등어조림($p<0.05$)의 인지도는 학생이 다른 직업보다 높았으며, 직업에 따른 유의적인 차이가 있었다.

20대 향토음식과 20대 제주 향토음식 외의 향토음식은 모두 거주지에 따른 유의적인 차이가 없었다 (표 6-3a, 표 6-3b).

<표-6-1a> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 20대 제주 향토음식에 대한 인지도

20대 제주향토 음식	성별		χ^2 -value	연령		χ^2 -value	학력			χ^2 -value	
	남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업		
돔베고기	안다	21(26.3)	80(35.2)	2.167	80(32.8)	21(33.3)	0.007	18(40.9)	69(29.6)	14(46.7)	4.994
	모른다	59(73.8)	147(64.8)		164(67.2)	42(66.7)		26(59.1)	164(70.4)	16(53.3)	
고기국수	안다	26(32.5)	84(37.0)	0.522	85(34.8)	25(39.7)	0.512	17(38.6)	81(34.8)	12(40.0)	0.493
	모른다	54(67.5)	143(63.0)		159(65.2)	38(60.3)		27(61.4)	152(65.2)	18(60.0)	
돼지고기육개장	안다	7(8.8)	40(17.6)	3.590	35(14.3)	12(19.0)	0.854	9(20.5)	34(14.6)	4(13.3)	1.081
	모른다	73(91.3)	187(82.4)		209(85.7)	51(81.0)		35(79.5)	199(85.4)	26(86.7)	
몸국	안다	4(5.0)	13(5.7)	0.060	12(4.9)	5(7.9)	0.872	1(2.3)	15(6.4)	1(3.3)	1.536
	모른다	76(95.0)	214(94.3)		232(95.1)	58(92.1)		43(97.7)	218(93.6)	29(96.7)	
전복죽	안다	47(58.8)	161(70.9)	4.013*	161(66.0)	47(74.6)	1.703	22(50.0)	161(69.1)	25(83.3)	9.873**
	모른다	33(41.3)	66(29.0)		83(34.0)	16(25.4)		22(50.0)	72(30.9)	5(16.7)	
해물뚝배기	안다	61(76.3)	173(76.2)	0	184(75.4)	50(79.4)	0.432	28(63.6)	179(76.8)	27(90.0)	7.034*
	모른다	19(23.8)	54(23.8)		60(24.6)	13(20.6)		16(36.4)	54(23.2)	3(10.0)	
갈치구이	안다	42(52.5)	138(60.8)	1.677	142(58.2)	38(60.3)	0.093	26(59.1)	134(57.5)	20(66.7)	0.923
	모른다	38(47.5)	89(39.2)		102(41.8)	25(39.7)		18(40.9)	99(42.5)	10(33.3)	
갈치국	안다	17(21.3)	90(39.6)	8.818**	84(34.4)	23(36.5)	0.096	21(47.7)	72(30.9)	14(46.7)	6.658*
	모른다	63(78.8)	137(60.4)		160(65.6)	40(63.5)		23(52.3)	161(69.1)	16(53.3)	
옥돔구이	안다	14(17.5)	73(32.2)	6.259*	66(27.0)	21(33.3)	0.974	14(31.8)	63(27.0)	10(33.3)	0.825
	모른다	66(82.5)	154(67.8)		178(73.0)	42(66.7)		30(68.2)	170(73.0)	20(66.7)	
옥돔국	안다	6(7.5)	37(16.3)	3.803	34(13.9)	9(14.3)	0.005	7(15.9)	29(12.4)	7(23.3)	2.770
	모른다	74(92.5)	190(83.7)		210(86.1)	54(85.7)		37(84.1)	204(87.6)	23(76.7)	
자리구이	안다	13(16.3)	55(24.2)	2.184	50(20.5)	18(28.6)	1.896	12(27.3)	48(20.6)	8(26.7)	1.349
	모른다	67(83.8)	172(75.8)		194(79.5)	45(71.4)		32(72.7)	185(79.4)	22(73.3)	
빙떡	안다	12(15.0)	39(17.2)	0.203	35(14.3)	16(25.4)	4.416*	6(13.6)	41(17.6)	4(13.3)	0.677
	모른다	68(85.0)	188(82.8)		209(85.7)	47(74.6)		38(86.4)	192(82.4)	26(86.7)	
자리물회	안다	5(6.3)	21(9.3)	0.687	20(8.2)	6(9.5)	0.114	5(11.4)	21(9.0)	0(0)	3.340
	모른다	75(93.8)	206(90.7)		224(91.8)	57(90.5)		39(88.6)	212(91.0)	30(100)	
소라물회	안다	4(5.0)	28(12.3)	3.408	26(10.7)	6(9.5)	0.069	5(11.4)	24(10.3)	3(10.0)	0.051
	모른다	76(95.0)	199(87.7)		218(89.3)	57(90.5)		39(88.6)	209(89.7)	27(90.0)	
한치물회	안다	6(7.5)	23(10.1)	0.479	21(8.6)	8(12.7)	0.980	4(9.1)	23(9.9)	2(6.7)	0.327
	모른다	74(92.5)	204(89.9)		223(91.4)	55(87.3)		40(90.9)	210(90.1)	28(93.3)	
말고기육회	안다	17(21.3)	44(19.4)	0.130	47(19.3)	14(22.2)	0.276	8(18.2)	46(19.7)	7(23.3)	0.307
	모른다	63(78.8)	183(80.6)		197(80.7)	49(77.8)		36(81.8)	187(80.3)	23(76.7)	
성게국	안다	24(30.0)	83(36.6)	1.122	83(34.0)	24(38.1)	0.367	16(36.4)	77(33.0)	14(46.7)	2.223
	모른다	56(70.0)	144(63.4)		161(66.0)	39(61.9)		28(63.6)	156(67.0)	16(53.3)	
평메밀칼국수	안다	11(13.8)	36(15.9)	0.203	38(15.6)	9(14.3)	0.064	6(13.6)	33(14.2)	8(26.7)	3.316
	모른다	69(86.3)	191(84.1)		206(84.4)	54(85.7)		38(86.4)	200(85.8)	22(73.3)	
오메기떡	안다	11(13.8)	37(16.3)	0.292	33(13.5)	15(23.8)	4.015*	7(15.9)	37(15.9)	4(13.3)	0.134
	모른다	69(86.3)	190(83.7)		211(86.5)	48(76.2)		37(84.1)	196(84.1)	26(86.7)	
오메기술	안다	14(17.5)	41(18.1)	0.013	46(18.9)	9(14.3)	0.710	9(20.5)	39(16.7)	7(23.3)	1.011
	모른다	66(82.5)	186(81.9)		198(81.1)	54(85.7)		35(79.5)	194(83.3)	23(76.7)	
합계		80	227		244	63		44	233	30	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-6-1b> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도

20대 제주 향토음식 외의 향토음식	성별			χ^2 -value	연령		χ^2 -value	학력			χ^2 -value
	남	여			20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
흑돼지구이	안다	77(96.3)	216(95.2)	0.163	230(84.3)	63(100)	3.788	42(95.5)	223(95.7)	28(93.3)	0.344
	모른다	3(3.8)	11(4.8)		14(5.7)	0(0)		2(4.5)	10(4.3)	2(6.7)	
고등어구이	안다	26(32.5)	106(46.7)	4.864*	102(41.8)	30(47.6)	0.691	18(40.9)	93(39.9)	21(70.0)	9.907**
	모른다	54(67.5)	121(53.3)		142(58.2)	33(52.4)		26(59.1)	140(60.1)	9(30.0)	
전복돌솥밥	안다	36(45.0)	127(55.9)	2.847	132(54.1)	31(49.2)	0.481	23(52.3)	124(53.2)	16(53.3)	0.014
	모른다	44(55.0)	100(44.1)		112(45.9)	32(50.8)		21(47.7)	109(46.8)	14(46.7)	
소라구이	안다	35(43.8)	88(38.8)	0.612	87(35.7)	36(57.1)	9.627**	14(31.8)	91(39.1)	18(60.0)	6.310*
	모른다	45(56.3)	139(61.2)		157(64.3)	27(42.9)		30(68.2)	142(60.9)	12(40.0)	
전복구이	안다	35(43.8)	110(48.5)	0.526	110(45.1)	35(55.6)	2.204	17(38.6)	108(46.4)	20(66.7)	5.923
	모른다	45(56.3)	117(51.5)		134(54.9)	28(44.4)		27(61.4)	125(53.6)	10(33.3)	
고등어조림	안다	15(18.8)	75(33.0)	5.829*	71(29.1)	19(30.2)	0.027	15(34.1)	62(26.6)	13(43.3)	4.153
	모른다	65(81.3)	152(67.0)		173(70.9)	44(69.8)		29(65.9)	171(73.4)	17(56.7)	
갈치조림	안다	18(22.5)	84(37.0)	5.610*	79(32.4)	23(36.5)	0.385	17(38.6)	69(29.6)	16(53.3)	7.418*
	모른다	62(77.5)	143(63.0)		165(67.6)	40(63.5)		27(61.4)	164(70.4)	14(46.7)	
자리회	안다	20(25.0)	65(28.6)	0.390	64(26.2)	21(33.3)	1.262	8(18.2)	60(25.8)	17(56.7)	15.006***
	모른다	60(75.0)	162(71.4)		180(73.8)	42(66.7)		36(81.8)	173(74.2)	13(43.3)	
갈치회	안다	14(17.5)	63(27.8)	3.310	63(25.8)	14(22.2)	0.345	10(22.7)	56(24.0)	11(36.7)	2.409
	모른다	66(82.5)	164(72.2)		181(74.2)	49(77.8)		34(77.3)	177(76.0)	19(63.3)	
고등어회	안다	13(16.3)	62(27.3)	3.921*	62(25.4)	13(20.6)	0.618	7(15.9)	57(24.5)	11(36.7)	4.164
	모른다	67(83.8)	165(72.7)		182(74.6)	50(79.4)		37(84.1)	176(75.5)	19(63.3)	
합계		80	227		244	63		44	233	30	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-6-2a> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 20대 제주 향토음식에 대한 인지도

20대 제주 향토음식		소득				χ^2 -value	직업					χ^2 -value
		5,000위 안 미만	5,000- 10,000위안	10,000- 15,000위 안	15,000위 안이상		학생	사무/관 리직/전 문직/공 무원	판매 /서비스/ 자영업	기술 /기능직	기타	
돔뽕고기	안다	27(35.1)	44(29.1)	17(28.3)	13(68.4)	12.557**	11(40.7)	44(33.8)	33(33.3)	9(21.4)	4(44.4)	3.86
	모른다	50(64.9)	107(70.9)	43(71.7)	6(31.6)		16(59.3)	86(66.2)	66(66.7)	33(78.6)	5(55.6)	
고기국수	안다	20(26.0)	52(34.4)	29(48.3)	9(47.4)	8.560*	8(29.6)	50(38.5)	37(37.4)	12(28.6)	3(33.3)	1.932
	모른다	57(74.0)	99(65.6)	31(51.7)	10(52.6)		19(70.4)	80(61.5)	62(62.6)	30(71.4)	6(66.7)	
돼지고기 육개장	안다	11(14.3)	21(13.9)	9(15.0)	6(31.6)	4.175	6(22.2)	24(18.5)	15(15.2)	2(4.8)	0(0)	7.224
	모른다	66(85.7)	130(86.1)	51(85.0)	13(68.4)		21(77.8)	106(81.5)	84(84.8)	40(95.2)	9(100)	
몸국	안다	6(7.8)	6(4.0)	3(5.0)	2(10.6)	2.392	1(3.7)	10(7.7)	5(5.1)	0(0)	1(11.1)	4.369
	모른다	71(92.2)	145(96.0)	57(95.0)	17(89.4)		26(96.3)	120(92.3)	94(94.9)	42(100)	8(88.9)	
전복죽	안다	45(58.4)	103(68.2)	46(76.7)	14(73.7)	5.558	19(70.4)	99(76.2)	57(57.6)	28(66.7)	5(55.6)	9.613*
	모른다	32(41.6)	48(31.8)	14(23.3)	5(26.3)		8(29.6)	31(23.8)	42(42.4)	14(33.3)	4(44.4)	
해물 뚝배기	안다	55(71.4)	116(76.8)	47(78.3)	16(84.2)	1.823	21(77.8)	101(77.7)	73(73.7)	33(78.6)	6(66.7)	1.110
	모른다	22(28.6)	35(23.2)	13(21.7)	3(15.8)		6(22.2)	29(22.3)	26(26.3)	9(21.4)	3(33.3)	
갈치구이	안다	41(53.2)	92(60.9)	37(61.7)	10(52.6)	1.759	21(77.8)	78(60.0)	56(56.6)	22(52.4)	3(33.3)	7.407
	모른다	36(46.8)	59(39.1)	23(38.3)	9(47.4)		6(22.2)	52(40.0)	43(43.4)	20(47.6)	6(66.7)	
갈치국	안다	26(33.8)	58(38.4)	15(25.0)	8(42.1)	3.887	16(59.3)	43(33.1)	37(37.4)	11(26.2)	0(0)	13.744**
	모른다	51(66.2)	93(61.6)	45(75.0)	11(57.9)		11(40.7)	87(66.9)	62(62.6)	31(73.8)	9(100)	
옥돔구이	안다	20(26.0)	49(32.5)	11(18.3)	7(36.8)	5.103	11(40.7)	39(30.0)	32(32.3)	4(9.5)	1(11.1)	11.632*
	모른다	57(74.0)	102(67.5)	49(81.7)	12(63.2)		16(59.3)	91(70.0)	67(67.7)	38(90.5)	8(88.9)	
옥돔국	안다	8(10.4)	27(17.9)	4(6.7)	4(21.1)	6.185	7(25.9)	21(16.2)	13(13.1)	2(4.8)	0(0)	8.191
	모른다	69(89.6)	124(82.1)	56(93.3)	15(78.9)		20(74.1)	109(83.8)	86(86.9)	40(95.2)	9(100)	
자리구이	안다	23(29.9)	30(19.9)	10(16.7)	5(26.3)	4.355	9(33.3)	32(24.6)	22(22.2)	4(9.5)	1(11.1)	6.936
	모른다	54(70.1)	121(80.1)	50(83.3)	14(73.7)		18(66.7)	98(75.4)	77(77.8)	38(90.5)	8(88.9)	
빙떡	안다	8(10.4)	25(16.6)	13(21.7)	5(26.3)	4.551	3(11.1)	24(18.5)	16(16.2)	7(16.7)	1(11.1)	1.122
	모른다	69(89.6)	126(83.4)	47(78.3)	14(73.7)		24(88.9)	106(81.5)	83(83.8)	35(83.3)	8(88.9)	
자리물회	안다	4(5.2)	16(10.6)	3(5.0)	3(15.8)	4.191	2(7.4)	12(9.2)	11(11.1)	1(2.4)	0(0)	3.869 (0.424)
	모른다	73(94.8)	135(89.4)	57(95.0)	16(84.2)		25(92.6)	118(90.8)	88(88.9)	41(97.6)	9(100)	
소라물회	안다	8(10.4)	17(11.3)	5(8.3)	2(10.5)	0.394	3(11.1)	15(11.5)	12(12.1)	2(4.7)	0(0)	2.982
	모른다	69(89.6)	134(88.7)	55(91.7)	17(89.5)		24(88.9)	115(88.5)	87(87.9)	40(95.3)	9(100)	
한치물회	안다	8(10.4)	16(10.6)	4(6.7)	1(5.3)	1.244	4(14.8)	16(12.3)	9(9.1)	0(0)	0(0)	7.489
	모른다	69(89.6)	135(89.4)	56(93.3)	18(94.7)		23(85.2)	114(87.7)	90(90.9)	42(100)	9(100)	
말고기 육회	안다	16(20.8)	29(19.2)	12(20.0)	4(21.1)	0.099	12(44.4)	24(18.5)	16(16.2)	9(21.4)	0(0)	13.554**
	모른다	61(79.2)	122(80.8)	48(80.0)	15(78.9)		15(55.6)	106(81.5)	83(83.8)	33(78.6)	9(100)	
성게국	안다	24(31.2)	48(31.8)	25(41.7)	10(52.6)	4.957	12(44.4)	48(36.9)	34(34.3)	11(26.2)	2(22.2)	3.371
	모른다	53(68.8)	103(68.2)	35(58.3)	9(47.4)		15(55.6)	82(63.1)	65(65.7)	31(13.8)	7(77.8)	
평매밀칼 국수	안다	12(15.6)	21(13.9)	9(15.0)	5(26.3)	2.013	11(40.7)	23(17.7)	11(11.1)	2(4.8)	0(0)	20.614** *
	모른다	65(84.4)	130(86.1)	51(85.0)	14(73.7)		16(59.3)	107(82.3)	88(88.9)	40(95.2)	9(100)	
오메기떡	안다	13(16.9)	22(14.6)	8(13.3)	5(26.3)	2.105	4(14.8)	27(20.8)	13(13.1)	3(7.1)	1(11.1)	5.518
	모른다	64(83.1)	129(85.4)	52(86.7)	14(73.7)		23(85.2)	103(79.2)	86(86.9)	39(92.9)	9(88.9)	
오메기술	안다	14(18.2)	25(16.6)	13(21.7)	3(15.8)	0.826	6(22.2)	21(16.2)	22(22.2)	6(14.3)	0(0)	4.204
	모른다	63(81.8)	126(83.4)	47(78.3)	16(84.2)		21(77.8)	109(83.8)	77(77.8)	36(85.7)	9(100)	
합계		77	151	60	19		27	130	99	42	9	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-6-2b> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도

20대 제주 향토음식 외의 향토음식		소득				χ^2 -value	직업					χ^2 -value
		5,000위안 미만	5,000- 10,000위안	10,000- 15,000위안	15,000위안 이상		학생	사무/관리 직/전문직 /공무원	판매 /서비스/ 자영업	기술 /기능직	기타	
흑돼지구이	안다	74(96.1)	145(96.03)	57(95)	17(89.47)	1.778	26(96.3)	123(94.62)	95(95.96)	41(97.62)	8(88.89)	1.656
	모른다	3(3.9)	6(3.97)	3(5)	2(10.53)		1(3.7)	7(5.38)	4(4.04)	1(2.38)	1(11.11)	
고등어구이	안다	37(48.05)	58(38.41)	25(41.67)	12(63.16)	5.293	19(70.37)	62(47.69)	37(37.37)	12(28.57)	2(22.22)	15.852**
	모른다	40(51.95)	93(61.59)	35(58.33)	7(36.84)		8(29.63)	68(52.31)	62(62.63)	30(71.43)	7(77.78)	
전복돌솥밥	안다	44(57.14)	79(52.32)	31(51.67)	9(47.37)	0.843	18(66.67)	72(55.38)	51(51.52)	18(42.86)	4(44.44)	4.408
	모른다	33(42.86)	72(47.68)	29(48.33)	10(52.63)		9(33.33)	58(44.62)	48(48.48)	24(57.14)	5(55.56)	
소라구이	안다	26(33.77)	52(34.44)	31(51.67)	14(73.68)	15.57**	12(44.44)	53(40.77)	41(41.41)	14(33.33)	3(33.33)	1.28
	모른다	51(66.23)	99(65.56)	29(48.33)	5(26.32)		15(55.56)	77(59.23)	58(58.59)	28(66.67)	6(66.67)	
전복구이	안다	35(45.45)	66(43.71)	30(50)	14(73.68)	6.368	15(55.56)	64(49.23)	48(48.48)	14(33.33)	4(44.44)	4.305
	모른다	42(54.55)	85(56.29)	30(50)	5(26.32)		12(44.44)	66(50.77)	51(51.52)	28(66.67)	5(55.56)	
고등어조림	안다	29(37.66)	39(25.83)	13(21.67)	9(47.37)	8.158*	13(48.15)	41(31.54)	29(29.29)	5(11.9)	2(22.22)	11.294*
	모른다	48(62.34)	112(74.17)	47(78.33)	10(52.63)		14(51.85)	89(68.46)	70(70.71)	37(88.1)	7(77.78)	
갈치조림	안다	30(38.96)	45(29.8)	18(30)	9(47.37)	3.934	15(55.56)	45(34.62)	31(31.31)	9(21.43)	2(22.22)	9.470
	모른다	47(61.04)	106(70.2)	42(70)	10(52.63)		12(44.44)	85(65.38)	68(68.69)	33(78.57)	7(77.78)	
자리회	안다	17(22.08)	42(27.81)	15(25)	11(57.89)	10.087*	6(22.22)	46(35.38)	25(25.25)	6(14.29)	2(22.22)	8.445
	모른다	60(77.92)	109(72.19)	45(75)	8(42.11)		21(77.78)	84(64.62)	74(74.75)	36(85.71)	7(77.78)	
갈치회	안다	22(28.57)	33(21.85)	16(26.67)	6(31.58)	1.843	8(29.63)	40(30.77)	22(22.22)	6(14.29)	1(11.11)	6.506
	모른다	55(71.43)	118(78.15)	44(73.33)	13(68.42)		19(70.37)	90(69.23)	77(77.78)	36(85.71)	8(88.89)	
고등어회	안다	19(24.68)	35(23.18)	13(21.67)	8(42.11)	3.594	11(40.74)	37(28.46)	20(20.2)	6(14.29)	1(11.11)	9.200
	모른다	58(75.32)	116(76.82)	47(78.33)	11(57.89)		16(59.26)	93(71.54)	79(79.8)	36(85.71)	8(88.89)	
합계		77	151	60	19		27	130	99	42	9	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-6-3a> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 20대 제주 향토음식에 대한 인지도

20대 제주 향토음식		거주지				χ^2 -value
		동북	중부	동부	서부	
뽕배고기	안다	6(46.2)	13(39.4)	75(30.7)	7(41.2)	2.709
	모른다	7(53.8)	20(60.6)	169(69.3)	10(58.8)	
고기국수	안다	6(46.2)	11(33.3)	89(36.5)	4(23.5)	1.855
	모른다	7(53.8)	22(66.7)	155(63.5)	13(76.5)	
돼지고기 육개장	안다	1(7.7)	2(6.1)	42(17.2)	2(11.8)	3.606
	모른다	12(92.3)	31(93.9)	202(82.8)	15(88.2)	
몸국	안다	0(0)	1(3.1)	14(5.7)	2(11.8)	2.438
	모른다	13(100)	32(96.9)	230(94.3)	15(88.2)	
전복죽	안다	9(69.2)	19(57.6)	168(68.9)	12(70.6)	1.775
	모른다	4(30.8)	14(42.4)	76(31.1)	5(29.4)	
해물뚝배기	안다	9(69.2)	24(72.7)	187(76.6)	14(82.4)	0.949
	모른다	4(30.8)	9(27.3)	57(23.4)	3(17.6)	
갈치구이	안다	6(46.2)	16(48.5)	149(61.1)	9(52.9)	3.058
	모른다	7(53.8)	17(51.5)	95(38.9)	8(47.1)	
갈치국	안다	5(38.5)	8(24.2)	88(36.1)	6(35.3)	1.870
	모른다	8(61.5)	25(75.8)	156(63.9)	11(64.7)	
옥돔구이	안다	5(38.5)	7(21.2)	68(27.9)	7(41.2)	2.887
	모른다	8(61.5)	26(78.8)	176(72.1)	10(58.8)	
옥돔국	안다	2(15.4)	2(6.1)	35(14.3)	4(23.5)	3.053
	모른다	11(84.6)	31(93.9)	209(85.7)	13(76.5)	
자리구이	안다	3(23.1)	4(12.1)	56(23.0)	5(29.4)	2.542
	모른다	10(76.9)	29(87.9)	188(77.0)	12(70.6)	
빙떡	안다	1(7.7)	6(18.2)	41(16.8)	3(17.6)	0.825
	모른다	12(92.3)	27(81.8)	203(83.2)	14(82.4)	
자리물회	안다	0(0)	4(12.1)	19(7.8)	3(17.6)	3.765
	모른다	13(100)	29(87.9)	225(92.2)	14(82.4)	
소라물회	안다	0(0)	0(0)	30(12.3)	2(11.8)	6.301
	모른다	13(100)	33(100)	214(87.7)	15(88.2)	
한치물회	안다	0(0)	0(0)	27(11.1)	2(11.8)	5.653
	모른다	13(100)	33(100)	217(88.9)	15(88.2)	
말고기육회	안다	1(7.7)	6(18.2)	51(20.9)	3(17.6)	1.486
	모른다	12(92.3)	27(81.8)	193(79.1)	14(82.4)	
성계국	안다	1(7.7)	10(30.3)	90(36.9)	6(35.3)	4.970
	모른다	12(92.3)	23(69.7)	154(63.1)	11(64.7)	
평양밀칼국수	안다	3(23.1)	3(9.1)	39(16.0)	2(11.8)	1.839
	모른다	10(76.9)	30(90.9)	205(84.0)	15(88.2)	
오메기떡	안다	2(15.4)	5(15.2)	38(15.6)	3(17.6)	0.059
	모른다	11(84.6)	28(84.8)	206(84.4)	14(82.4)	
오메기술	안다	2(15.4)	6(18.2)	42(17.2)	5(29.4)	1.668
	모른다	11(84.6)	27(81.8)	202(82.8)	12(70.6)	
합계		13	33	244	17	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-6-3b> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도

20대 제주 향토음식 외의 향토음식	거주지				χ^2 -value	
	동북	중부	동부	서부		
흑돼지구이	안다	12(92.3)	31(93.9)	233(95.5)	17(100)	1.278
	모른다	1(7.7)	2(6.1)	11(4.5)	0(0)	
고등어구이	안다	4(30.8)	10(30.3)	109(44.7)	9(52.9)	3.928
	모른다	9(69.2)	23(69.7)	135(55.3)	8(47.1)	
전복돌솥밥	안다	5(38.5)	20(60.6)	128(52.5)	10(58.8)	2.129
	모른다	8(61.5)	13(39.4)	126(47.5)	7(41.2)	
소라구이	안다	5(38.5)	15(45.5)	96(39.3)	7(41.2)	0.475
	모른다	8(61.5)	18(54.5)	148(60.7)	10(58.8)	
전복구이	안다	5(38.5)	19(57.6)	112(45.9)	9(52.9)	2.214
	모른다	8(61.5)	14(42.4)	132(54.1)	8(47.1)	
고등어조림	안다	2(15.4)	7(21.2)	73(29.9)	8(47.1)	4.889
	모른다	11(84.6)	26(78.8)	171(70.1)	9(52.9)	
갈치조림	안다	3(23.1)	10(30.3)	79(32.4)	10(58.8)	5.831
	모른다	10(76.9)	23(69.7)	165(67.6)	7(41.2)	
자리회	안다	2(15.4)	5(15.2)	72(29.5)	6(35.3)	4.468
	모른다	11(84.6)	28(84.8)	172(70.5)	11(64.7)	
갈치회	안다	3(23.1)	8(24.2)	58(23.8)	8(47.1)	4.633
	모른다	10(76.9)	25(75.8)	186(76.2)	9(52.9)	
고등어회	안다	2(15.4)	7(21.2)	61(25.0)	5(29.4)	1.033
	모른다	11(84.6)	26(78.8)	183(75.0)	12(70.6)	
합계		13	33	244	17	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

2) 조사대상자의 관광속성에 따른 제주 향토음식에 대한 인지도

조사대상자의 관광속성에 관한 항목들은 통계 분석을 하기 위해서 빈도수가 너무 낮은 항목들의 급간을 조정하였다. 한국 방문횟수에서는 두 번째(12.7%), 세 번째(1.6%), 네 번째(1.0%)와 다섯 번 이상(2.6%)을 두 번 이상으로 조정하였으며, 여행경비에서는 10,000-15,000위안(19.5%), 15,000-20,000위안(2.3%)과 20,000위안 이상(2.6%)을 10,000위안 이상으로 조정하였다. 여행경비 중 식사비 비율은 41-50%(11.1%)와 50% 이상(7.5%)을 40% 이상으로 조정하였다.

조사대상자의 관광속성에 따른 제주 향토음식에 대한 인지도 결과는 <표 7-1a>, <표 7-1b>, <표 7-2a>, <표 7-2b>와 같다.

20대 제주 향토음식 중 돼지고기육개장($p<0.05$), 갈치국($p<0.05$), 옥돔구이($p<0.01$), 자리구이($p<0.05$), 말고기육회($p<0.05$)와 썩메밀칼국수($p<0.01$)는 한국을 두 번 이상 방문한 대상자가 처음 방문한 대상자보다 인지도가 높은 것으로 나타났다으며, 한국 방문횟수에 따른 유의적인 차이를 보였다 <표 7-1a>.

20대 제주 향토음식외의 향토음식 중에서는 돔베고기($p<0.05$), 갈치국($p<0.01$), 옥돔구이($p<0.05$), 자리구이($p<0.01$)와 썩메밀칼국수($p<0.05$)가 여행경비에 따른 유의적인 차이가 있었다 <표 7-1a>.

20대 제주향토음식외 의 향토음식 중에는 소라구이($p<0.01$), 전복구이($p<0.05$), 자리회($p<0.01$)와 고등어회($p<0.01$)의 인지도가 여행경비에 따른 유의적인 차이가 있었다 <표 7-1b>.

<표 7-2a>와 <표 7-2b>는 조사대상자의 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 인지도를 조사한 결과이다. 돔베고기, 옥돔구이와 썩메밀칼국수의 인지도는 무계획의 대상자가 다른 대상자보다 높았고 자리구이의 인지도는 5,000위안 미만과 무계획의 대상자가 다른 대상자보다 높았다. 갈치국은 10,000위안 이상의 대상자가 다른 대상자보다 대한 인지도가 낮았다. 옥돔구이($p<0.01$), 소라물회($p<0.05$)와 말고기육회($p<0.05$)는 여행 경비 중 식사비 비율이 41% 이상의 대상자가 다른 대상자보다 인지도가 높게 나타났으며, 식사비 비율에 따른 유의적인 차이를 보였다. 갈치국($p<0.05$)의 인지도는 관광 시 휴양을 선호하는 대상자가 다른 대상자보다 낮았으며, 관광 시 선호하는 활동에 따른 유의적인 차이가 나타났다 <표 7-2a> 소라구이($p<0.01$), 전복구이($p<0.05$), 자리회

($p < 0.01$)와 고등어회($p < 0.01$)의 인지도는 여행경비 무계획의 대상자가 다른 대상자보다 높게 나타났으며, 자리회($p < 0.05$)와 갈치회($p < 0.05$)는 식사비 비율에 따른 유의적인 차이를 보였다 또한 자리회의 인지도는 여행 경비 중 식사비 비율이 41% 이상의 대상자가 다른 대상자보다 높았으며, 갈치회는 여행 경비 중 식사비 비율이 10% 이하와 41% 이상의 대상자가 다른 대상자보다 인지도가 높았다 <표 7-2b>.

<표-7-1a> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 20대 제주 향토음식에 대한 인지도

20대 제주 향토음식		한국 방문횟수		χ^2 -value	여행경비				χ^2 -value
		처음	두 번 이상		5,000위안미만	5,000-10,000위안	10,000위안 이상	무계획	
뚝배고기	안다	80(31.7)	21(38.2)	0.847	18(34.6)	49(31.2)	20(26.7)	14(60.9)	9.743*
	모른다	172(68.3)	34(61.8)		34(65.4)	108(68.8)	55(73.3)	9(39.1)	
고기국수	안다	91(36.1)	19(34.5)	0.048	16(30.8)	51(32.5)	33(44.0)	10(43.5)	4.106
	모른다	161(63.9)	36(65.5)		36(69.2)	106(67.5)	42(56.0)	13(56.5)	
돼지고기 육개장	안다	33(13.1)	14(25.5)	5.319*	11(21.2)	23(14.6)	8(10.7)	5(21.7)	3.403
	모른다	219(86.9)	41(74.5)		41(78.8)	134(85.4)	67(89.3)	18(78.3)	
몸국	안다	13(5.2)	4(7.3)	0.386	1(1.9)	11(7.0)	2(2.7)	3(13.0)	5.605
	모른다	239(94.8)	51(92.7)		51(98.1)	146(93.0)	73(97.3)	20(87.0)	
전복죽	안다	170(67.5)	38(69.1)	0.055	35(67.3)	99(63.1)	57(76.0)	17(73.9)	4.323
	모른다	82(32.5)	17(30.9)		17(32.9)	58(36.9)	18(24.0)	6(26.1)	
해물 뚝배기	안다	190(75.4)	44(80.0)	0.528	38(73.1)	119(75.8)	59(78.7)	18(78.3)	0.600
	모른다	62(24.6)	11(20.0)		14(26.9)	38(24.2)	16(21.3)	5(21.7)	
갈치구이	안다	145(57.5)	35(63.6)	0.692	27(51.9)	91(58.0)	48(64.0)	14(60.9)	1.933
	모른다	107(42.5)	20(36.4)		25(48.1)	66(42.0)	27(36.0)	9(39.1)	
갈치국	안다	81(32.1)	26(47.3)	4.552*	22(42.3)	63(40.1)	14(18.7)	8(34.8)	11.850**
	모른다	171(67.9)	29(52.7)		30(57.7)	94(59.9)	61(81.3)	15(65.2)	
육뚝구이	안다	63(25.0)	24(43.6)	7.721**	13(25.0)	46(29.3)	16(21.3)	12(52.2)	8.604*
	모른다	189(75.0)	31(56.4)		39(75.0)	111(70.7)	59(78.7)	11(47.8)	
육뚝국	안다	31(12.3)	12(21.8)	3.395	7(13.5)	25(15.9)	6(8.0)	5(21.7)	3.880
	모른다	221(87.7)	43(78.2)		45(86.5)	132(84.1)	69(92.0)	18(78.3)	
자리구이	안다	50(19.8)	18(32.7)	4.347*	20(38.5)	31(19.7)	9(12.0)	8(34.8)	12.159**
	모른다	202(80.2)	37(67.3)		32(61.5)	126(80.3)	66(88.0)	15(65.2)	
빙떡	안다	40(15.9)	11(20.0)	0.556	11(21.2)	22(14.0)	13(17.3)	5(21.7)	2.005
	모른다	212(84.1)	44(80.0)		41(78.8)	135(86.0)	62(82.7)	18(78.3)	
자리물회	안다	21(8.3)	5(9.1)	0.033	4(7.7)	12(7.6)	7(9.3)	3(13.0)	0.872
	모른다	231(91.7)	50(90.9)		48(92.3)	145(92.4)	68(90.7)	20(87.0)	
소라물회	안다	23(9.1)	9(16.4)	2.532	9(17.3)	14(8.9)	7(9.3)	2(8.7)	3.190
	모른다	229(90.9)	46(93.6)		43(82.7)	143(91.1)	68(90.7)	21(91.3)	
한치물회	안다	23(9.1)	6(10.9)	0.168	7(13.5)	16(10.2)	4(5.3)	2(8.7)	2.580
	모른다	229(90.9)	49(89.1)		45(86.5)	141(89.8)	71(94.7)	21(91.3)	
말고기 육회	안다	44(17.5)	17(30.9)	5.129*	13(25.0)	35(22.3)	10(13.3)	3(13.0)	4.124
	모른다	208(82.5)	38(69.1)		39(75.0)	122(77.7)	65(86.7)	20(87.0)	
성계국	안다	88(34.9)	19(34.5)	0.003	17(32.7)	57(36.3)	22(29.3)	11(47.8)	2.964
	모른다	164(65.1)	36(65.5)		35(67.3)	100(63.7)	53(70.7)	12(52.2)	
평메밀 칼국수	안다	31(12.3)	16(29.1)	9.815**	9(17.3)	24(15.3)	6(8.0)	8(34.8)	9.978*
	모른다	221(87.7)	39(70.9)		43(82.7)	133(84.7)	69(92.0)	15(65.2)	
오메기떡	안다	40(15.9)	8(14.5)	0.060	9(17.3)	27(17.2)	8(10.7)	4(17.4)	1.858
	모른다	212(84.1)	47(85.5)		43(82.7)	130(82.8)	67(89.3)	19(82.6)	
오메기술	안다	47(18.7)	8(14.5)	0.517	12(23.1)	28(17.8)	9(12.0)	6(26.1)	3.772
	모른다	205(81.3)	47(85.5)		40(76.9)	129(82.2)	66(88.0)	17(73.9)	
합계		252	55		52	157	75	23	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-7-1b> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도

20대 제주 향토음식 외의 향토음식	한국 방문횟수			χ^2 -value	여행경비				χ^2 -value
	처음	두 번 이상			5,000위안미 만	5,000-10,00 0위안	10,000위안 이상	무계획	
흑돼지구이	안다	241(95.6)	52(94.5)	0.123	51(98.1)	149(94.9)	71(94.7)	22(95.7)	1.040
	모른다	11(4.4)	3(5.5)		1(1.9)	8(5.1)	4(5.3)	1(4.3)	
고등어구이	안다	104(41.3)	28(50.9)	1.712	26(50.0)	70(44.6)	23(30.7)	13(56.5)	7.571
	모른다	148(58.7)	27(49.1)		26(50.0)	87(55.4)	52(69.3)	10(43.5)	
전복돌솥밥	안다	135(53.6)	28(50.9)	0.129	25(48.1)	86(54.8)	38(50.7)	14(60.9)	1.44
	모른다	117(46.4)	27(49.1)		27(51.9)	71(45.2)	37(49.3)	9(39.1)	
소라구이	안다	98(38.9)	25(45.5)	0.811	23(44.2)	53(33.8)	31(41.3)	16(69.6)	11.362**
	모른다	154(61.1)	30(54.5)		29(55.8)	104(66.2)	44(58.7)	7(30.4)	
전복구이	안다	114(45.2)	31(56.4)	2.242	28(53.8)	66(42.0)	34(45.3)	17(73.9)	9.290*
	모른다	138(54.8)	24(43.6)		24(46.2)	91(58.0)	41(54.7)	6(26.1)	
고등어조림	안다	70(27.8)	20(36.4)	1.606	20(38.5)	43(27.4)	17(22.7)	10(43.5)	6.207
	모른다	182(72.2)	35(63.6)		32(61.5)	114(72.6)	58(77.3)	13(56.5)	
갈치조림	안다	80(31.7)	22(40.0)	1.386	20(38.5)	53(33.8)	18(24.0)	11(47.8)	5.750
	모른다	172(68.3)	33(60.0)		32(61.5)	104(66.2)	57(76.0)	12(52.2)	
자리회	안다	65(25.8)	20(36.4)	2.519	17(32.7)	45(28.6)	11(14.7)	12(52.2)	13.964**
	모른다	187(74.2)	35(63.6)		35(67.3)	112(71.4)	64(85.3)	11(47.8)	
갈치회	안다	60(23.8)	17(30.9)	1.211	17(32.7)	39(24.8)	14(18.7)	7(30.4)	3.601
	모른다	192(76.2)	38(69.1)		35(67.3)	118(75.2)	61(69.7)	16(69.6)	
고등어회	안다	58(23.0)	17(30.9)	1.524	18(34.6)	37(23.6)	9(12.0)	11(47.8)	16.081**
	모른다	194(77.0)	38(69.1)		34(65.4)	120(76.4)	66(88.0)	12(52.2)	
합계		252	55		52	157	75	23	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-7-2a> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 20대 제주 향토음식에 대한 인지도

20대 제주 향토음식		식사비 비율					χ^2 -value	선호하는 활동				χ^2 -value
		10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
뽕배고기	안다	3(42.9)	34(34.3)	29(29.3)	10(22.2)	25(43.9)	6.417	20(30.8)	41(39.4)	30(29.7)	10(27.0)	3.184
	모른다	4(57.1)	65(65.7)	70(70.7)	35(77.8)	32(56.1)		45(69.2)	63(60.6)	71(70.3)	27(73.0)	
고기국수	안다	3(42.9)	33(33.3)	31(31.3)	18(40.0)	25(43.9)	3.236	28(43.1)	32(30.8)	33(32.7)	17(45.9)	4.728
	모른다	4(57.1)	66(66.7)	68(68.7)	27(60.0)	32(56.1)		37(56.9)	72(69.2)	68(67.3)	20(54.1)	
돼지고기 육개장	안다	2(28.6)	10(10.1)	14(14.1)	8(17.8)	13(22.8)	5.808	11(16.9)	19(18.3)	13(12.9)	4(10.8)	1.874
	모른다	5(71.4)	89(89.9)	85(85.9)	37(82.2)	44(77.2)		54(83.1)	85(81.7)	88(87.1)	33(89.2)	
몸국	안다	0(0)	6(6.1)	5(5.1)	2(4.4)	4(7.0)	0.849	4(6.2)	7(6.7)	4(4.0)	2(5.4)	0.812
	모른다	7(100)	93(93.9)	94(94.9)	43(95.6)	53(93.0)		61(93.8)	97(93.3)	97(96.0)	35(95.6)	
전복죽	안다	4(57.1)	67(67.7)	60(60.6)	30(66.7)	47(82.5)	8.340	39(60.0)	69(66.3)	68(67.3)	32(86.5)	7.834
	모른다	3(42.9)	32(32.3)	39(39.4)	15(33.3)	10(17.5)		26(40.0)	35(33.7)	33(32.7)	5(13.5)	
해물 뽕배기	안다	3(42.9)	74(74.7)	78(78.8)	36(80.0)	43(75.4)	5.152	49(75.4)	79(76.0)	77(76.2)	29(78.4)	0.124
	모른다	4(57.1)	25(25.3)	21(21.2)	9(20.0)	14(24.6)		16(24.6)	25(24.0)	24(23.8)	8(21.6)	
갈치구이	안다	3(42.9)	57(57.6)	62(62.6)	19(42.2)	39(68.4)	8.663	38(58.5)	58(55.8)	63(62.4)	21(56.8)	0.990
	모른다	4(57.1)	42(42.4)	37(37.4)	26(57.8)	18(31.6)		27(41.5)	46(44.2)	38(37.6)	16(43.2)	
갈치국	안다	2(28.6)	28(28.3)	31(31.3)	17(37.8)	29(50.9)	9.166	21(32.3)	44(42.3)	36(35.6)	6(16.2)	8.419*
	모른다	5(71.4)	71(71.7)	68(68.7)	28(62.2)	28(49.1)		44(67.7)	60(57.7)	65(65.4)	31(83.8)	
옥돔구이	안다	2(28.6)	23(23.3)	24(24.2)	9(20.0)	29(50.9)	17.888*	17(26.15)	36(34.6)	26(25.7)	8(21.6)	3.328
	모른다	5(71.4)	76(76.7)	75(75.8)	36(80.0)	28(49.1)	*	48(73.85)	68(65.4)	75(74.3)	29(78.4)	
옥돔국	안다	1(14.3)	10(10.1)	11(11.1)	4(8.9)	17(29.8)	14.763	7(10.77)	18(17.3)	14(13.9)	4(10.8)	1.822
	모른다	6(85.7)	89(89.9)	88(88.9)	41(91.1)	40(70.2)		58(89.23)	86(82.7)	87(86.1)	33(89.2)	
자리구이	안다	2(28.6)	19(19.2)	18(18.2)	10(22.2)	19(33.3)	5.708	17(26.2)	25(24.0)	18(17.8)	8(21.6)	1.923
	모른다	5(71.4)	80(80.8)	81(81.8)	35(77.8)	38(66.7)		48(73.8)	79(76.0)	83(82.2)	29(78.4)	
빙떡	안다	0(0)	15(15.2)	17(17.2)	7(15.6)	12(21.0)	2.417	8(12.3)	19(18.3)	17(16.8)	7(18.9)	1.221
	모른다	7(100)	84(84.8)	82(82.8)	38(84.4)	45(79.0)		57(87.7)	85(81.7)	84(83.2)	30(81.1)	
자리물회	안다	1(14.3)	7(7.1)	8(8.1)	1(2.2)	9(15.8)	6.780	4(6.2)	9(8.7)	12(11.9)	1(2.7)	3.558
	모른다	6(85.7)	92(92.9)	91(91.9)	44(97.8)	48(84.2)		61(93.8)	95(91.3)	89(88.1)	36(97.3)	
소라물회	안다	1(14.3)	5(5.1)	12(12.2)	2(4.4)	12(21.0)	12.098*	8(12.3)	11(10.6)	12(11.9)	1(2.7)	2.842
	모른다	6(85.7)	94(94.9)	87(97.8)	43(95.6)	45(79.0)	57(87.7)	93(89.4)	89(88.1)	36(97.3)		
한치물회	안다	0(0)	5(5.1)	13(13.2)	3(6.7)	8(14.0)	6.348	6(9.2)	15(14.4)	8(7.9)	0(0)	7.149
	모른다	7(100)	94(94.9)	86(86.8)	42(93.3)	49(86.0)		59(90.8)	89(85.6)	93(92.1)	37(100)	
말고기육 회	안다	0(0)	14(14.1)	19(19.2)	9(20.0)	19(33.3)	10.295*	12(18.5)	21(20.2)	25(24.8)	3(8.1)	4.815
	모른다	7(100)	85(85.9)	80(80.8)	36(80.0)	38(66.7)		53(81.5)	83(79.8)	76(75.2)	34(91.9)	
성게국	안다	2(28.6)	31(31.3)	34(34.3)	15(33.3)	25(43.9)	2.762	22(33.8)	45(43.3)	32(31.7)	8(21.6)	6.573
	모른다	5(71.4)	68(68.7)	65(65.7)	30(66.7)	32(56.1)		43(66.2)	59(56.7)	69(68.3)	29(78.4)	
평메밀칼 국수	안다	1(14.3)	10(10.1)	14(14.2)	7(15.6)	15(26.3)	7.509	12(18.5)	14(13.5)	19(18.8)	2(5.4)	4.527
	모른다	6(85.7)	89(89.9)	85(85.8)	38(84.4)	42(73.7)		53(81.5)	90(86.5)	82(81.2)	35(94.6)	
오메기떡	안다	1(14.3)	9(9.1)	16(16.2)	7(15.6)	15(26.3)	8.175	8(12.3)	19(18.3)	16(15.8)	5(13.5)	1.222
	모른다	6(85.7)	90(90.9)	83(83.8)	38(84.4)	42(73.7)		57(87.7)	85(81.7)	85(84.2)	32(86.5)	
오메기술	안다	2(28.6)	13(13.1)	16(16.2)	8(17.8)	16(28.1)	6.286	17(26.2)	20(19.2)	15(14.9)	3(8.1)	6.187
	모른다	5(71.4)	86(86.9)	83(83.8)	37(82.2)	41(71.9)		48(73.8)	84(80.8)	86(85.1)	34(91.9)	
합계		7	99	99	45	57		65	104	101	37	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-7-2b> 조사대상자의 관광숙성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 20대 제주 향토음식외의 향토음식에 대한 인지도

20대 제주 향토음식 외의 향토음식		식사비 비율					χ^2 -value	선호하는 활동				χ^2 -value
		10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
흑돼지	안다	7(100)	93(93.9)	96(97.0)	40(88.9)	57(100)	8.540	61(93.8)	99(95.2)	98(97.0)	35(94.6)	1.041
구이	모른다	0(0)	6(6.1)	3(3.0)	5(11.1)	0(0)		4(6.2)	5(4.8)	3(3.0)	2(5.4)	
고등어	안다	1(14.3)	38(38.4)	38(38.4)	23(51.1)	32(56.1)	9.300	26(40.0)	45(43.3)	43(42.6)	18(48.6)	0.731
구이	모른다	6(85.7)	61(61.6)	61(61.6)	22(48.9)	25(43.9)		39(60.0)	59(56.7)	58(57.4)	19(51.4)	
전복돌	안다	3(42.9)	53(53.5)	49(49.5)	22(48.9)	36(63.2)	3.455	41(63.1)	46(44.2)	53(52.5)	23(62.2)	7.119
술밥	모른다	4(57.1)	46(46.5)	50(50.5)	23(51.1)	21(36.8)		24(36.9)	58(55.8)	48(47.5)	14(37.8)	
소라구	안다	3(42.9)	38(38.4)	33(33.3)	18(40.0)	31(54.4)	6.876	28(43.1)	38(36.5)	39(38.6)	18(48.6)	2.008
이	모른다	4(57.1)	61(61.6)	66(66.7)	27(60.0)	26(45.6)		37(56.9)	66(63.5)	62(61.4)	19(51.4)	
전복구	안다	3(42.9)	46(46.5)	41(41.4)	19(42.2)	36(63.2)	7.675	36(55.4)	43(41.3)	46(45.5)	20(54.1)	3.985
이	모른다	4(57.1)	53(53.5)	58(58.6)	26(57.8)	21(36.8)		29(44.6)	61(58.7)	55(54.5)	17(45.9)	
고등어	안다	1(14.3)	31(31.3)	25(25.3)	13(28.9)	20(35.1)	2.663	21(32.3)	29(27.9)	30(29.7)	10(27.0)	0.484
조림	모른다	6(85.7)	68(68.7)	74(74.7)	32(71.1)	37(64.9)		44(67.7)	75(72.1)	71(70.3)	27(73.0)	
갈치조	안다	3(42.9)	31(31.3)	28(28.3)	14(31.1)	26(45.6)	5.580	17(26.2)	38(36.5)	36(35.6)	11(29.7)	2.450
림	모른다	4(57.1)	68(68.7)	71(71.7)	31(68.9)	31(54.4)		48(73.8)	66(63.5)	65(65.4)	26(70.3)	
자리회	안다	2(28.6)	25(25.3)	21(21.2)	12(26.7)	25(43.9)	9.839*	19(29.2)	34(32.7)	25(24.8)	7(18.9)	3.234
	모른다	5(71.4)	74(74.7)	78(78.8)	33(73.3)	32(56.1)		46(70.8)	70(67.3)	76(75.2)	30(81.1)	
갈치회	안다	3(42.9)	23(23.2)	15(15.2)	14(31.1)	22(38.6)	12.964*	19(29.2)	27(26.0)	25(24.8)	6(16.2)	2.192
	모른다	4(57.1)	76(76.8)	84(84.8)	31(68.9)	35(61.4)		46(70.8)	77(74.0)	76(75.2)	31(83.8)	
고등어	안다	2(28.6)	21(21.2)	18(18.2)	12(26.7)	22(38.6)	9.032	19(29.2)	24(23.1)	24(23.8)	8(21.6)	1.097
회	모른다	5(71.4)	78(78.8)	81(81.8)	33(73.3)	35(61.4)		46(70.8)	80(76.9)	77(76.2)	29(78.4)	
합계		7	99	99	45	57		65	104	101	37	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

4. 제주 향토음식에 대한 만족도 및 이미지

만족도와 이미지 점수는 ‘매우 만족한다’와 ‘매우 그렇다’는 5점, ‘만족한다’와 ‘그렇다’는 4점, ‘보통이다’는 3점, ‘불만족한다’와 ‘그렇지 않다’는 2점, ‘매우 불만족한다’와 ‘매우 그렇지 않다’는 1점으로 하여 계산하였다.

<표-8>은 중국인 개별 관광객의 제주 향토음식에 대한 만족도 결과를 분석한 표이다.

‘음식의 맛’에 대해 ‘매우 만족한다’고 응답한 사람은 13.4%(41명)였으며, ‘만족한다’라고 한 사람은 59.0%(181명), ‘보통이다’는 27.0%(83명), ‘불만족한다’는 0.3%(1명), ‘매우 불만족한다’ 0.3%(1명)로 72.4%인 222명이 제주 향토음식의 맛에 만족하는 것으로 조사되었다. ‘음식의 가격’에 대해 ‘매우 만족한다’는 2.9%(9명), ‘만족한다’는 26.4%(81명), ‘보통이다’는 55.4%(170명), ‘불만족한다’는 13.7%(42명), ‘매우 불만족한다’는 1.6%(5명)로 ‘보통이다’라고 응답한 대상자가 가장 많았다. ‘식재료의 다양성’에 대해 ‘매우 만족한다’라고 응답한 사람은 8.8%(27명), ‘만족한다’라고 한 사람은 43.3%(133명), ‘보통이다’는 41.7%(128명), ‘불만족한다’는 5.2%(16명), ‘매우 불만족한다’는 1.0%(3명)이었다. ‘음식의 청결성’에 대해서는 ‘매우 만족한다’는 20.5%(63명), ‘만족한다’는 62.9%(193명), ‘보통이다’는 16.6%(51명)이었으며 ‘음식의 신선도’에 대해 ‘매우 만족한다’ 28.7%(88명), ‘만족한다’ 58.3%(179명), ‘보통이다’ 13.0%(40명)이었으며, ‘불만족한다’와 ‘매우 불만족한다’고 응답한 사람은 0%로 ‘음식의 청결성’과 ‘음식의 신선도’에 대해 만족한다고 응답한 대상자가 83.4%와 87%로 가장 많은 대상자가 이 두 항목에 대해 만족하고 있는 것으로 나타났다. 제주 향토음식에 대한 만족도 점수는 음식의 신선도에 대한 점수가 4.16 ± 0.63 으로 가장 높았으며, 그 다음은 음식의 청결성으로 4.04 ± 0.61 , 음식의 맛은 3.85 ± 0.65 , 식재료의 다양성 3.54 ± 0.77 , 음식의 가격은 3.15 ± 0.75 점 이었다. 대상자는 전체적으로 제주 향토음식에 대한 만족한 것으로 조사되었으나 가격에 대해서는 불만족한 비율이 다른 항목보다 약간 높게 나타났다.

<표-8> 조사대상자의 제주 향토음식에 대한 만족도

만족도	매우 불만족한다	불만족한다	보통이다	만족한다	매우 만족한다	만족도점수 (M±SD)
음식의 맛	1(0.3)	1(0.3)	83(27.0)	181(59.0)	41(13.4)	3.85±0.65
음식의 가격	5(1.6)	42(13.7)	170(55.4)	81(26.4)	9(2.9)	3.15±0.75
식재료의 다양성	3(1.0)	16(5.2)	128(41.7)	133(43.3)	27(8.8)	3.54±0.77
음식의 청결성	0(0)	0(0)	51(16.6)	193(62.9)	63(20.5)	4.04±0.61
음식의 신선도	0(0)	0(0)	40(13.0)	179(58.3)	88(28.7)	4.16±0.63

조사대상자의 제주향토음식에 대한 이미지에 관하여 평가한 결과는 <표-9>와 같다.

‘색상이 아름다운 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’고 평가한 사람은 17.3%(53명)이었으며, ‘그렇다’라고 답한 사람은 42.3%(130명), ‘보통이다’는 39.4%(121명), ‘그렇지 않다’는 1.0%(3명)이었으며, ‘매우 그렇지 않다’를 답한 사람이 없었다. ‘재료가 다양한 음식’이라고 평가한 사람은 ‘매우 그렇다’가 15.0%(46명), ‘그렇다’ 34.2%(105명), ‘보통이다’ 45.9%(141명), ‘그렇지 않다’ 4.2%(13명), ‘매우 그렇지 않다’ 0.7%(2명)이었다. ‘고급스러운 음식’이라는 이미지를 받았다고 평가한 사람은 ‘매우 그렇다’가 9.8%(30명), ‘그렇다’는 30.3%(93명), ‘보통이다’는 55.4%(170명), ‘그렇지 않다’ 4.2%(13명), ‘매우 그렇지 않다’라고 평가한 사람도 0.3%(1명)로 ‘보통이다’고 응답한 대상자의 수가 가장 많은 항목이다. ‘건강에 좋은 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 16.6%(51명), ‘그렇다’ 58.6%(180명), ‘보통이다’ 22.5%(69명), ‘그렇지 않다’ 1.6%(5명), ‘매우 그렇지 않다’ 0.7%(2명)이었다. ‘위생적인 음식’에 대해서는 ‘매우 그렇다’ 23.8%(73명), ‘그렇다’ 61.2%(188명), ‘보통이다’ 13.4%(41명), ‘그렇지 않다’ 1.3%(4명), ‘매우 그렇지 않다’ 0.3%(1명)이었다. ‘영양이 풍부한 음식’이라는 이미지에 대해서는 18.6%(57명)이 ‘매우 그렇다’고 답하였으며, 48.2%(148명)은 ‘그렇다’고 하였다. 또한 ‘보통이다’는 31.3%(96명), ‘그렇지 않다’는 2.0%(6명)이었다. ‘식재료가 신선한 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 30.9%(95명), ‘그렇다’ 57.7%(177명), ‘보통이다’ 10.1%(31명), ‘그렇지 않다’ 1.3%(4명)로 응답자

의 88.6%가 ‘그렇다’라고 답하였다. ‘가격이 적절한 음식’에 대해서는 ‘매우 그렇다’ 7.8%(24명), ‘그렇다’ 39.4%(121명), ‘보통이다’ 41.4%(127명), ‘그렇지 않다’ 9.4%(29명), ‘매우 그렇지 않다’ 2.0%(6명)이었다. ‘추가비용을 지불할 가치가 있는 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 11.1%(34명), ‘그렇다’ 42.0%(129명), ‘보통이다’ 37.5%(115명), ‘그렇지 않다’ 9.1%(28명), ‘매우 그렇지 않다’ 0.3%(1명)이었다.

제주 향토음식에 대한 이미지 점수는 식재료가 신선한 음식이라는 이미지에 대하여 가장 높은 점수인 4.18±0.66을 주었으며, 그 다음으로는 위생적인 음식 4.07±0.67, 건강에 좋은 음식 3.89±0.71, 영양이 풍부한 음식 3.83±0.74, 색상이 아름다운 음식 3.76±0.74, 재료가 다양한 음식 3.59±0.82, 추가비용을 지불할 가치가 있는 음식 3.54±0.82, 고급스러운 음식 3.45±0.74, 가격이 적절한 음식 3.42±0.84의 순으로 점수가 나타났다. 상술한 내용을 종합하면 대상자에게 제주 향토음식은 가격은 약간 비싸지만 신선하고 위생적인 이미지를 남긴 것으로 조사되었다.

<표-9> 조사대상자의 제주 향토음식에 대한 이미지

이미지	매우 그렇지 않다	그렇지 않다	보통이다	그렇다	매우 그렇다	이미지점수 (M±SD)
색상이 아름다운 음식	0(0)	3(1.0)	121(39.4)	130(42.3)	53(17.3)	3.76±0.74
재료가 다양한 음식	2(0.7)	13(4.2)	141(45.9)	105(34.2)	46(15.0)	3.59±0.82
고급스러운 음식	1(0.3)	13(4.2)	170(55.4)	93(30.3)	30(9.8)	3.45±0.74
건강에 좋은 음식	2(0.7)	5(1.6)	69(22.5)	180(58.6)	51(16.6)	3.89±0.71
위생적인 음식	1(0.3)	4(1.3)	41(13.4)	188(61.2)	73(23.8)	4.07±0.67
영양이 풍부한 음식	0(0)	6(2.0)	96(31.3)	148(48.2)	57(18.6)	3.83±0.74
식재료가 신선한 음식	0(0)	4(1.3)	31(10.1)	177(57.7)	95(30.9)	4.18±0.66
가격이 적절한 음식	6(2.0)	29(9.4)	127(41.4)	121(39.4)	24(7.8)	3.42±0.84
추가비용을 지불할 가치가 있는 음식	1(0.3)	28(9.1)	115(37.5)	129(42.0)	34(11.1)	3.54±0.82

1) 조사대상자의 일반사항과 관광속성에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도

조사대상자의 일반사항에 따른 제주향토음식의 만족도는 <표-10-1>, <표-10-2>, <표-10-3>과 같으면 관광속성에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도의 결과는 <표-11-1>, <표-11-2>, <표-11-3>과 같다.

성별과 학력에 따른 만족도에서는(표 10-1) 여자가 남자보다 모든 항목에 대한 만족도가 높았으며, 음식의 청결성($p<0.05$)에 대해서는 유의적인 차이를 보였다. 음식의 청결성($p<0.05$)과 신선도($p<0.05$)는 학력에 따른 유의적인 차이가 나타났으며, 학력이 높을수록 만족도가 높은 것으로 조사되었다 .

월 소득과 직업에 따른 만족도 분석 결과(표 10-2) 월 소득이 높을수록 음식의 가격($p<0.05$)에 대한 만족도가 높았으며, 월 소득에 따른 유의적인 차이가 있었다. 또한 기타 직업의 대상자는 다른 대상자보다 음식의 신선도($p<0.05$)에 대한 만족도가 낮았으며, 직업에 따른 유의적인 차이가 나타났다.

음식의 가격($p<0.001$)은 거주지에 따른 유의적인 차이가 있었으며, 동부지역의 대상자가 다른 지역의 대상자보다 만족도가 높게 나타났다 <표 10-3>.

한국 방문횟수에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도(표 11-1)에 대해서는 유의적인 차이가 없지만 두 번 이상 방문한 경험이 있는 대상자가 처음 방문한 대상자보다 만족도가 전체적으로 높았다 .

제주 향토음식에 대한 만족도 항목에서는 식재료의 다양성 항목만이 유의적 차이($p<0.05$)가 있었는데, 관광 시 체험에 대한 선호도가 높은 대상자가 다른 대상자보다 식재료의 다양성에 대한 만족도가 조금 낮았다 <표 11-2>.

<표-10-1> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도

	성별		t -value	연령		t -value	학력			F -value
	남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
음식의 맛	3.91±0.72 ¹⁾	3.82±0.63	1.048	3.85±0.63	3.84±0.72	0.077	3.80±0.63	3.84±0.67	4.00±0.53	0.99
음식의 가격	3.26±0.76	3.11±0.74	1.522	3.14±0.76	3.22±0.71	-0.821	3.06±0.62	3.13±0.76	3.43±0.82	2.49
식재료의 다양성	3.6±0.69	3.52±0.80	0.847	3.55±0.77	3.48±0.78	0.710	3.59±0.62	3.54±0.79	0.47±0.82	0.23
음식의 청결성	4.18±0.57	3.99±0.62	2.338*	4.05±0.60	4.02±0.66	0.339	3.86±0.59	4.04±0.60	4.27±0.64	4*
음식의 신선도	4.28±0.66	4.11±0.61	1.814	4.16±0.63	4.16±0.63	0.034	3.98±0.51	4.16±0.64	4.37±0.61	3.55*
합계	80	227		244	63		44	233	30	

1) values are mean± SD
p*<.05, *p*<.01, ****p*<.001

<표-10-2> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도

	소득				F -value	직업					F -value
	5,000위안 미만	5,000-10,00 0위안	10,000-15,0 00위안	15,000위안 이상		학생	사무/관 리직/전 문직/공 무원	판매/서 비스/자 영업	기술/기 능직	기타	
음식의 맛	3.82±0.66 ¹⁾	3.79±0.68	3.95±0.62	4.05±0.40	1.51	3.81±0.48	3.95±0.6	3.75±0.72	3.79±0.68	3.78±0.83	1.6
음식의 가격	3.10±0.79	3.11±0.73	3.18±0.72	3.63±0.68	2.98*	3.15±0.66	3.18±0.81	3.16±0.72	3.07±0.64	3±0.87	0.28
식재료의 다양성	3.61±0.85	3.47±0.71	3.62±0.78	3.53±0.84	0.83	3.48±0.7	3.62±0.74	3.52±0.84	3.33±0.65	3.67±1.0	1.27
음식의 청결성	4.01±0.62	4.01±0.62	4.10±0.57	4.16±0.60	0.58	4.07±0.62	4.12±0.54	3.95±0.64	3.95±0.7	4.11±0.6	1.43
음식의 신선도	4.19±0.61	4.11±0.65	4.20±0.61	4.26±0.56	0.7	4.26±0.53	4.25±0.58	4.12±0.63	3.95±0.73	3.89±0.78	2.49*
합계	77	151	60	19		27	130	99	42	9	

1) values are mean± SD
p*<.05, *p*<.01, ****p*<.001

<표-10-3> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도

	거주지				F-value
	동북	중부	동부	서부	
음식의 맛	4±0.71 ¹⁾	3.64±0.55	3.88±0.66	3.65±0.61	2.17
음식의 가격	2.77±0.83	2.67±0.74	3.25±0.73	3.06±0.56	7.57***
식재료의 다양성	3.46±0.88	3.48±0.87	3.56±0.75	3.35±0.79	0.5
음식의 청결성	3.85±0.55	3.91±0.58	4.07±0.62	4.06±0.56	1.1
음식의 신선도	3.92±0.64	4±0.66	4.18±0.62	4.29±0.69	1.68
합계	13	33	244	17	

1) values are mean± SD
p*<.05, *p*<.01, ****p*<.001

<표-11-1> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도

	한국 방문횟수		t-value	여행경비				F-value
	처음	두 번 이상		5,000위안미만	5,000-10,000위안	10,000위안 이상	무계획	
음식의 맛	3.84±0.67 ¹⁾	3.89±0.57	-0.552	3.79±0.67	3.85±0.66	3.91±0.66	3.78±0.52	0.42
음식의 가격	3.13±0.75	3.25±0.75	-1.109	3.12±0.86	3.17±0.75	3.15±0.69	3.17±0.72	0.07
식재료의 다양성	3.51±0.79	3.65±0.67	-1.250	3.6±0.8	3.49±0.75	3.6±0.74	3.52±0.95	0.46
음식의 청결성	4.03±0.61	4.07±0.60	-0.451	3.94±0.64	4.03±0.59	4.15±0.65	4±0.52	1.28
음식의 신선도	4.15±0.64	4.18±0.55	-0.332	4.15±0.61	4.14±0.59	4.19±0.69	4.17±0.72	0.1
합계	80	227		52	157	75	23	

1) values are mean± SD
 * $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-11-2> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 만족도

	식사비 비율					χ^2 -value	선호하는 활동				χ^2 -value
	10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
음식의 맛	3.57±0.53 ¹⁾	3.75±0.61	3.91±0.66	3.8±0.63	3.98±0.72	1.81	3.77±0.63	3.85±0.59	3.96±0.71	3.68±0.67	2.21
음식의 가격	3.14±0.69	3.18±0.64	3.1±0.83	3.2±0.79	3.16±0.77	0.2	3.14±0.79	3.16±0.73	3.18±0.75	3.08±0.76	0.17
식재료의 다양성	3.43±0.53	3.42±0.74	3.59±0.74	3.53±0.81	3.67±0.83	1.08	3.52±0.9	3.39±0.7	3.69±0.72	3.54±0.77	2.64*
음식의 청결성	4±0.58	3.96±0.53	4.1±0.63	4.16±0.64	3.98±0.67	1.22	4.15±0.59	3.95±0.6	4.08±0.63	3.97±0.6	1.78
음식의 신선도	3.71±0.49	4.06±0.62	4.21±0.63	4.24±0.61	4.21±0.65	1.99	4.15±0.64	4.11±0.64	4.28±0.59	3.97±0.64	2.57
합계	7	99	99	45	57		65	104	101	37	

1) values are mean± SD
 * $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

2) 조사대상자의 일반사항과 관광속성에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지

조사대상자의 일반사항에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지의 결과는 <표-12-1>, <표-12-2>와 같다.

제주 향토음식에 대한 이미지가 건강에 좋은 음식($p<0.01$)이라고 응답한 경우는 여자 보다 남자가 많았으며, 성별에 따른 유의적인 차이가 나타났다. 30대 이상의 대상자는 20대 이하의 대상자보다 건강에 좋은 음식($p<0.01$)의 점수가 높게 나타났으며, 연령에 따른 유의적인 차이를 보였다. 학력이 높을수록 건강에 좋은 음식($p<0.05$)과 위생적인 음식의 점수가 높게 나타났으며, 학력에 따른 유의적인 차이가 있었다 <표 12-1>.

월 소득이 15,000위안 이상의 대상자는 다른 대상자보다 영양이 풍부한 음식($p<0.05$)의 점수가 높았으며, 유의적인 차이를 보였다 <표 12-2>.

중부지역의 대상자는 다른 지역의 대상자보다 가격이 적절한 음식($p<0.05$)의 점수가 낮게 나타났으며, 거주지에 따른 유의적인 차이가 있었다 <표 12-3>.

관광속성에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지의 결과에서는 <표-13-1>, <표-13-2> 제주향토음식이 건강에 좋은 음식($p<0.05$)이라는 이미지 점수는 여행경비의 높을수록 높았고 여행경비는 무계획의 대상자가 다른 대상자보다 영양이 풍부한 음식($p<0.05$) 이미지의 점수가 높았으며, 여행경비에 따른 유의적인 차이가 나타났다. 색상이 아름다운 음식($p<0.05$)의 점수는 식사비 비율이 41% 이상의 대상자 다른 대상자보다 높았고 추가비용을 지불할 가치가 있는 음식($p<0.05$)의 점수는 식사비 비율 41%이상과 21-30%의 대상자가 다른 대상자보다 높게 나타났으며, 이들은 식사비 비율에 따른 유의적인 차이를 보였다. 관광 시 음식을 선호하는 대상자는 다른 대상자에 비해 재료가 다양한 음식($p<0.05$), 식재료가 신선한 음식($p<0.05$)과 추가비용을 지불할 가치가 있는 음식($p<0.05$)의 점수가 높았으며, 관광 시 선호하는 활동에 따른 유의적인 차이가 있었다.

<표-12-1> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지

	성별		t -value	연령		t -value	학력			F -value
	남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
색상이 아름다운 음식	3.71±0.73 ¹⁾	3.78±0.75	-0.651	3.74±0.72	3.83±0.81	-0.797	3.75±0.69	3.77±0.75	3.67±0.76	0.27
재료가 다양한 음식	3.70±0.79	3.55±0.83	1.449	3.58±0.79	3.62±0.91	-0.356	3.55±0.87	3.61±0.80	3.50±0.86	0.28
고급스러운 음식	3.58±0.73	3.41±0.74	1.768	3.42±0.74	3.57±0.76	-1.468	3.30±0.82	3.48±0.73	3.40±0.72	1.29
건강에 좋은 음식	4.06±0.58	3.83±0.74	2.874**	3.83±0.72	4.11±0.63	-2.814**	3.64±0.78	3.92±0.69	4.00±0.69	3.47*
위생적인 음식	4.16±0.63	4.04±0.68	1.462	4.04±0.69	4.19±0.59	-1.625	3.84±0.75	4.09±0.67	4.23±0.50	3.62*
영양이 풍부한 음식	3.89±0.75	3.81±0.74	0.751	3.80±0.75	3.97±0.72	-1.616	3.66±0.75	3.86±0.73	3.90±0.80	1.47
식재료가 신선한 음식	4.24±0.62	4.16±0.67	0.873	4.16±0.64	4.27±0.70	-1.187	4.09±0.56	4.18±0.67	4.30±0.65	0.91
가격이 적절한 음식	3.49±0.71	3.39±0.88	0.872	3.41±0.85	3.43±0.82	-0.123	3.45±0.76	3.42±0.86	3.33±0.80	0.19
추가비용을 지불할 가치가 있는 음식	3.68±0.74	3.50±0.84	1.665	3.55±0.82	3.54±0.84	0.046	3.48±0.79	3.57±0.83	3.43±0.77	0.54
합계	80	227		244	63		44	233	30	

1) values are mean± SD
p*<.05, *p*<.01, ****p*<.001

<표-12-2> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지

	소득				F -value	직업					F -value
	5,000위안 미만	5,000-10, 000위안	10,000-15, .000위안	15,000위 안이상		학생	사무/관리 직/전문직/ 공무원	판매/서 비스/자 영업	기술/기 능직	기타	
색상이 아름다운 음식	3.77±0.74 ¹⁾	3.75±0.75	3.73±0.73	3.89±0.74	0.25	3.85±0.6	3.78±0.75	3.78±0.76	3.64±0.73	3.44±0.88	0.82
재료가 다양한 음식	3.74±0.83	3.50±0.80	3.55±0.83	3.74±0.81	1.7	3.63±0.69	3.68±0.84	3.54±0.84	3.38±0.73	3.56±0.88	1.26
고급스러운 음식	3.51±0.79	3.40±0.69	3.50±0.81	3.42±0.69	0.44	3.48±0.58	3.53±0.76	3.4±0.78	3.29±0.67	3.44±0.73	1.01
건강에 좋은 음식	3.81±0.71	3.85±0.74	4.00±0.66	4.16±0.50	1.89	3.67±0.68	4±0.63	3.84±0.78	3.83±0.76	3.78±0.67	1.72
위생적인 음식	4.19±0.63	3.98±0.70	4.07±0.66	4.26±0.56	2.35	4.15±0.6	4.14±0.64	4.03±0.72	3.93±0.68	3.89±0.6	1.15
영양이 풍부한 음식	3.82±0.72	3.79±0.75	3.82±0.75	4.32±0.58	2.94*	3.81±0.62	3.92±0.73	3.82±0.77	3.69±0.78	3.56±0.73	1.12
식재료가 신선한 음식	4.21±0.66	4.13±0.68	4.17±0.62	4.53±0.51	2.1	4.26±0.66	4.25±0.67	4.16±0.63	4±0.62	4±0.71	1.5
가격이 적절한 음식	3.39±0.91	3.40±0.83	3.35±0.76	3.89±0.81	2.25	3.11±0.75	3.47±0.93	3.53±0.8	3.24±0.62	3.22±0.83	2.05
추가비용을 지불할 가치가 있는 음식	3.61±0.91	3.46±0.81	3.55±0.75	3.89±0.66	1.82	3.56±0.64	3.53±0.84	3.63±0.86	3.48±0.74	3.11±0.93	0.96
합계	77	151	60	19		27	130	99	42	9	

1) values are mean± SD
p*<.05, *p*<.01, ****p*<.001

<표-12-3> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지

	거주지				F-value
	동북	중부	동부	서부	
색상이 아름다운 음식	3.92±0.76 ¹⁾	3.85±0.8	3.74±0.74	3.76±0.66	0.44
재료가 다양한 음식	3.54±0.88	3.45±1	3.6±0.8	3.65±0.7	0.36
고급스러운 음식	3.31±0.75	3.42±0.75	3.45±0.74	3.53±0.72	0.24
건강에 좋은 음식	4±0.82	3.76±0.61	3.89±0.73	4±0.5	0.62
위생적인 음식	3.92±0.76	4±0.61	4.07±0.69	4.24±0.44	0.67
영양이 풍부한 음식	4±0.58	3.76±0.75	3.82±0.76	4±0.61	0.63
식재료가 신선한 음식	4.23±0.73	4.15±0.67	4.18±0.66	4.18±0.53	0.05
가격이 적절한 음식	3.38±1.12	3.03±1.05	3.47±0.8	3.41±0.51	2.71*
추가비용을 지불할 가치가 있는 음식	3.69±0.85	3.39±1	3.55±0.8	3.65±0.7	0.6
합계	13	33	244	17	

1) values are mean± SD
 * $p<.05$, ** $p<.01$, *** $p<.001$

<표-13-1> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지

	한국 방문횟수		F-value	여행경비				F-value
	처음	두 번 이상		5,000위안 미만	5,000-10,000 위안	10,000위안 이상	무계획	
색상이 아름다운 음식	3.74±0.75 ¹⁾	3.85±0.70	-1.056	3.67±0.76	3.79±0.75	3.72±0.73	3.87±0.69	0.56
재료가 다양한 음식	3.58±0.85	3.62±0.68	0.366	3.58±0.8	3.62±0.85	3.59±0.76	3.39±0.84	0.51
고급스러운 음식	3.46±0.76	3.42±0.63	0.346	3.37±0.77	3.46±0.75	3.43±0.72	3.65±0.71	0.83
건강에 좋은 음식	3.90±0.73	3.85±0.62	0.400	3.69±0.73	3.87±0.77	3.99±0.56	4.13±0.63	2.77*
위생적인 음식	4.04±0.70	4.18±0.51	-1.387	4±0.69	4.05±0.69	4.11±0.65	4.22±0.6	0.67
영양이 풍부한 음식	3.81±0.75	3.95±0.68	-1.319	3.69±0.67	3.87±0.77	3.75±0.7	4.17±0.72	2.78*
식재료가 신선한 음식	4.17±0.66	4.22±0.66	-0.446	4.12±0.7	4.18±0.67	4.15±0.61	4.43±0.59	1.39
가격이 적절한 음식	3.42±0.84	3.38±0.87	0.341	3.31±0.83	3.49±0.87	3.31±0.73	3.52±0.95	1.24
추가비용을 지불할 가치가 있는 음식	3.52±0.84	3.65±0.73	-1.103	3.48±0.9	3.55±0.83	3.51±0.7	3.78±0.95	0.8
합계	252	55		52	157	75	23	

1) values are mean± SD
p*<.05, *p*<.01, ****p*<.001

<표-13-2> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 이미지

	식사비 비율					F-value	선호하는 활동				F-value
	10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
색상이 아름다운 음식	3.71±0.95 ¹⁾	3.68±0.73	3.69±0.78	3.71±0.66	4.07±0.68	3.19*	3.82±0.68	3.68±0.75	3.88±0.74	3.54±0.77	2.52
재료가 다양한 음식	3.57±0.53	3.52±0.84	3.61±0.83	3.53±0.84	3.72±0.77	0.62	3.49±0.81	3.51±0.81	3.8±0.8	3.38±0.79	3.84*
고급스러운 음식	3.43±0.53	3.4±0.71	3.45±0.8	3.38±0.75	3.58±0.71	0.63	3.45±0.64	3.38±0.8	3.54±0.73	3.38±0.76	0.93
건강에 좋은 음식	3.86±0.69	3.74±0.79	3.99±0.6	3.91±0.63	3.96±0.78	1.83	3.95±0.72	3.8±0.77	3.94±0.63	3.89±0.74	0.93
위생적인 음식	4±0	3.99±0.69	4.13±0.66	4.09±0.73	4.09±0.63	0.59	4.14±0.68	3.97±0.74	4.14±0.6	4.03±0.6	1.39
영양이 풍부한 음식	3.71±0.76	3.76±0.74	3.79±0.79	3.93±0.69	3.98±0.69	1.18	3.8±0.75	3.88±0.76	3.88±0.73	3.65±0.72	1.06
식재료가 신선한 음식	3.71±0.76	4.09±0.7	4.23±0.57	4.2±0.69	4.3±0.65	1.99	4.18±0.63	4.11±0.76	4.34±0.55	3.97±0.55	3.68*
가격이 적절한 음식	3.14±1.21	3.36±0.78	3.47±0.8	3.38±0.98	3.47±0.87	0.49	3.37±0.96	3.44±0.81	3.47±0.82	3.3±0.78	0.46
추가비용을 지불할 가치가 있는 음식	3.43±0.79	3.35±0.8	3.66±0.76	3.53±0.92	3.7±0.84	2.4*	3.48±0.94	3.48±0.79	3.75±0.78	3.27±0.69	4.01**
합계	7	99	99	45	57		65	104	101	37	

1) values are mean± SD
p*<.05, *p*<.01, ****p*<.001

5. 제주향토음식에 대한 고려사항

1) 제주 향토음식에 대한 관심정도

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 관심정도를 조사한 결과는 <표-14-1>, <표-14-2>, <표-14-3>, <표-15-1>, <표-15-2>와 같다.

‘관심이 크다’가 51.8%(159명)로 가장 많았으며, 그 다음으로는 ‘보통이다’는 24.8%(76명), ‘관심이 매우 크다’는 21.8%(67명)이고 ‘관심이 없다’는 1.6%(5명)로 조사대상자는 제주 향토음식에 대한 관심이 있는 것(73.6%, 226명)으로 조사되었다.

대상자의 일반사항에 따른 유의적인 차이가 없었으며, 관광 시 음식을 선호하는 대상자는 다른 활동을 선호하는 대상자보다 ‘관심이 매우 크다’의 비율이 높게 나타났으며, 관광 시 선호하는 활동에 따른 유의적인 차이($p < 0.01$)를 보였다.

<표-14-1> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 관심정도

	전체	성별		χ^2 -value	연령		χ^2 -value	학력			χ^2 -value
		남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
관심이 매우 크다	67 (21.8)	23 (28.8)	44 (19.4)	3.890	55 (22.5)	12 (19.0)	0.445	10 (22.7)	52 (22.3)	5 (16.7)	3.123
관심이 크다	159 (51.8)	36 (45)	123 (54.2)		126 (51.6)	33 (52.4)		19 (43.2)	124 (53.2)	16 (53.3)	
보통이다	76 (24.8)	19 (23.8)	57 (25.1)		59 (24.2)	17 (27.0)		14 (31.8)	54 (23.2)	8 (26.7)	
관심이 없다	5 (1.6)	2 (2.5)	3 (1.3)		4 (1.6)	1 (1.6)		1 (2.3)	3(1.3)	1 (3.3)	
관심이 전혀 없다	0 (0)	0 (0)	0 (0)		0(0)	0(0)		0(0)	0(0)	0(0)	
합계	307	80	227		244	63		44	233	30	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-14-2> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 관심정도

	소득				χ^2 -value	직업					χ^2 -value
	5,000위 안 미만	5,000-1 0,000위 안	10,000- 15,000 위안	15,000 위안이 상		학생	사무/관 리직/전 문직/공 무원	판매/서 비스/자 영업	기술/기 능직	기타	
관심이 매우 크다	13 (16.9)	34 (22.5)	14 (23.3)	6 (31.6)	6.526	3 (11.1)	28 (21.5)	20 (20.2)	14 (33.3)	2 (22.2)	17.698
관심이 크다	44 (57.1)	78 (51.7)	27 (45.0)	10 (52.6)		20 (74.1)	68 (52.3)	53 (53.5)	16 (38.1)	2 (22.2)	
보통이다	20 (26.0)	36 (23.8)	17 (28.3)	3 (15.8)		4 (14.8)	32 (24.6)	25 (25.3)	10 (23.8)	5 (55.6)	
관심이 없다	0 (0)	3 (2.0)	2 (3.3)	0 (0)		0 (0)	2 (1.5)	1 (1.0)	2 (4.8)	0 (0)	
관심이 전혀 없다	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)		0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
합계	77	151	60	19		27	130	99	42	9	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-14-3> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 관심정도

	거주지				χ^2 -value
	동북	중부	동부	서부	
관심이 매우 크다	2 (15.4)	7 (21.2)	56 (23.0)	2 (11.8)	6.132
관심이 크다	6 (46.2)	21 (63.6)	122 (50.0)	10 (58.8)	
보통이다	5 (38.5)	5 (15.2)	61 (25.0)	5 (29.4)	
관심이 없다	0 (0)	0 (0)	5 (2.0)	0 (0)	
관심이 전혀 없다	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
합계	13	33	244	17	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-15-1> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 관심정도

	한국 방문횟수		x^2 -value	여행경비				x^2 -value
	처음	두 번 이상		5,000위 안미만	5,000-10,000위안	10,000위안 이상	무계획	
관심이 매우 크다	60 (23.8)	7 (12.7)	3.89	5 (9.6)	32 (20.4)	26 (34.7)	4 (17.4)	15.134
관심이 크다	125 (49.6)	34 (64.8)		33 (63.6)	83 (52.9)	30 (40.0)	13 (56.5)	
보통이다	63 (25.0)	13 (23.6)		14 (26.9)	39 (24.8)	17 (22.7)	6 (26.1)	
관심이 없다	4 (1.6)	1 (1.8)		0 (0)	3 (1.9)	2 (2.7)	0 (0)	
관심이 전혀 없다	0 (0)	0 (0)		0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
합계	252	55		52	157	75	23	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-15-2> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 관심정도

	식사비 비율					x^2 -value	선호하는 활동				x^2 -value
	10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
관심이 매우 크다	1 (14.3)	19 (19.2)	22 (22.2)	9 (20.0)	16 (28.1)	8.878	9 (13.8)	14 (13.5)	36 (35.6)	8 (21.6)	22.898**
관심이 크다	4 (57.1)	48 (48.5)	51 (51.5)	24 (53.3)	32 (56.1)		39 (60.0)	57 (54.8)	47 (46.5)	16 (43.2)	
보통이다	2 (28.6)	30 (30.3)	25 (25.3)	10 (22.2)	9 (15.8)		16 (24.6)	30 (28.9)	17 (16.8)	13 (35.1)	
관심이 없다	0 (0)	2 (2.0)	1 (1.0)	2 (4.4)	0 (0)		1 (1.5)	3 (2.9)	1 (1.0)	0 (0)	
관심이 전혀 없다	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)		0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
합계	7	99	99	45	57		65	104	101	37	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

2) 제주 향토음식을 알게 된 경로

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로에 대한 결과는 <표-16-1>, <표-16-2>, <표-16-3>, <표-17-1>, <표-17-2>와 같다.

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로는 ‘인터넷’ 65.5%(201명)로 1위를 차지하였으며, 그 다음으로는 ‘안내서적’ 15.6%(48명), ‘친구추천’ 11.7%(36명), ‘기타’ 5.5%(17명), ‘개인가이드 추천’ 1.0%(3명), ‘여행사’ 0.7%(2명)의 순으로 나타났다. 대상자는 주로 인터넷을 통해 향토음식의 정보를 얻기 때문에 이 경로로 제주 향토음식을 홍보할 수 있는 방안을 모색해 볼 필요가 있을 것으로 생각된다.

남자보다 여자는 알게 된 경로 더욱 다양하게 나타났으며, 성별에 따른 유의적인 차이($p<0.05$)를 보였다. 여행경비 중 식사비 비율이 10% 이하 대상자는 다른 대상자보다 알게 된 경로가 단순하고 여행경비 중 식사비 비율이 41% 이상인 대상자는 다른 대상자보다 인터넷으로 알게 된 비율이 컸으며, 이에 의해 식사비 비율에 따른 유의적인 차이가 있었다.

<표-16-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로

	전체	성별		x^2 -value	연령		x^2 -value	학력			x^2 -value
		남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
친구 추천	36 (11.7)	14 (17.5)	22 (9.7)	13.843*	29 (11.9)	7 (11.1)	2.122	8 (18.2)	26 (11.2)	2 (6.7)	9.208
인터넷	201 (65.5)	58 (72.5)	143 (63.0)		159 (65.2)	42 (66.7)		26 (59.1)	154 (66.1)	21 (70.0)	
개인가이드 추천	3 (1.0)	0 (0)	3 (1.3)		2 (0.8)	1 (1.6)		1 (2.3)	2 (0.9)	0 (0)	
여행사	2 (0.7)	0 (0)	2 (0.9)		2 (0.8)	0 (0)		0 (0)	2 (0.9)	0 (0)	
안내서적	48 (15.6)	8 (10.0)	40 (17.6)		40 (16.4)	8 (12.7)		4 (9.1)	39 (16.7)	5 (16.7)	
기타	17 (5.5)	0 (0)	17 (7.5)		12 (4.9)	5 (7.9)		5 (11.4)	10 (4.3)	2 (6.7)	
합계	307	80	227		244	63		44	233	30	

* $p<.05$, ** $p<.01$, *** $p<.001$

<표-16-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로

	소득				x^2 -value	직업					x^2 -value
	5,000위안 미만	5,000-10,000 0위안	10,000- 15,000 위안	15,000위 안이상		학생	사무/관 리직/전 문직/공 무원	판매/서 비스/자 영업	기술/기 능직	기타	
친구 추천	13 (16.9)	12 (7.9)	8 (13.3)	3 (15.8)	11.856	6 (22.2)	11 (8.5)	14 (14.1)	4 (9.5)	1 (11.1)	18.536
인터넷	46 (59.7)	105 (69.5)	39 (65.0)	11 (57.9)		15 (55.6)	86 (66.2)	67 (67.7)	29 (69.0)	4 (44.4)	
개인가이드 추천	0 (0)	1 (0.7)	2 (3.3)	0 (0)		0 (0)	1 (0.8)	2 (2.0)	0 (0)	0 (0)	
여행사	1 (1.3)	1 (0.7)	0 (0)	0 (0)		0 (0)	1 (0.8)	1 (1.0)	0 (0)	0 (0)	
안내서적	13 (16.9)	22 (14.6)	9 (15.0)	4 (21.1)		5 (18.5)	23 (17.7)	8 (8.1)	9 (21.4)	3 (33.3)	
기타	4 (5.2)	10 (6.6)	2 (3.3)	1 (5.3)		1 (3.7)	8 (6.2)	7 (7.1)	0 (0)	1 (11.1)	
합계	77	151	60	19		27	130	99	42	9	

* $p<.05$, ** $p<.01$, *** $p<.001$

<표-16-3> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로

	거주지				x^2 -value
	동북	중부	동부	서부	
친구 추천	3 (23.1)	4 (12.1)	27 (11.1)	2 (11.8)	11.303
인터넷	7 (53.8)	23 (69.7)	160 (65.6)	11 (64.7)	
개인가이드 추천	0 (0)	1 (3.0)	2 (0.8)	0 (0)	
여행사	0 (0)	1 (3.0)	1 (0.4)	0 (0)	
안내서적	1 (7.7)	3 (9.1)	41 (16.8)	3 (17.6)	
기타	2 (15.4)	1 (3.0)	13 (5.3)	1 (5.9)	
합계	13	33	244	17	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-17-1> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로

	한국 방문횟수		x^2 -value	여행경비				x^2 -value
	처음	두 번 이상		5,000위안 미만	5,000-10,000위안	10,000위안 이상	무계획	
친구 추천	30 (11.9)	6 (10.9)	3.780	10 (19.2)	15 (9.6)	7 (9.3)	4 (17.4)	20.115
인터넷	168 (66.7)	33 (60.0)		32 (61.5)	101 (64.3)	56 (74.7)	12 (52.2)	
개인가이드 추천	2 (0.8)	1 (1.8)		0 (0)	1 (0.6)	2 (2.7)	0 (0)	
여행사	1 (0.4)	1 (1.8)		0 (0)	1 (0.6)	0 (0)	1 (4.3)	
안내서적	39 (15.5)	9 (16.4)		6 (11.5)	29 (18.5)	9 (12.0)	4 (17.4)	
기타	12 (4.8)	5 (9.1)		4 (7.7)	10 (6.4)	1 (1.3)	2 (11.8)	
합계	252	55		52	157	75	23	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-17-2> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로

	식사비 비율					χ^2 -value	선호하는 활동				χ^2 -value
	10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
친구 추천	3 (42.9)	12 (12.1)	10 (10.1)	7 (15.6)	4 (7.0)	33.008*	7 (10.8)	13 (12.5)	11 (10.9)	5 (13.5)	11.653
인터넷	3 (42.9)	64 (64.6)	64 (64.6)	27 (60.0)	43 (75.4)		43 (66.2)	60 (57.7)	74 (73.3)	24 (64.9)	
개인가이드 추천	1 (14.3)	1 (1.0)	0 (0)	0 (0)	1 (1.8)		1 (1.5)	1 (1.0)	1 (1.0)	0 (0)	
여행사	0 (0)	1 (1.0)	0 (0)	0 (0)	1 (1.8)		0 (0)	1 (1.0)	1 (1.0)	0 (0)	
안내서적	0 (0)	13 (13.1)	21 (21.2)	8 (17.8)	6 (10.5)		10 (15.4)	23 (22.1)	11 (10.9)	4 (10.8)	
기타	0 (0)	8 (8.1)	4 (4.0)	3 (6.7)	2 (3.5)		4 (6.2)	6 (5.8)	3 (3.0)	4 (10.8)	
합계	7	99	99	45	57		65	104	101	37	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

3) 식당 선택 시 고려 사항

조사대상자가 식당을 선택할 때 중요시하는 점에 대한 조사 결과는 <표-18-1>, <표-18-2>, <표-18-3>, <표-19-1>, <표-19-2>와 같다.

식당을 선택할 때 가장 중요시 하는 점이 ‘음식의 맛’이라고 응답한 사람은 84.7%(260명)로 가장 많았으며, 그 다음으로는 ‘식당분위기’ 6.8%(21명), ‘서비스’ 3.9%(12명), ‘이미지 및 명성’ 2.3%(7명), ‘위치’ 1.3%(4명), ‘기타’ 0.7%(2명), ‘메뉴’ 0.3%(1명)의 순으로 대부분의 대상자는 ‘음식의 맛’이 식당을 선택하는 결정적인 요인이라고 생각하고 있었다.

조사대상자의 일반사항에서는 거주지에 따른 유의적인 차이($p<0.01$)를 보였으며, 동북지역의 대상자는 다른 지역의 대상자보다 ‘음식의 맛’을 선택하는 비율이 낮았고 ‘서비스’를 선택하는 비율이 다른 지역의 대상자보다 높게 나타났다 <표 18-3>. 한국 방문횟수로 살펴보면 <표 19-1>, 두 집단의 대상자는 모두 ‘음식의 맛’을 중요시하지만 한국을 두 번 이상 방문한 대상자는 ‘식당분위기’, ‘위치’, ‘이미지 및 명성’의 비율이 한국을 처음 방문의 대상자보다 높았으며, 한국 방문 횟수에 따른 유의적인 차이($p<0.05$)를 보였다.

<표-18-1> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 식당 선택 시 고려 사항

	전체	성별		χ^2 -value	연령		χ^2 -value	학력			χ^2 -value
		남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
음식의 맛	260 (84.7)	71 (88.8)	189 (83.3)	4.602	209 (85.7)	51 (81.0)	7.178	35 (79.5)	196 (84.1)	29 (96.7)	8.254
서비스	12 (3.9)	4 (5.0)	8 (3.5)		8 (3.3)	4 (6.3)		1 (2.3)	11 (4.7)	0 (0)	
식당분위기	21 (6.8)	2 (2.5)	19 (8.4)		16 (6.6)	5 (7.9)		4 (9.1)	16 (6.9)	1 (3.3)	
위치	4 (1.3)	1 (1.3)	3 (1.3)		4 (1.6)	0 (0)		1 (2.3)	3 (1.3)	0 (0)	
메뉴	1 (0.3)	0 (0)	1 (0.4)		0 (0)	1 (1.6)		0 (0)	1 (0.4)	0 (0)	
이미지 및 명성	7 (2.3)	2 (2.5)	5 (2.2)		5 (2.0)	2 (3.2)		2 (4.5)	5 (2.1)	0 (0)	
기타	2 (0.7)	0 (0)	2 (0.9)		2 (0.8)	0 (0)		1 (2.3)	1 (0.4)	0 (0)	
합계	307	80	227	244	63	44	233	30			

** $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-18-2> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 식당 선택 시 고려 사항

	소득				χ^2 -valu e	직업					χ^2 -valu e
	5,000위 안 미만	5,000-10 ,000위안	10,000-1 5,000위 안	15,000위 안 이상		학생	사무/관리 직/전문직 /공무원	판매/서 비스/자 영업	기술/기 능직	기타	
음식의 맛	59 (76.6)	130 (86.1)	56 (93.3)	15 (78.9)	19.012	19 (70.4)	114 (87.7)	81 (81.8)	38 (90.5)	8 (88.9)	29.198
서비스	5 (6.5)	5 (3.3)	0 (0)	2 (10.5)		2 (7.4)	5 (3.8)	4 (4.0)	1 (2.4)	0 (0)	
식당분위기	6 (7.8)	11 (7.3)	2 (3.3)	2 (10.5)		2 (7.4)	9 (6.9)	7 (7.1)	2 (4.8)	1 (11.1)	
위치	2 (2.6)	1 (0.7)	1 (1.7)	0 (0)		0 (0)	0 (0)	4 (4.0)	0 (0)	0 (0)	
메뉴	0 (0)	1 (0.7)	0 (0)	0 (0)		0 (0)	0 (0)	1 (1.0)	0 (0)	0 (0)	
이미지 및 명성	3 (3.9)	1 (0.7)	1 (1.7)	0 (0)		3 (11.1)	1 (0.8)	2 (2.0)	1 (2.4)	0 (0)	
기타	2 (2.6)	0 (0)	0 (0)	0 (0)		1 (3.7)	1 (0.8)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
합계	77	151	60	19	27	130	99	42	9		

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-18-3> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 식당 선택 시 고려 사항

	거주지				x^2 -value
	동북	중부	동부	서부	
음식의 맛	8 (61.5)	29 (87.9)	208 (85.2)	15 (88.2)	37.444**
서비스	4 (30.8)	0 (0)	7 (2.9)	1 (5.9)	
식당분위기	0 (0)	3 (9.1)	18 (7.4)	0 (0)	
위치	0 (0)	0 (0)	4 (1.6)	0 (0)	
메뉴	0 (0)	0 (0)	1 (0.4)	0 (0)	
이미지 및 명성	1 (7.7)	0 (0)	5 (2.0)	1 (5.9)	
기타	0 (0)	1 (3.0)	1 (0.4)	0 (0)	
합계	13	33	244	17	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-19-1> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 식당 선택 시 고려 사항

	한국 방문횟수		x^2 -value	여행경비				x^2 -value
	처음	두 번 이상		5,000위안 미만	5,000-10,000 0위안	10,000위안 이상	무계획	
음식의 맛	220 (87.3)	40 (72.7)	14.024*	45 (86.5)	131 (83.4)	66 (88.0)	18 (78.3)	18.4
서비스	10 (4.0)	2 (3.6)		2 (3.8)	7 (4.5)	2 (2.7)	1 (4.4)	
식당분위기	12 (4.8)	9 (13.4)		1 (1.9)	13 (8.3)	3 (14.3)	4 (17.4)	
위치	2 (0.8)	2 (3.6)		1 (1.9)	3 (1.9)	0 (0)	0 (0)	
메뉴	1 (0.4)	0 (0)		0 (0)	1 (0.6)	0 (0)	0 (0)	
이미지 및 명성	5 (2.0)	2 (3.6)		2 (3.8)	1 (0.6)	4 (5.3)	0 (0)	
기타	2 (0.8)	0 (0)		1 (1.9)	1 (0.6)	0 (0)	0 (0)	
합계	252	55		52	157	75	23	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-19-2> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 식당 선택 시 고려 사항

	식사비 비율					χ^2 -value	선호하는 활동				χ^2 -value
	10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
음식의 맛	6 (85.7)	87 (87.9)	85 (85.9)	36 (80.0)	46 (80.7)	22.421	54 (83.1)	92 (88.5)	82 (81.2)	32 (86.5)	19.667
서비스	0 (0)	1 (1.0)	6 (6.1)	1 (2.2)	4 (7.0)		3 (4.6)	2 (1.9)	5 (5.0)	2 (5.4)	
식당분위기	1 (14.3)	7 (7.1)	6 (6.1)	3 (6.7)	4 (7.0)		7 (10.8)	6 (2.8)	7 (6.9)	1 (2.7)	
위치	0 (0)	1 (1.0)	1 (1.0)	1 (2.2)	1 (1.8)		0 (0)	0 (0)	3 (3.0)	1 (2.7)	
메뉴	0 (0)	1 (1.0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)		0 (0)	1 (1.0)	0 (0)	0 (0)	
이미지 및 명성	0 (0)	2 (2.0)	0 (0)	4 (8.9)	1 (1.8)		0 (0)	3 (2.9)	4 (4.0)	0 (0)	
기타	0 (0)	0 (0)	1 (1.0)	0 (0)	1 (1.8)		1 (1.5)	0 (0)	0 (0)	1 (2.7)	
합계	7	99	99	45	57		65	104	101	37	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

4) 1인기준 한 끼 식사에 적당한 가격

조사대상자의 1인기준 한 끼 식사에 적당한 가격에 대한 조사 결과는 <표-20-1>, <표-20-2>, <표-20-3>, <표-21-1>, <표-21-2>와 같다.

한끼 식사에 적당한 가격인 '10,000-15,000원'이라는 응답이 57.0%(175명)로 가장 많았으며 그 다음은 '10,000원 미만'(20.5%, 63명)과 '15,000-20,000원'(60명, 19.5%)의 순이었으며, '20,000원 이상'이라고 응답한 대상자는 2.9%인 9명으로 가장 적게 나타났다.

학력으로 보면 고등학교 졸업 및 이하의 대상자는 '10,000-15,000원' 45.5%(20명), '10,000원 미만' 36.4%(16명), '15,000-20,000원' 15.9%(7명), '20,000원 이상' 2.3%(1명)의 순으로 81.9%가 15,000원 이하의 가격이 적당하다고 생각하고, 대학교 졸업 대상자는 '10,000-15,000원' 62.2%(145명), '10,000원 미만' 18.0%(42명), '15,000-20,000원' 17.2%(40명), '20,000원 이상' 2.6%(6명)의 순으로 62.2%가 10,000-15,000원대를 차지하였고, 대학원 졸업 대상자는 '15,000-20,000원' 43.3%(13명), '10,000-15,000원' 33.3%(10명), '10,000원 미만' 16.7%(5명), '20,000원 이상' 6.7%(2명)의 순으로 76.6%가 '10,000-20,000원'이라고 하였으며 학력에 따른 유의적인 차이($p<0.001$)를 보였다 <표 20-1>.

월 소득 5,000위안 이하의 대상자는 '10,000-15,000원' 46.8%(36명), '10,000원 미만' 33.8%(26명), '15,000-20,000원' 18.2%(14명), '20,000원 이상' 1.3%(1명)의 순으로 80.6%가 15,000원 이하의 가격이라고 응답하였으며, 5,000-10,000위안의 대상자는 '10,000-15,000원' 57.6%(87명), '15,000-20,000원' 21.9%(33명), '10,000원 미만' 18.5%(28명), '20,000원 이상' 2.0%(3명)의 순으로 57.6%가 10,000-15,000원이었으며, 10,000-15,000위안의 대상자는 '10,000-15,000원' 75.0%(45명), '10,000원 미만' 11.7%(7명), '15,000-20,000원' 8.3%(5명), '20,000원 이상' 5.0%(3명)의 순으로 75.0%가 10,000-15,000원이었으며, 15,000위안 이상의 대상자는 '15,000-20,000원' 42.1%(8명), '10,000-15,000원' 36.8%(7명), '10,000원 미만'과 '20,000원 이상' 같은 10.5%(2명)의 순으로 78.9%가 한 끼 식사가 가격은 10,000-20,000원이 적당하다고 응답하였으며, 월 소득에 따른 유의적인 차이($p<0.001$)를 보였다 <표 20-2>.

여행경비로 보면 5,000위안 미만의 대상자는 ‘10,000-15,000원’ 46.2%(24명), ‘10,000원 미만’ 38.5%(20명), ‘15,000-20,000원’ 13.5%(7명), ‘20,000원 이상’ 1.9%(1명)의 순으로 84.7%가 15,000원 이하의 가격이 적당하다고 하였고, 5,000-10,000위안의 대상자는 ‘10,000-15,000원’ 58.6%(92명), ‘15,000-20,000원’ 22.3%(35명), ‘10,000원 미만’ 18.5%(29명), ‘20,000원 이상’ 0.6%(1명)의 순으로 58.6%가 10,000-15,000원이 적당한 한 끼 식사가격이라 응답하였다. 10,000위안 이상의 대상자는 ‘10,000-15,000원’ 70.7%(53명), ‘15,000-20,000원’ 13.3%(10명) ‘10,000원 미만’ 12.0%(9명), ‘20,000원 이상’ 4.0%(3명)의 순으로 70.7%가 10,000-15,000원이라고 하였으며, 무계획의 대상자가 ‘15,000-20,000원’ 34.8%(8명), ‘10,000-15,000원’ 26.1%(6명), ‘10,000원 미만’ 21.7%(5명), ‘20,000원 이상’ 17.4%(4명)의 순으로 10,000-20,000원이라고 응답한 사람이 60.9%로 가장 많았으며, 여행경비에 따라 유의적인 차이($p<0.001$)를 보였다 <표 21-1>.

<표-20-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 한 끼 식사에 적당한 가격

	전체	성별		x^2 -value	연령		x^2 -value	학력			x^2 -value
		남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
10,000원 미만	63 (20.5)	14 (17.5)	49 (21.6)	2.015	55 (22.5)	8 (12.7)	4.659	16 (36.4)	42 (18.0)	5 (16.7)	22.653***
10,000-15,000원	175 (57.0)	51 (63.8)	124 (54.6)		139 (57.0)	36 (57.1)		20 (45.5)	145 (62.2)	10 (33.3)	
15,000-20,000원	60 (19.5)	13 (16.3)	47 (20.7)		44 (18.0)	16 (25.4)		7 (15.9)	40 (17.2)	13 (43.3)	
20,000원 이상	9 (2.9)	2 (2.5)	7 (3.1)		6 (2.5)	3 (4.8)		1 (2.3)	6 (2.6)	2 (6.7)	
합계	307	80	227		244	63		44	233	30	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-20-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 한 끼 식사에 적당한 가격

	소득				x^2 -value	직업					x^2 -value
	5,000위안 미만	5,000-10, 000위안	10,000- 15,000 위안	15,000 위안 상		학생	사무/관리 직/전문직 /공무원	판매/서 비스/자 영업	기술/기 능직	기타	
10,000원 미만	26 (33.8)	28 (18.5)	7 (11.7)	2 (10.5)	31.347***	9 (33.3)	22 (16.9)	21 (21.2)	8 (19.0)	3 (33.3)	15.791
10,000-15,000원	36 (46.8)	87 (57.6)	45 (75.0)	7 (36.8)		12 (44.4)	71 (54.6)	58 (58.6)	28 (66.7)	6 (66.7)	
15,000-20,000원	14 (18.2)	33 (21.9)	5 (8.3)	8 (42.1)		4 (14.8)	34 (26.2)	18 (18.2)	4 (9.5)	0 (0)	
20,000원 이상	1 (1.3)	3 (2.0)	3 (5.0)	2 (10.5)		2 (7.4)	3 (2.3)	2 (2.0)	2 (4.8)	0 (0)	
합계	77	151	60	19		27	130	99	42	9	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-20-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 한 끼 식사에 적당한 가격

	거주지				x^2 -value
	동북	중부	동부	서부	
10,000원 미만	3 (23.1)	8 (24.2)	48 (19.7)	4 (23.5)	4.949
10,000-15,000원	9 (69.2)	20 (60.6)	138 (56.6)	8 (47.1)	
15,000-20,000원	1 (7.7)	4 (12.1)	50 (20.5)	5 (29.4)	
20,000원 이상	0 (0)	1 (3.0)	8 (3.3)	0 (0)	
합계	13	33	244	17	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-21-1> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 한 끼 식사에 적당한 가격

	한국 방문횟수		x^2 -value	여행경비				x^2 -value
	처음	두 번 이상		5,000위안 미만	5,000-10,000위안	10,000위안 이상	무계획	
10,000원 미만	53 (21.0)	10 (18.2)	7.647	20 (38.5)	29 (18.5)	9 (12.0)	5 (21.7)	44.105***
10,000-15,000원	149 (59.1)	26 (47.3)		24 (46.2)	92 (58.6)	53 (70.7)	6 (26.1)	
15,000-20,000원	45 (17.9)	15 (27.3)		7 (13.5)	35 (22.3)	10 (13.3)	8 (34.8)	
20,000원 이상	5 (2.0)	4 (7.3)		1 (1.9)	1 (0.6)	3 (4.0)	4 (17.4)	
합계	252	55		52	157	75	23	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-21-2> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 한 끼 식사에 적당한 가격

	식사비 비율					x^2 -value	선호하는 활동				x^2 -value
	10% 이하	11-20%	21-30%	31-40%	41% 이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
10,000원 미만	1 (14.3)	27 (27.3)	17 (17.2)	8 (17.8)	10 (17.5)	14.177	15 (23.1)	25 (24.0)	15 (14.9)	8 (21.6)	10.397
10,000-15,000원	4 (57.1)	55 (55.6)	62 (62.6)	25 (55.6)	29 (50.9)		36 (55.4)	57 (54.8)	58 (57.4)	24 (64.9)	
15,000-20,000원	1 (14.3)	14 (14.1)	18 (18.2)	12 (26.7)	15 (26.3)		11 (16.9)	22 (21.2)	23 (22.8)	4 (10.8)	
20,000원 이상	1 (14.3)	3 (3.0)	2 (2.0)	0 (0)	3 (5.3)		3 (4.6)	0 (0)	5 (5.0)	1 (2.7)	
합계	7	99	99	45	57		65	104	101	37	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

5) 이번 여행 중 다시 먹고 싶은 음식의 유무

조사대상자의 이번 여행 중 다시 먹고 싶은 음식의 유무에 대한 결과는 <표-22-1>, <표-22-2>, <표-22-3>, <표-23-1>, <표-23-2>와 같다.

이번 여행 중 다시 먹고 싶은 음식이 ‘없다’라고 한 대상자는 53.4%(164명)가 있었으며, ‘있다’라고 한 대상자는 46.6%(143명)로 나타났다.

월 소득이 15,000위안 이상의 대상자가 다른 대상자보다 ‘있다’라고 대답한 비율이 높게 나타났으며 월 소득에 따른 유의적인 차이($p<0.05$)를 보였다.

이번 여행 중 다시 먹고 싶은 음식은 <표-24>로 흑돼지구이는 48.9%(70명)가 가장 많았으며, 그 다음으로는 해물탕&해물뚝배기 12.6%(18명), 치킨 7.7%(11명), 삼계탕 4.9%(7명), 부대찌개와 고등어구이 각각 2.1%(3명), 짜장면, 오겹살, 돌솥밥, 냉면과 김치 각각 1.4%(2명), 생소라, 생선구이, 붕어빵, 미역국, 말고기육회, 말고기구이, 만두튀김, 떡볶이, 김밥, 김말이, 갈치구이, 갈비찜, 갈비구이, 회, 한우, 치즈등갈비, 짬뽕, 자리구이, 오징어, 순대와 소고기돌솥밥 각각 0.7%(1명)의 순이었다.

다시 먹고 싶은 음식이 없는 이유는 <그림-1>과 같다. ‘찾기 힘들다’고 한 사람은 32.3%(53명)이 가장 많았으며, 그다음으로는 ‘맛이 없다’ 29.9%(49명), ‘비싸다’ 27.43%(45명), ‘기타’ 10.4%(17명)의 순으로 나타났다. 흑돼지구이는 길거리에서 쉽게 찾을 수 있는데 다른 음식점은 찾기 힘들어서 먹은 경험이 적었던 것으로 여겨진다.

<표-22-1> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식의 유무

	전체	성별		χ^2 -value	연령		χ^2 -value	학력			χ^2 -value
		남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
있다	143 (46.6)	33 (41.3)	110 (48.5)	1.235	113 (46.3)	30 (47.6)	0.034	24 (54.5)	103 (44.2)	16 (53.3)	2.200
없다	164 (53.4)	47 (58.8)	117 (51.5)		131 (53.7)	33 (52.4)		20 (45.5)	130 (55.8)	14 (47.7)	
합계	307	80	227		244	63		44	233	30	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-22-2> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식의 유무

	소득				χ^2 -value	직업					χ^2 -value
	5,000위안 미만	5,000-10, 000위안	10,000-15, 000위안	15,000위 안이상		학생	사무/관리 직/전문직 /공무원	판매/서 비스/자 영업	기술/기 능직	기타	
있다	32 (41.6)	64 (42.4)	32 (53.3)	15 (78.9)	10.948*	14 (51.9)	64 (49.2)	47 (47.5)	14 (33.3)	4 (44.4)	3.679
없다	45 (58.4)	87 (57.6)	28 (46.7)	4 (21.1)		13 (48.1)	66 (50.8)	52 (52.5)	28 (66.7)	5 (55.6)	
합계	77	151	60	19		27	130	99	42	9	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-22-3> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식의 유무

	거주지				χ^2 -value
	동북	중부	동부	서부	
있다	5 (38.5)	11 (33.3)	121 (49.6)	6 (35.3)	4.430
없다	8 (61.5)	22 (66.7)	123 (50.4)	11 (64.7)	
합계	13	33	244	17	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-23-1> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식의 유무

	한국 방문횟수		x^2 -value	여행경비				x^2 -value
	처음	두 번 이상		5,000위안 미만	5,000-10,000위안	10,000위안 이상	무계획	
있다	111 (44.0)	32 (58.2)	3.625	22 (42.3)	70 (44.6)	37 (49.3)	14 (60.9)	2.748
없다	141 (56.0)	23 (41.8)		30 (57.7)	87 (55.4)	38 (50.7)	9 (39.1)	
합계	252	55		52	157	75	23	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

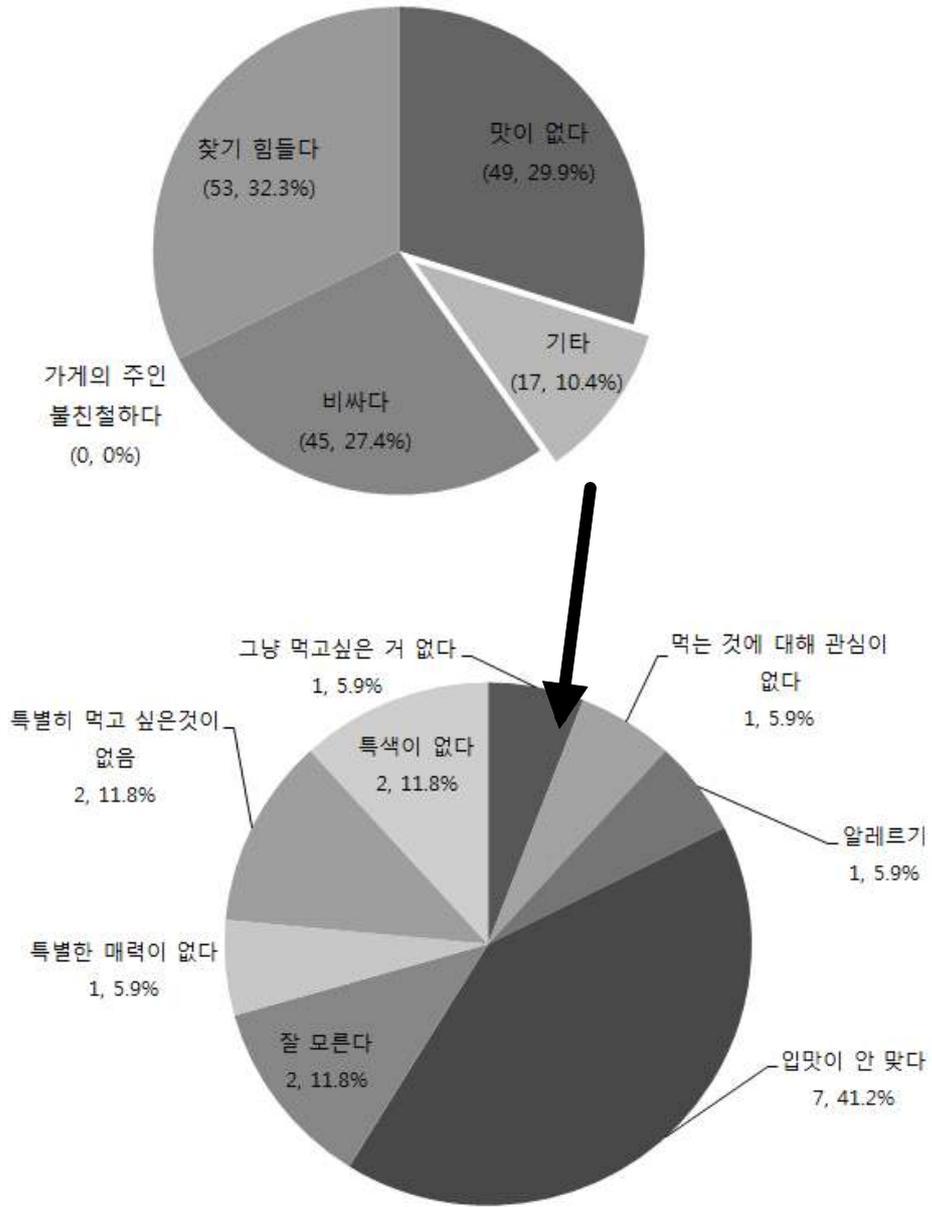
<표-23-2> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식의 유무

	식사비 비율					x^2 -value	선호하는 활동				x^2 -value
	10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
있다	4 (57.1)	43 (43.4)	42 (42.4)	20 (44.4)	34 (59.6)	5.390	35 (53.8)	47 (45.2)	48 (47.5)	13 (35.1)	3.444
없다	3 (42.9)	56 (56.6)	57 (57.6)	25 (55.6)	23 (40.4)		30 (46.2)	57 (54.8)	53 (52.5)	24 (64.9)	
합계	7	99	99	45	57		65	104	101	37	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-24> 조사대상자의 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식

이름	빈도	백분율(%)	이름	빈도	백분율
흑돼지구이	70	48.9	말고기구이	1	0.7
해물탕 (해물뚝배기)	18	12.6	만두튀김	1	0.7
치킨	11	7.7	떡볶이	1	0.7
삼계탕	7	4.9	김밥	1	0.7
부대찌개	3	2.1	김말이	1	0.7
고등어구이	3	2.1	갈치구이	1	0.7
짜장면	2	1.4	갈비찜	1	0.7
오겹살	2	1.4	갈비구이	1	0.7
돌솥밥	2	1.4	회	1	0.7
냉면	2	1.4	한우	1	0.7
김치	2	1.4	치즈등갈비	1	0.7
생소라	1	0.7	짬뽕	1	0.7
생선구이	1	0.7	차리구이	1	0.7
붕어빵	1	0.7	오징어	1	0.7
미역국	1	0.7	순대	1	0.7
말고기육회	1	0.7	소고기돌솥밥	1	0.7



<그림-1> 조사대상자의 이번 여행 중에 다시 먹고 싶은 음식이 없는 이유

6) 제주 향토음식에 대한 설명을 들은 경험

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 설명을 들은 경험 유무에 대한 결과를 살펴보면 <표-25-1>, <표-25-2>, <표-25-3>, <표-26-1>, <표-26-2>와 같다.

제주 향토음식에 대한 설명을 들은 경험 ‘없다’라고 대답한 대상자는 77.9%(239명)였으며, ‘있다’라고 대답한 대상자는 22.1%(68명)로 나타났다.

조사대상자의 일반사항으로 살펴보면 연령에 따른 유의적인 차이($p < 0.05$)가 있었으며, 30대 이상의 대상자는 20대 이하의 대상자보다 들은 경험이 ‘있다’라고 대답한 비율이 높게 나타났다. 동북지역과 서부지역의 대상자는 다른 지역의 대상자보다 들은 경험이 ‘있다’라고 대답한 비율이 높았으며, 거주지에 따른 유의적인 차이($p < 0.001$)를 보였다.

조사대상자의 관광속성으로는 한국을 두 번 이상 방문한 대상자는 처음 방문한 대상자보다 설명을 들었던 경험이 ‘있다’라고 대답한 비율이 높게 나타났으며 한국 방문횟수에 따른 유의적인 차이($p < 0.01$)가 있었다. 여행경비 중 무계획의 대상자는 다른 대상자보다 들은 경험이 ‘있다’라고 대답한 비율이 높았고 10,000 위안 이상의 대상자 다른 대상자보다 들은 경험이 ‘있다’라고 대답한 비율이 낮았으며 여행경비에 따른 유의적인 차이($p < 0.05$)가 나타났다. 여행경비 중 식사비 비율이 41% 이상과 10%이하의 대상자는 다른 대상자보다 들은 경험이 ‘있다’라고 대답한 비율이 높았으며, 여행경비 중 식사비 비율에 따른 유의적인 차이($p < 0.001$)가 있었다.

조사대상자는 제주 향토음식 설명에 대한 알게 된 경로는 <그림-2>와 같다. ‘인터넷’이 77.9%(53명)로 1위를 차지하였고, 그 다음은 ‘가이드’ 13.2%(9명), ‘식당 주인’ 5.9%(4명), ‘기타’ 2.9%(2명)의 순이었다.

<표-25-1> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주향토음식에 대한 설명 들은 경험

	전체	성별		x^2 -value	연령		x^2 -value	학력			x^2 -value
		남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
있다	68 (22.1)	16 (20.0)	52 (22.9)	0.290	47 (19.3)	21 (33.3)	5.749*	4 (9.1)	55 (23.6)	9 (30.0)	5.710
없다	239 (77.9)	64 (80.0)	175 (77.1)		197 (80.7)	42 (66.7)		40 (90.9)	178 (76.4)	21 (70.0)	
합계	307	80	227		244	63		44	233	30	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-25-2> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주향토음식에 대한 설명 들은 경험

	소득				x^2 -value	직업					x^2 -value
	5,000위 안 미만	5,000-1 0,000위 안	10,000- 15,000 위안	15,000 위안이 상		학생	사무/관 리직/전 문직/공 무원	판매/서 비스/자 영업	기술/기 능직	기타	
있다	17 (22.1)	38 (25.2)	7 (11.7)	6 (31.6)	5.600	8 (29.6)	32 (24.6)	22 (22.2)	5 (11.9)	1 (11.1)	4.527
없다	60 (77.9)	113 (74.8)	53 (88.3)	13 (68.4)		19 (70.4)	98 (75.4)	77 (77.8)	37 (88.1)	8 (88.9)	
합계	77	151	60	19		27	130	99	42	9	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-25-3> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주향토음식에 대한 설명 들은 경험

	거주지				x^2 -value
	동북	중부	동부	서부	
있다	8 (61.5)	6 (18.2)	47 (19.3)	7 (41.2)	16.747***
없다	5 (38.5)	27 (81.8)	197 (80.7)	10 (58.8)	
합계	13	33	244	17	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-26-1> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주향토음식에 대한 설명 들은 경험

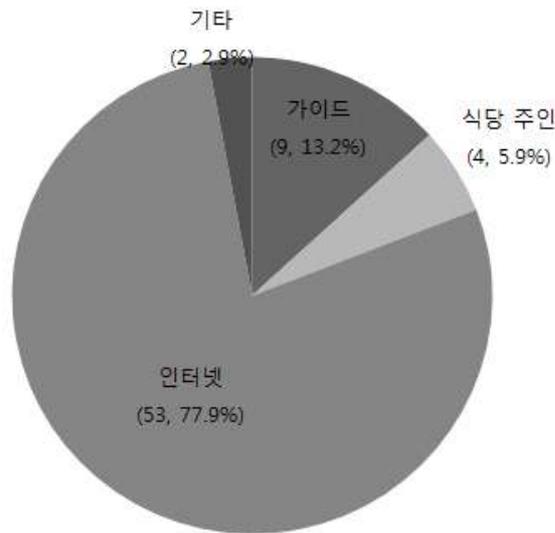
	한국 방문횟수		x^2 -value	여행경비				x^2 -value
	처음	두 번 이상		5,000위안 미만	5,000-10,0 00위안	10,000위안 이상	무계획	
있다	48 (19.0)	20 (36.4)	7.850**	11 (21.2)	39 (24.8)	9 (12.0)	9 (39.1)	9.016*
없다	204 (81.0)	35 (63.6)		41 (78.8)	118 (75.2)	66 (88.0)	14 (68.9)	
합계	252	55		52	157	75	23	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-26-2> 조사대상자의 관광속성 중 한국 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주향토음식에 대한 설명을 들은 경험

	식사비 비율					χ^2 -value	선호하는 활동				χ^2 -value
	10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
있다	3 (42.9)	12 (12.1)	18 (18.2)	9 (20.0)	26 (45.6)	26.739* **	13 (20.0)	21 (20.2)	26 (25.7)	8 (21.6)	1.167
없다	4 (57.1)	87 (87.9)	81 (81.8)	36 (80.0)	31 (54.4)		52 (80.0)	83 (79.8)	75 (74.3)	29 (78.4)	
합계	7	99	99	45	57		65	104	101	37	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$



<그림-2> 조사대상자가 제주 향토음식의 설명에 대한 알게 된 경로

7) 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성에 대한 조사한 결과는 <표-27-1>, <표-27-2>, <표-27-3>, <표-28-1>, <표-27-2>과 같다.

‘필요하다’라고 대답한 대상자는 69.4%(213명)였으며, ‘필요하지 않다’ 25.4%(78명), ‘모르겠다’는 5.2%(16명)으로 나타났다.

성별로 보면 남자보다 여자 ‘필요하다’라고 대답한 비율이 높게 나타났으며, 성별에 따른 유의적인 차이($p<0.05$)를 보였다. 연령으로 보면 30대 이상의 대상자보다 20대 이하의 대상자는 ‘필요하지 않다’와 ‘모르겠다’라고 대답한 비율이 낮았으며, 연령에 따른 유의적인 차이($p<0.01$)가 나타났다 <표 27-1>.

여행경비로 살펴보면 5,000위안 미만의 대상자는 다른 대상자보다 ‘필요하다’고 대답한 비율이 높았고, 10,000위안 이상의 대상자는 다른 대상자보다 ‘필요하지 않다’와 ‘모르겠다’고 대답한 비율도 높았으며, 여행경비에 따른 유의적인 차이($p<0.01$)를 보였다 <표 28-1>.

<표-27-1> 조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성

	전체	성별		x^2 -value	연령		x^2 -value	학력			x^2 -value
		남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
필요하다	213 (69.4)	48 (60.0)	165 (72.7)	7.030*	169 (69.3)	44 (69.8)	10.498**	35 (79.5)	158 (67.8)	20 (66.7)	5.051
필요하지 않다	78 (25.4)	24 (30.0)	54 (23.8)		67 (27.5)	11 (17.5)		9 (20.5)	62 (26.6)	7 (23.3)	
모르겠다	16 (5.2)	8 (10.0)	8 (3.5)		8 (3.3)	8 (12.7)		0 (0)	13 (5.6)	3 (10.0)	
합계	307	80	227		244	63		44	233	30	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-27-2> 조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성

	소득				x^2 -value	직업					x^2 -value
	5,000 위안 미만	5,000- 10,000 위안	10,000 -15,000 0위안	15,000 위안 이상		학생	사무/관 리직/전 문직/공 무원	판매/ 서비스 /자영 업	기술/ 기능직	기타	
필요하다	56 (72.7)	108 (71.5)	37 (61.7)	12 (63.2)	3.579	24 (88.9)	92 (70.8)	68 (68.7)	23 (54.8)	6 (66.7)	10.611
필요하지 않다	17 (22.1)	37 (24.5)	18 (30.0)	6 (31.6)		3 (11.1)	32 (24.6)	25 (25.3)	15 (35.7)	3 (33.3)	
모르겠다	4 (5.2)	6 (4.0)	5 (8.3)	1 (5.3)		0 (0)	6 (4.6)	6 (6.1)	4 (9.5)	0 (0)	
합계	77	151	60	19		27	130	99	42	9	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-27-3> 조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성

	거주지				x^2 -value
	동북	중부	동부	서부	
필요하다	9 (69.2)	21 (63.6)	170 (69.7)	13 (76.5)	5.428
필요하지 않다	2 (15.4)	11 (33.3)	61 (25.0)	4 (23.5)	
모르겠다	2 (15.4)	1 (3.0)	13 (5.3)	0 (0)	
합계	13	33	244	17	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-28-1> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성

	한국 방문횟수		x^2 -value	여행경비				x^2 -value
	처음	두 번 이상		5,000위안 미만	5,000-10,000 0위안	10,000위안 이상	무계획	
필요하다	177 (70.2)	36 (65.5)	3.043	45 (86.5)	114 (72.6)	40 (53.3)	14 (60.9)	22.567**
필요하지 않다	60 (23.8)	18 (32.7)		6 (11.5)	39 (24.8)	26 (34.7)	7 (30.4)	
모르겠다	15 (6.0)	1 (1.8)		1 (1.9)	4 (2.6)	9 (12.0)	2 (8.7)	
합계	252	55		52	157	75	23	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-28-2> 조사대상자의 관광속성 중 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성

	식사비 비율					x^2 -value	선호하는 활동				x^2 -value
	10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
필요하다	6 (85.7)	65 (65.7)	69 (69.7)	31 (68.9)	42 (73.7)	7.360	49 (75.4)	77 (74.0)	68 (67.3)	19 (51.4)	12.492
필요하지 않다	1 (14.3)	32 (32.3)	23 (23.2)	11 (24.4)	11 (19.3)		14 (21.5)	25 (24.0)	26 (25.7)	13 (35.1)	
모르겠다	0 (0)	2 (2.0)	7 (7.1)	3 (6.7)	4 (7.0)		2 (3.1)	2 (1.9)	7 (6.9)	5 (13.5)	
합계	7	99	99	45	57		65	104	101	37	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

8) 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성에 대한 결과는 <표-29>, <표-30>과 같다. 81.1%(249명)의 대상자는 ‘필요하다’고 생각하였고, ‘필요하지 않다’ 10.4%(32명)였으며, ‘모르겠다’는 8.5%(26명)으로 나타났으며, 모든 항목에 따른 유의적인 차이가 없었다.

<표-29-1>조사대상자의 일반사항 중 성별, 연령과 학력에 따른 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성

	전체	성별		x^2 -value	연령		x^2 -value	학력			x^2 -value
		남	여		20대 이하	30대 이상		고졸 및 이하	대졸	대학원 졸업	
필요하다	249 (81.1)	63 (78.8)	186 (81.9)	0.445	195 (79.9)	54 (85.7)	4.857	38 (86.4)	188 (80.7)	23 (76.7)	4.037
필요하지 않다	32 (10.4)	9 (11.3)	23 (10.1)		30 (12.3)	2 (3.2)		4 (9.1)	26 (11.2)	2 (6.7)	
모르겠다	26 (8.5)	8 (10.0)	18 (7.9)		19 (7.8)	7 (11.1)		2 (4.5)	19 (8.2)	5 (16.7)	
합계	307	80	227		244	63		44	233	30	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-29-2>조사대상자의 일반사항 중 소득과 직업에 따른 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성

	소득				x^2 -value	직업					x^2 -value
	5,000위 안 미만	5,000-1 0,000위 안	10,000- 15,000 위안	15,000 위안이 상		학생	사무/관 리직/전 문직/공 무원	판매/ 서비스 /자영 업	기술/ 기능직	기타	
필요하다	61 (79.2)	128 (84.8)	45 (75.0)	15 (78.9)	8.880	25 (92.6)	109 (83.8)	77 (77.8)	30 (71.4)	8 (88.9)	8.125
필요하지 않다	11 (14.3)	13 (8.6)	5 (8.3)	3 (15.8)		2 (7.4)	11 (8.5)	11 (11.1)	7 (16.7)	1 (11.1)	
모르겠다	5 (6.5)	10 (6.6)	10 (16.7)	1 (5.3)		0 (0)	10 (7.7)	11 (11.1)	5 (11.9)	0 (0)	
합계	77	151	60	19		27	130	99	42	9	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-29-3>조사대상자의 일반사항 중 거주지에 따른 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성

	거주지				x^2 -value
	동북	중부	동부	서부	
필요하다	11 (84.6)	26 (78.8)	197 (80.7)	15 (88.2)	3.309
필요하지 않다	2 (15.4)	5 (15.2)	24 (9.8)	1 (5.9)	
모르겠다	0 (0)	2 (6.1)	23 (9.4)	1 (5.9)	
합계	13	33	244	17	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-30-1> 조사대상자의 관광속성 중 한국 방문횟수와 여행경비에 따른 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성

	한국 방문횟수		χ^2 -value	여행경비				χ^2 -value
	처음	두 번 이상		5,000위안 미만	5,000-10,000 0위안	10,000위안 이상	무계획	
필요하다	208 (82.5)	41 (74.5)	1.919	45 (88.5)	131 (83.4)	55 (73.3)	18 (78.3)	6.465
필요하지 않다	24 (9.5)	8 (14.5)		5 (9.6)	15 (9.6)	9 (12.0)	3 (13.0)	
모르겠다	20 (7.9)	6 (10.9)		2 (3.8)	11 (7.0)	11 (14.7)	2 (8.7)	
합계	252	55		52	157	75	23	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

<표-30-2> 조사대상자의 관광속성 중 한국 식사비 비율과 선호하는 활동에 따른 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성

	식사비 비율					χ^2 -value	선호하는 활동				χ^2 -value
	10%이하	11-20%	21-30%	31-40%	41%이상		쇼핑	체험	음식	휴양	
필요하다	7 (100)	72 (72.7)	82 (82.8)	38 (84.4)	50 (87.7)	9.003	53 (81.5)	83 (79.8)	89 (88.1)	24 (64.9)	10.370
필요하지 않다	0 (0)	16 (16.2)	8 (8.1)	4 (8.9)	4 (7.0)		6 (9.2)	13 (12.5)	6 (5.9)	7 (18.9)	
모르겠다	0 (0)	11 (11.1)	9 (9.1)	3 (6.7)	3 (5.3)		6 (9.2)	8 (7.7)	6 (5.9)	6 (16.2)	
합계	7	99	99	45	57		65	104	101	37	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

V. 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사 대상자들의 일반적인 특성의 결과를 살펴보면 남자는 26.1%, 여자는 73.9%로 여자가 남자보다 많았다. 나이는 20세 이하는 2.0%, 21-29세 77.5%, 31-39세 17.6%, 41-49세 2.0%, 51-59세 1.0%로 나타났으며 20대 이하가 가장 많았다. 학력은 고등학교 이하는 2.0%, 고등학교 졸업 12.4%, 대학교 졸업 75.9%, 석사 졸업 9.5%, 박사 졸업 0.3%로 나타났으며, 소득은 5,000위안 미만인 경우 25.1%, 5,000-10,000위안 49.2%, 10,000-15,000위안 19.5%, 15,000-20,000위안 2.9%, 20,000-25,000위안 2.0%, 25,000위안 이상 1.3%로 나타났다. 거주 지역은 동북지역 4.2%, 중부지역 10.8%, 동부지역 79.5%, 서부지역 5.5%로 나타났으며, 직업은 학생이 8.8%, 사무/관리직 26.4%, 판매/서비스 18.6%, 기술/기능직 13.7%, 노무직 0.7%, 전문직 5.5%, 자영업 13.7%, 공무원 10.4%, 주부 1.6%, 무직 0.7%로 나타났다. 임양이 등⁽¹⁶⁾의 연구에서는 남자 39%, 여자61%로 부산 방문 중국인 관광객 중 여자 더 많았다. 30대가 40%로 가장 많았지만 20대도 34%가 있었으며 학력은 전문대 및 대학교졸업이 76%로 가장 많았고 직업은 학생 25%, 주부23%, 사무직 21%, 무직 17%, 전문직 9%, 기타 5%로 학생의 빈도가 높았다. 여자 관광객 수가 많은 것, 20-30대가 주의 젊은 층, 그리고 학력 대학교 졸업이상의 고학력층으로 이루고 있는 것이 본 연구의 결과와 비슷하게 나타났다. 이영란 등⁽²⁵⁾의 연구 결과를 살펴보면 남성(54.4%)이 여성(45.6%)보다 많았고, 연령에서는 20대가 2.0%밖에 안 되고 30대는 43.9%로 가장 많았고, 학력에서는 대학 졸업이나 재학(69.2%)이 가장 많이 나타났는데 이는. 단체관광객(78.5%)이 많았기 때문에 본 연구 결과와 성별과 연령 등의 분포에 차이가 많이 나타난 것으로 여겨진다.

2. 조사대상자의 관광속성

제주 방문 중국인 개별 관광객 특성을 살펴보면 한국방문 횟수는 처음이 가장 많았고 82.1%이었다. 그다음은 두 번째 12.7%, 다섯 번 이상 2.6%, 세 번째 1.6%, 네 번째 1.0%의 순으로 나타났으며 제주방문 횟수도 처음이 가장 많았고 96.1%, 나 모지는 두 번째 3.3%, 세 번째 0.7%의 순이었다. 여행경비는 5,000-10,000위안은 51.1%, 10,000위안 이상 19.5%, 5,000위안 미만 16.9%, 무계획 7.5%, 20,000위안 이상 2.6%, 15,000-20,000위안 2.3%의 순이었다. 식사비 비율은 11-20%와 21-30%가 32.3%로 가장 많았고, 31-40% 14.7%, 41-50% 11.1%, 50% 이상 7.5%, 10%미만은 2.3%로 나타났다. 방문 목적은 99.0%가 관광 및 휴가를 선택하였으며, 1.0%가 상용 및 업무출장이었다. 제주에 체류한 기간은 3박-4박이 78.2%로 1위를 차지하였으며 5박-6박이 16.9%, 1박-2박이 4.6%, 일주일 이상이 0.3%의 순으로 나타났다. 재방문을 할 의사가 있는 사람이 59.3%가 있었으며, 재방문을 할 의사가 없는 사람이 14.3%고 '모르겠다'고 답한 사람이 26.4%로 나타났다. 선호하는 활동은 체험이 33.9%가 가장 많았고 음식이 32.9%, 쇼핑 21.2%, 휴양 12.1%의 순으로 나타났다. 이영란 등⁽²⁵⁾의 연구결과로 한국방문 횟수는 1회(70.3%)가 가장 많았고 제주방문 횟수도 1회(78.5%)가 가장 많았고 체재기간은 3박4일(33.1%)과 4박5일(29.4%)이 가장 많은 결과는 본 연구 결과와 비슷하게 나타났다. TripAdvisor⁽¹⁵⁾의 보고서를 살펴보면 91%의 중국관광객은 짧은 거리의 해외여행을 선호하고 40%는 4-6박을 머무는 시간과 여행경비 중 평균 식사비 비율이 12%를 차지하는 것이 본 연구의 결과와 비슷했다. 중국인 관광객은 무사증 여행이 가능하고 거리가 가까운 제주가 가족관광지로 인기가 높아지고 있는 것을 확인할 수 있다.

3. 조사대상자의 제주 향토음식에 대한 인지도, 먹은 경험 및 기호도

20대 제주 향토음식에 대한 인지도, 먹은 경험 및 기호도의 결과로 인지도는 해물뚝배기 76.2%가 가장 높았으며, 그 다음으로는 전복죽 67.8%, 갈치구이 58.6%, 고기국수 35.8%, 갈치국 34.9%, 성게국 34.9%, 돔베고기 32.9%, 옥돔구이 28.3%, 자리구이 22.1%, 말고기육회 19.9%, 오메기술 17.9%, 빙떡 16.6%, 오메기떡 15.6%, 돼지고기육개장 15.3%, 썬메밀칼국수 15.3%, 옥돔국 14.0%, 소라물회 10.4%, 한치물회 9.4%, 자리물회 8.5%, 몸국 5.5%의 순이었다. 먹은 경험에서 ‘있다’를 답한 사람이 해물뚝배기 45.0%, 전복죽 28.7%, 갈치구이 13.7%, 돔베고기 11.7%, 고기국수 11.1%, 옥돔구이 10.1%, 성게국 7.5%, 자리구이 6.5%, 오메기떡 5.9%, 빙떡 5.2%, 썬메밀칼국수 4.6%, 돼지고기육개장 3.9%, 갈치국 3.9%, 오메기술 3.9%, 옥돔국 2.9%, 말고기육회 2.6%, 소라물회 1.6%, 자리물회 1.3%, 몸국 1.0%, 한치물회 1.0%로 나타났다.

20대 제주 향토음식 외의 향토음식에 대한 인지도, 먹은 경험 및 기호도의 결과로 인지도는 흑돼지구이 95.4%가 가장 높았으며, 그 다음으로는 전복돌솥밥 53.1%, 전복구이 47.2%, 고등어구이 43.0%, 소라구이 40.1%, 갈치조림 33.2%, 고등어조림 29.3%, 자리회 27.7%, 갈치회 25.1%, 고등어회 24.4%의 순으로 나타났다. 먹은 경험에서 ‘있다’를 답한 사람이 흑돼지구이 67.1%가 가장 많았으며, 그 다음으로는 고등어구이 15.3%, 전복구이 14.3%, 전복돌솥밥 13.7%, 소라구이 9.4%, 자리회 8.1%, 고등어조림 6.8%, 갈치조림 6.2%, 고등어회 4.6%, 갈치회 3.3%의 순으로 나타났다.

신왕우⁽¹⁷⁾의 연구 결과를 비교를 해보면 갈치구이, 고등어구이, 전복죽, 성게국, 해물뚝배기, 흑돼지구이는 인지도가 높고 만족도가 높았으며 말고기육회, 돔베고기는 인지도가 낮고 만족도가 높은 음식인 것이 비슷하게 나타났는데 자리물회, 한치물회, 옥돔구이, 자리회, 갈치회, 고등어회, 갈치조림, 고등어조림 등 음식의 인지도 및 기호도의 결과는 다르게 나타났다. 또한 도경록 등⁽²⁶⁾의 연구 결과와 이소한의 연구결과⁽²⁷⁾와 같이 중국인이 육류를 선호하는 식성이 있다는 결과를 확인했다.

4. 조사대상자는 제주 향토음식에 대한 만족도와 이미지

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 만족도의 결과를 살펴보면 ‘음식의 맛’에 대해 ‘매우 만족한다’ 13.4%, ‘만족한다’ 59.0%, ‘보통이다’ 27.0%, ‘불만족한다’ 0.3%, ‘매우 불만족한다’ 0.3%이었다. ‘음식의 가격’에 대해 ‘매우 만족한다’를 답한 사람이 2.9%, ‘만족한다’ 26.4%, ‘보통이다’ 55.4%, ‘불만족한다’ 13.7%, ‘매우 불만족한다’ 1.6%이었다. ‘식재료의 다양성’에 대해 ‘매우 만족한다’ 8.8%, ‘만족한다’ 43.3%, ‘보통이다’ 41.7%, ‘불만족한다’ 5.2%, ‘매우 불만족한다’ 1.0%이었다. ‘음식의 청결성’에 대해 ‘매우 만족한다’ 20.5%, ‘만족한다’ 62.9%, ‘보통이다’ 16.6%. ‘음식의 신선도’에 대해 ‘매우 만족한다’ 28.7%, ‘만족한다’ 58.3%, ‘보통이다’ 13.0%. 음식의 신선도(4.16±0.63)가 가장 높았으며, 그 다음은 음식의 청결성(4.04±0.61), 음식의 맛(3.85±0.65), 식재료의 다양성(3.54±0.77), 음식의 가격(3.15±0.75)의 순으로 나타났다.

조사대상자의 향토음식에 대한 이미지의 결과를 살펴보면 ‘색상이 아름다운 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 17.3%, ‘그렇다’ 42.3%, ‘보통이다’ 39.4%, ‘그렇지 않다’ 1.0%. ‘재료가 다양한 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 15.0%, ‘그렇다’ 34.2%, ‘보통이다’ 45.9%, ‘그렇지 않다’ 4.2%, ‘매우 그렇지 않다’ 0.7%이었다. ‘고급스러운 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 9.8%, ‘그렇다’ 30.3%, ‘보통이다’ 55.4%, ‘그렇지 않다’ 4.2%, ‘매우 그렇지 않다’ 0.3%이었다. ‘건강에 좋은 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 16.6%, ‘그렇다’ 58.6%, ‘보통이다’ 22.5%, ‘그렇지 않다’ 1.6%, ‘매우 그렇지 않다’ 0.7%이었다. ‘위생적인 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 23.8%, ‘그렇다’ 61.2%, ‘보통이다’ 13.4%, ‘그렇지 않다’ 1.3%, ‘매우 그렇지 않다’ 0.3%이었다. ‘영양이 풍부한 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 18.6%, ‘그렇다’ 48.2%, ‘보통이다’ 31.3%, ‘그렇지 않다’ 2.0%. ‘식재료가 신선한 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 30.9%, ‘그렇다’ 57.7%, ‘보통이다’ 10.1%, ‘그렇지 않다’ 1.3%. ‘가격이 적절한 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 7.8%, ‘그렇다’ 39.4%, ‘보통이다’ 41.4%, ‘그렇지 않다’ 9.4%, ‘매우 그렇지 않다’ 2.0%이었다. ‘추가비용을 지불할 가치가 있는 음식’에 대해 ‘매우 그렇다’ 11.1%, ‘그렇다’ 42.0%, ‘보통이다’ 37.5%, ‘그렇지 않다’ 9.1%, ‘매우 그렇지 않다’ 0.3%이

었다. 제주 향토음식에 대한 이미지의 점수는 다음과 같다. 식재료가 신선한 음식(4.18±0.66)은 가장 높았으며, 그 다음으로 위생적인 음식(4.07±0.67), 건강에 좋은 음식(3.89±0.71), 영양이 풍부한 음식(3.83±0.74), 색상이 아름다운 음식(3.76±0.74), 재료가 다양한 음식(3.59±0.82), 추가비용을 지불할 가치가 있는 음식(3.54±0.82), 고급스러운 음식(3.45±0.74), 가격이 적절한 음식(3.42±0.84)의 순으로 나타났다. 음식의 신선도, 청결성, 맛 등의 조건을 만족하는 편이지만 음식의 가격은 보통의 평가를 받았다. 강다원⁽²⁴⁾의 연구 결과 다른 지역의 조사 결과⁽⁵⁾⁽¹⁶⁾와 비슷하게 나왔으며 한국의 물가는 중국보다 높기 때문에 가격에 대한 적당한 조절도 필요하지만 제주 향토음식의 우수성도 적극적으로 홍보해야 할 것으로 생각된다.

5. 조사대상자의 제주 향토음식에 대한 고려사항

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 관심정도의 결과를 살펴보면 ‘관심이 크다’는 51.8%가 가장 많았으며, 그 다음으로는 ‘보통이다’는 24.8%, ‘관심이 매우 크다’는 21.8%이고 ‘관심이 없다’는 1.6%로 가장 낮았다.

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로의 결과로 ‘인터넷’은 65.5%로 1위를 차지하였으며, ‘안내서적’은 15.6%, ‘친구추천’은 11.7%, ‘기타’는 5.5%, ‘개인가이드 추천’ 1.0%, ‘여행사’는 0.7%의 순으로 나타났다. 이는 진패요⁽¹⁸⁾의 연구결과(인터넷 38.4%, 친구/친척 21.6%, 광고 18.9%)와 다소 차이가 있지만 인터넷으로 여행정보를 얻은 수단이 가장 흔히 사용하는 수단이었다.

조사대상자의 식당을 선택할 때 중요시하는 점의 결과를 살펴보면 ‘음식의 맛’은 84.7%가 가장 많았으며, 그 다음으로는 ‘식당분위기’ 6.8%, ‘서비스’ 3.9%, ‘이미지 및 명성’ 2.3%, ‘위치’ 1.3%, ‘기타’ 0.7%, ‘메뉴’ 0.3%의 순이었다. 이는 진패요⁽¹⁸⁾의 연구 결과보다 음식의 맛이 중요하다고 생각하는 관광객이 더욱 많았다.

조사대상자의 1인기준 한 끼 식사 적당한 가격의 결과를 살펴보면 ‘10,000-15,000원’이 57.0%로 가장 많았으며 그 다음은 ‘10,000원 미만’ 20.5%과

‘15,000-20,000원’ 19.5%이었고 마지막으로 ‘20,000원 이상’ 2.9%로 나타났다.

조사대상자의 이번 여행 중 다시 먹고 싶은 음식의 유무의 결과로 ‘없다’는 53.4%이 있었고 ‘있다’는 46.6%로 나타났다. 다시 먹고 싶은 음식의 결과로 흑돼지구이는 48.9%가 가장 많았으며, 그 다음으로는 해물탕과 치킨 각각 7.7%, 해물뚝배기와 삼계탕 각각 4.9%, 부대찌개와 고등어구이 각각 2.1%, 짜장면, 오겹살, 돌솥밥, 냉면과 김치 각각 1.4%, 생소라, 생선구이, 붕어빵, 미역국, 말고기육회, 말고기구이, 만두튀김, 떡볶이, 김밥, 김말이, 갈치구이, 갈비찜, 갈비구이, 회, 한우, 치즈등갈비, 짬뽕, 자리구이, 오징어, 순대와 소고기 돌솥밥 각각 0.7%의 순이었다. 다시 먹고 싶은 음식이 없는 이유는 ‘찾기 힘들다’는 32.3%가 가장 많았으며, 그 다음으로는 ‘맛이 없다’ 29.9%, ‘비싸다’ 27.43%, ‘기타’ 10.4%의 순으로 나타났다. 임양이 등⁽¹⁶⁾의 연구에서는 재방문할 때 불고기가 가장 먹고 싶었다는 결과와 비슷하고 고기를 선호하는 중국인의 식성과도 일치하였다.

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 설명을 들은 경험의 결과를 살펴보면 ‘없다’는 77.9%였고 ‘있다’는 22.1%로 나타났다. 조사대상자는 제주 향토음식에 대한 설명의 필요성이 ‘필요하다’는 69.4%, ‘필요하지 않다’ 25.4%, ‘모르겠다’는 5.2%로 나타났다. 박지현의 연구 결과⁽⁵⁾에서는 음식해설 청취하는 경험이 있는 관광객은 51.0%, 음식해설 청취하는 경험이 없는 관광객은 49.0%로 나타났으며, 제주지역은 다른 지역보다 음식 해설하는 사람이나 장소가 부족하여 낮은 빈도를 보였으며 음식 해설(설명)을 필요하다고 생각하는 빈도가 박지현의 연구 결과⁽⁵⁾와 비슷하게 나타났다.

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 홍보의 필요성에 대해서는 ‘필요하다’는 81.1%, ‘필요하지 않다’는 10.4%였으며, ‘모르겠다’는 8.5%로 나타났다. 안소경 등⁽²⁸⁾의 연구 결과에서 제주향토음식의 문제점은 홍보부족(43.1%), 비싼 가격(39.0%), 차별성 부족(11.5%), 메뉴의 다양성 부족(6.4%)이라고 지적하였는데, 앞으로 제주 음식에 대한 적극적인 홍보가 필요할 것으로 생각된다.

VI. 요약 및 결론

본 연구는 제주 향토음식과 관련하여 중국인 개별 관광객들을 대상으로 향토음식에 대한 인지도 및 기호도, 제주 향토음식에 대한 의견을 파악하고 중국인 관광객에게 보다 나은 제주향토음식의 효율적인 홍보방안을 모색하고자 하였으며, 2016년 11월 22일부터 12월 31일까지 총 40일간 제주도를 방문하는 중국인 개별 관광객을 대상으로 1대1 설문조사를 실시하였다.

총 307명 대상자 중 여자 73.9%로 남자보다 많았다. 나이는 20대(77.5%), 학력은 대학교 졸업(75.9%), 소득은 5,000-10,000위안(49.2%), 거주 지역은 동부지역(79.5%), 직업은 사무/관리직(26.4%)으로 가장 많았다.

대부분의 대상자는 제주(96.1%)를 처음 방문했고, 여행경비는 5,000-10,000위안(51.1%), 식사비율은 11-30%(64.6%)가 가장 많았고 방문 목적은 99.0%가 ‘관광 및 휴가’를 선택하였으며, 제주에 체류한 기간은 3박-4박(78.2%)이 많았다. 재방문할 의사가 있는 사람이 59.3%가 있었으며, 가장 좋아하는 활동은 체험(33.9%)이었다.

20대 제주향토음식중 인지도가 가장 높은 음식은 해물뚝배기(76.2%)이었으며, 그 외의는 전복죽(67.8%)과 갈치구이(58.6%)가 50%이상이었다. 몸국(5.5%)은 인지도가 가장 낮은 것으로 조사되었다. 20대 제주 향토음식 외의 향토음식에서는 흑돼지구이 95.4%로 인지도가 가장 높았으며, 모든 회 종류는 30%이하의 인지도로 나타났다(자리회 27.7%, 갈치회 25.1%, 고등어회 24.4%). 흑돼지구이(67.1%), 해물뚝배기(45.0%)와 전복죽(32.2%)외의 대부분 음식이 먹은 경험이 적었다.

대부분 대상자는 음식에 대해 알고 있어도 먹은 경험이 없는 경우가 많았으며 먹은 경험이 있는 대상자는 대부분 음식에 대한 높은 기호도가 나타났다. 따라서 적극적인 홍보를 통해 인지도와 먹은 경험이 증가시키면 제주 향토음식의 발전을 큰 도움이 될 것이다.

제주도의 흑돼지구이는 길거리에서 흔히 볼 수 있으며 홍보도 잘 된 편이다. 제주도를 방문한 국내외 관광객들이 놓치면 안 되는 한 끼라서 인지도뿐만 아니

라 기호도도 높은 점수로 나타났다. 그리고 인지도 낮은 음식들(몸국, 옥돔국, 말고기육회, 썩메밀칼국수, 돛배고기 등)이 먹어본 경험이 있는 대상자들의 기호도가 높아짐을 알 수 있다. 따라서 이런 음식들 중점으로 홍보하면 더욱 효율적이다.

조사대상자의 일반사항에 따른 제주 향토음식에 대한 인지도의 결과를 살펴보면 전복죽($p<0.05$), 갈치국($p<0.01$), 옥돔구이($p<0.05$), 고등어구이($p<0.05$), 고등어조림($p<0.05$), 갈치조림($p<0.05$)과 고등어회($p<0.05$)는 남자보다 여자의 인지도가 높았으며 성별에 따라 유의적인 차이가 있었다. 빙떡($p<0.05$), 오메기떡($p<0.05$), 소라구이($p<0.01$)는 연령에 따라 유의적인 차이가 있었으며, 20대 이하보다 30대 이상의 인지도가 높았다. 전복죽($p<0.01$), 해물뚝배기($p<0.05$), 갈치국($p<0.05$), 고등어구이($p<0.01$), 소라구이($p<0.05$), 갈치조림($p<0.05$)과 자리회($p<0.001$)는 학력에 따라 유의적인 차이를 보였다. 돛배고기($p<0.01$), 고기국수($p<0.05$), 소라구이($p<0.01$), 고등어조림($p<0.05$)과 자리회($p<0.05$)는 소득에 따라 유의적인 차이가 나타났으며 전복죽($p<0.05$), 갈치국($p<0.01$), 옥돔구이($p<0.05$), 말고기육회($p<0.01$), 썩메밀칼국수($p<0.001$), 고등어구이($p<0.01$)와 고등어조림($p<0.05$)은 직업에 따라 유의적인 차이가 있었다. 모든 음식은 거주지에 따라 유의적인 차이가 없었다.

조사대상자의 관광속성에 따른 제주 향토음식에 대한 인지도 결과로 돼지고기육개장($p<0.05$), 갈치국($p<0.05$), 옥돔구이($p<0.01$), 자리구이($p<0.05$), 말고기육회($p<0.05$)와 썩메밀칼국수($p<0.01$)는 한국을 두 번 이상 방문한 대상자가 처음 방문한 대상자보다 인지도가 높은 것으로 나타났으며, 한국 방문횟수에 따른 유의적인 차이를 보였다. 돛배고기($p<0.05$), 갈치국($p<0.01$), 옥돔구이($p<0.05$), 자리구이($p<0.01$), 썩메밀칼국수($p<0.05$), 소라구이($p<0.01$), 전복구이($p<0.05$), 자리회($p<0.01$)와 고등어회($p<0.01$)는 여행경비에 따라 유의적인 차이가 있었다. 옥돔구이($p<0.01$), 소라물회($p<0.05$), 말고기육회($p<0.05$), 자리회($p<0.05$)와 갈치회($p<0.05$)는 여행경비 중 식사비비율에 다른 유의적인 차이를 보였으며 갈치국($p<0.05$)은 관광 시 선호하는 활동에 따른 유의적인 차이가 나타났으며, 관광 시 휴양을 선호하는 대상자가 다른 대상자보다 인지도가 낮았다.

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 만족도의 결과를 살펴보면 ‘음식의 맛’(3.85±0.65)보다 ‘음식의 신선도’(4.16±0.63)와 ‘음식의 청결성’(4.04±0.61)의 만족도가 높았다. ‘식재료의 다양성’(3.54±0.77)과 ‘음식의 가격’(3.15±0.75)의 만족도는 낮은 편이었다.

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 이미지의 결과를 살펴보면 ‘식재료가 신선한 음식’(4.18±0.66)은 가장 높았으며, ‘가격이 적절한 음식’(3.42±0.84)의 점수가 가장 낮았다.

조사대상자의 제주 향토음식에 대한 관심정도의 결과를 살펴보면 73.6%의 조사대상자는 제주 향토음식에 대한 관심이 있는 것으로 조사되었다. 제주 향토음식에 대한 알게 된 경로는 ‘인터넷’은 65.5%로 1위를 차지하였다. 대부분의 대상자는 식당을 선택할 때 ‘음식의 맛’은 결정적인 요인을 생각하고 있었다. 조사대상자는 1인기준 한 끼 식사 적당한 가격은 ‘10,000-15,000원’이라고 생각하였다. 46.6%의 대상자는 이번 여행 중 다시 먹고 싶은 음식이 있었으며, 다시 먹고 싶은 음식은 흑돼지구이가 가장 많았다. 또한 ‘찾기 힘들다’, ‘맛이 없다’와 ‘비싸다’는 다시 먹고 싶은 음식이 없는 주요 원인이었다. 조사대상자의 제주 향토음식에 대한 설명을 들은 경험이 있는 대상자는 22.1%이었으며 주로 인터넷으로 알게 되었다. 69.4%의 대상자는 제주 향토음식에 대한 설명을 필요하다고 생각하였고 81.1%의 대상자는 제주 향토음식을 홍보해야 한다고 생각하고 있었다.

본 연구 결과를 토대로 살펴보면 제주 향토음식 중에서 흑돼지구이, 해물뚝배기, 전복죽 등의 일부음식을 제외하고는 대부분의 향토음식에 대한 인지도는 낮았지만, 또한 제주향토음식에 대한 관심이 많다는 결과가 있었다. 또한 주로 인터넷이나 안내서적을 통해 향토음식의 정보를 얻었으며, 이런 방면으로 효율적인 홍보방안을 모색하는 것이 필요하다. 조사대상자는 제주향토음식의 신선도, 청결성에 대한 만족도가 높게 나타났지만 다른 지역에서 조사된 결과처럼 가격에 대해 만족도가 다소 낮았으며, 이는 중국과 한국의 물가 차이 때문에 생긴 문제라서 적절히 조절하여 음식의 양과 질이나 서비스에서 고객의 만족감을 증대시키는 것이 필요하다. 제주특별자치도는 20대 향토음식을 선정했지만 적극적인 홍보를 못하고 있는 실정이며, 제주 향토음식 관련 관광코스를 개발하고, 제주 향토음식 체험관 등을 설치하여 제주 향토음식을 통해 제주를 경관 위주의 관광도시

뿐만 아니라 음식관광도시로도 발전시켜, 제주향토음식도 세계의 유명한 음식이 되기 바란다.

VII. 참고문헌

1. 한영애; 밀양 향토음식 인지도 분석 및 개발방안; 숙명여자대학교 석사논문; 2008
2. 진순실; 제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 조사; 제주대학교 교육대학원 석사논문; 2012
3. 제주관광공사-관광자료실
http://www.ijto.or.kr/korean/pds_search/search.php?cid=184
4. <http://kr.people.com.cn//n3/2016/0616/c203093-9073015.html> 2016 중국인이 사랑하는 한국의 명품발표--인민망(한국편)
5. 박지현; 전남 여수 방문 중국인 관광객 대상 여수 음식 만족도 및 관광 실태 조사; 숙명여자대학교 석사논문, 2014
6. 강수정; 제주지역 일부 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 연구; 제주대학교 석사논문; 2015
7. 황춘선/양인선; 제주도 향토음식에 관한 대학생의 인지도 및 기호도 조사연구; 韓國食生活文化學會誌, Vol.5 No.3; 1990
8. 신지희; 제주지역 일부 중학생의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 분석; 제주대학교 교육대학원 석사논문; 2009
9. 신왕우; 제주향토음식 경쟁력 강화 방안: 중국인 개별관광객을 중심으로;

濟州觀光學研究, Vol.16 No.-; 2013

10. 안소정/윤지영; 제주 관광객의 향토음식 섭취의사 및 관광 상품화를 위한 의견조사; 한국식품조리과학회지, Vol.31 No.2; 2015

11. 안소정/윤지영; 향토음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구 충청북도 지역을 중심으로; 한국식품조리과학회지, Vol.31 No.2; 2015

12. 정낙원/차경희; 향토음식(개정판); 교문사; 2009

13. 고양숙/김지순/고정순/박성수/정광중/김효선/문순덕/강혜연; 제주인의 지혜와 맛 전통향토음식; 제주특별자치도, 성민출판사; 2012

14. 제주특별자치도/제주대학교; 맛과 건강을 창조하는 제주향토음식 20선 표주레시피와 상차림; 성민출판사; 2015

15. TripAdvisor (猫途鷹); “中國新興出境自由行游客畫像” (China Unbounded: The Rapid Rise of China's Outbound Millions); 2016

16. 임양이/이중현/김영주/정지강/김신정/박건영; 중국 관광객의 부산음식의 섭취현황 및 만족도에 관한 연구; 한국식품영양과학회지, Vol.42 No.9; 2013

17. 루오위; 방한 중국관광객의 한국음식에 대한 이미지, 만족도 및 재구매의도에 관한 연구 : 거주지역에 따른 차이를 중심으로; 호남대학교 석사논문; 2015

18. 진패요; 방한 중국인 관광객의 현지식당 만족도에 관한 연구; 경기대학교 석사논문; 2015

19. 윤성아; 외국인의 한국음식에 대한 성향분석 및 연근을 활용한 향토 메뉴 개발; 대구가톨릭대학교 석사논문; 2014

20. 한국관광연공사; 방한 외국인 음식관광 실태조사; 2010

21. 조우티엔싱; 중국인 개별여행객들의 라이프스타일에 따른 뷰티의료관광 선택속성에 관한 연구; 호남대학교 석사]논문; 2016

22. 마녕; 방한 중국인 FIT 관광객의 대중교통수단별 서비스 만족도에 관한 연구 : 서울 지역을 중심으로; 세종대학교 석사논문; 2015

23. 중국 관광 연구원; 《全球自由行報告2015》 ; 2015
http://news.xinhuanet.com/info/ttgg/2015-12/30/c_134964035.htm

24. 강다원; 제주방문 중국관광객의 외식성향 및 서비스 만족에 관한 연구; 외식경영연구, Vol.6 No.1; 2003

25. 이영란/육운/조문수; 제주방문 중국관광객의 음식서비스 품질 인식; 관광학연구, Vol.35 No.4; 2011

26. 도경록/박덕병; 음식을 활용한 중국인 관광객 유치전략; 한국농촌지도학회지, Vol.20 No.4; 2013

27. 이소한; 관광만족에 관한 한중 비교 연구; 원광대학교 석사논문; 2001

28. 안소정/윤지영; 제주 향토음식 관광상품화를 위한 음식관광 잠재고객 의견 조사; 동아시아식생활학회 학술발표대회논문집, Vol.2014 No.5; 2014

29. 홍양자; 제주도지 제3권-식생활, 제주도; 1993. p.788-813.

30. Mak Athena H.N, Lumbers Margaret, Eves Anita, Chang Richard C.Y;
Factors influencing tourist food consumption. International Journal of
Hospitality Management. 31(3), 928-936; 2012

부록

제주 방문 중국인 개별 관광객 대상
제주 향토음식 인지도 및 기호도 실태 조사

안녕하십니까?

먼저 바쁘신 중에도 귀중한 시간 내시어 본 설문지의 작성에 참여해 주셔서 진심으로 감사드립니다.

본 설문지는 ‘제주 방문 중국인 개별 관광객 대상 제주 향토음식 인지도 및 기호도 실태 조사’를 연구하기 위하여 만들었습니다.

귀하께서 작성하신 모든 내용은 학술적인 목적으로만 사용되며 통계자료로만 활용되는 것을 약속드립니다. 귀하의 의견은 본 연구에 귀중한 자료로 사용되오니 바쁘시더라도 정확하게 답하여 주시기 바랍니다.

여러분의 협조에 다시 한 번 감사드립니다.

2016년 11월

지도교수: 제주대학교 자연과학대학

식품영양학과 교수 고양숙

연구자: 제주대학교 대학원 식품영양학과 오요

관련문의: wybasic@naver.com

Ⅲ. 다음은 제주 향토음식 이용에 관한 설문입니다.

1. 다음의 음식의 인지도 및 먹어본 경험과 기호도를 표시해주십시오.

번호	이름	인지도	먹은 경험	기호도
1.	 뚝배고기	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
2.	 고기국수	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
3.	 돼지고기육개장	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
4.	 목국	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
5.	 전복죽	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()

번호	이름	인지도	먹은 경험	기호도
6.	 <p>해물뚝배기</p>	<p>안다 ()</p> <p>모른다()</p>	<p>있다()</p> <p>없다()</p>	<p>매우 좋아하다 ()</p> <p>좋아하다 ()</p> <p>보통이다 ()</p> <p>싫어하다 ()</p> <p>매우 싫어하다 ()</p>
7.	 <p>갈치구이</p>	<p>안다 ()</p> <p>모른다()</p>	<p>있다()</p> <p>없다()</p>	<p>매우 좋아하다 ()</p> <p>좋아하다 ()</p> <p>보통이다 ()</p> <p>싫어하다 ()</p> <p>매우 싫어하다 ()</p>
8.	 <p>갈치국</p>	<p>안다 ()</p> <p>모른다()</p>	<p>있다()</p> <p>없다()</p>	<p>매우 좋아하다 ()</p> <p>좋아하다 ()</p> <p>보통이다 ()</p> <p>싫어하다 ()</p> <p>매우 싫어하다 ()</p>
9.	 <p>옥돔구이</p>	<p>안다 ()</p> <p>모른다()</p>	<p>있다()</p> <p>없다()</p>	<p>매우 좋아하다 ()</p> <p>좋아하다 ()</p> <p>보통이다 ()</p> <p>싫어하다 ()</p> <p>매우 싫어하다 ()</p>
10.	 <p>옥돔국</p>	<p>안다 ()</p> <p>모른다()</p>	<p>있다()</p> <p>없다()</p>	<p>매우 좋아하다 ()</p> <p>좋아하다 ()</p> <p>보통이다 ()</p> <p>싫어하다 ()</p> <p>매우 싫어하다 ()</p>

번호	이름	인지도	먹은 경험	기호도
11.	 자리구이	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
12.	 빙떡	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
13.	 자리물회	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
14.	 소라물회	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
15.	 한치물회	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()

번호	이름	인지도	먹은 경험	기호도
16.	 말고기육회	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
17.	 성계국	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
18.	 평메밀칼국수	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
19.	 오메기떡	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()
20.	 오메기술	안다 () 모른다()	있다() 없다()	매우 좋아하다 () 좋아하다 () 보통이다 () 싫어하다 () 매우 싫어하다 ()

2. 앞의 음식 외에 드셔본 향토음식이 있습니까? 예를 들면 다음의 음식을 드셔본 적이 있습니까? 인지도 및 먹어본 경험과 기호도를 표시해주십시오.

기호도: 5-매우 좋아하다 4-좋아하다 3-보통이다 2-싫어하다 1-매우 싫어하다

번호	이름	인지도	먹은 경험	기호도				
				높음				낮음
1.	흑돼지구이	안다---모른다	있다---없다	_____				
				5	4	3	2	1
2.	고등어구이	안다---모른다	있다---없다	_____				
				5	4	3	2	1
3.	전복돌솥밥	안다---모른다	있다---없다	_____				
				5	4	3	2	1
4.	소라구이	안다---모른다	있다---없다	_____				
				5	4	3	2	1
5.	전복구이	안다---모른다	있다---없다	_____				
				5	4	3	2	1
6.	고등어조림	안다---모른다	있다---없다	_____				
				5	4	3	2	1
7.	갈치조림	안다---모른다	있다---없다	_____				
				5	4	3	2	1
8.	자리회	안다---모른다	있다---없다	_____				
				5	4	3	2	1
9.	갈치회	안다---모른다	있다---없다	_____				
				5	4	3	2	1
10.	고등어회	안다---모른다	있다---없다	_____				
				5	4	3	2	1

이외에도 드셔본 향토음식이 있으면 다음 표에 이름과 기호도를 표시해 주십시오.

번호	이름	기호도				
		높음				낮음
1.		_____				
		5	4	3	2	1
2.		_____				
		5	4	3	2	1
3.		_____				
		5	4	3	2	1

3. 다음은 제주향토음식에 대한 만족도에 관한 조사입니다.

내용	만족도				
	매우 만족한다	만족한다	보통이다	불만족한다	매우 불만족한다
음식의 맛	⑤	④	③	②	①
음식의 가격	⑤	④	③	②	①
식재료의 다양성	⑤	④	③	②	①
음식의 청결성	⑤	④	③	②	①
음식의 신선도	⑤	④	③	②	①

4. 제주 향토음식에 대해 관심이 있습니까?

- ① 관심이 매우 크다 ② 관심이 크다 ③ 보통이다
 ④ 관심이 없다 ⑤ 관심이 전혀 없다

5. 제주향토음식을 알게 된 방법은 무엇입니까?

- ① 친구 추천 ② 인터넷 ③ 개인가이드 추천
 ④ 여행사 ⑤ 안내서적 ⑥ 기타()

6. 제주 향토음식에 대한 이미지가 어떠하십니까?

내용	매우 그렇다	그렇다	보통이다	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
색상이 아름다운 음식이다.	⑤	④	③	②	①
재료가 다양한 음식이다.	⑤	④	③	②	①
고급스러운 음식이다.	⑤	④	③	②	①
건강에 좋은 음식이다.	⑤	④	③	②	①
위생적인 음식이다.	⑤	④	③	②	①
영양이 풍부한 음식이다.	⑤	④	③	②	①
식재료가 신선한 음식이다.	⑤	④	③	②	①
가격이 적절한 음식이다.	⑤	④	③	②	①
추가비용을 지불할 가치가 있는 음식이다.	⑤	④	③	②	①

7. 귀하께서 식당을 선택할 때 가장 중요하다고 생각하는 것은 무엇입니까?
 ① 음식의 맛 ② 서비스 ③ 식당 분위기 ④ 위치
 ⑤ 메뉴 ⑥ 이미지 및 명성 ⑦ 기타()
8. 한 끼 식사가 가격은 1인기준 얼마가 적당하다고 생각하십니까?
 ① 10,000원 미만 ② 10,000-15,000원
 ③ 15,000-20,000원 ④ 20,000원 이상
9. 이번여행에서 먹어본 음식 중에서 다시 먹고 싶은 음식이 있습니까?
 ① 예 -----**10번**으로 가십시오.
 ② 아니요 -----**11번**으로 가십시오.
10. 그 음식의 이름은 무엇입니까?
 ()
11. 다시 먹고 싶은 음식이 없다면 이유는 무엇입니까?
 ① 맛이 없다 ② 비싸다 ③ 가게의 주인이 불친절하다
 ④ 찾기 힘들다 ⑤ 기타 ()
12. 귀하는 제주향토음식의 설명을 들은 적이 있습니까?
 ① 예 -----**13번**으로 가십시오.
 ② 아니요 -----**14번**으로 가십시오.
13. 제주향토음식에 대한 설명을 누구한테 들었습니까?
 ① 가이드 ② 식당 주인 ③ 인터넷
 ④ 기타()
14. 제주향토음식을 드실 때 그 음식에 대한 설명이 필요하다고 생각하십니까?
 ① 필요하다 ② 필요하지 않다 ③ 모르겠다
15. 제주향토음식에 대한 홍보가 필요하다고 생각하십니까?
 ① 필요하다 ② 필요하지 않다 ③ 모르겠다

★ 끝까지 응답해주셔서 감사합니다. ★

访问济州的中国自由行游客 对济州乡土菜的认知度及嗜好度实态调查

您好！

首先对您在百忙之中抽出时间参加我们的调查表示衷心的感谢。

本次问卷调查是为了研究‘访问济州的中国自由行游客对济州乡土菜的认知度及嗜好度实态调查’而制作的。我们保证您填写的所有内容，只用于学术研究和资料统计。您的宝贵意见对于我们的研究非常重要，希望您能够如实填写。

再一次感谢您的参与。

2016年 09月-10月

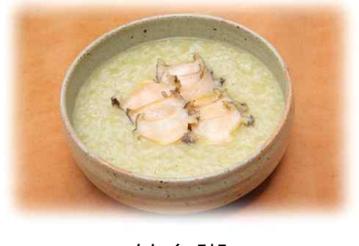
指导教师: 济州大学 自然科学大学
食品营养系 高良淑教授

研究学生: 济州大学 研究生院 食品营养专业 吴耀

电子邮件: wybasic@naver.com

III. 下面是关于济州乡土菜的问题。

1. 您认识下面的乡土菜吗? 请您对认知度, 有没有吃过和嗜好度进行标记。

编号	名称	认知度	是否吃过	嗜好度
1.	 砧板猪肉	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
2.	 猪肉面条	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
3.	 香辣猪肉汤	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
4.	 马尾藻汤	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
5.	 鲍鱼粥	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()

编号	名称	认知度	是否吃过	嗜好度
6.	 <p>海鲜沙锅</p>	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
7.	 <p>烤带鱼</p>	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
8.	 <p>带鱼汤</p>	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
9.	 <p>烤方头鱼</p>	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
10.	 <p>方头鱼汤</p>	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()

编号	名称	认知度	是否吃过	嗜好度
11.	 <p>烤小鲷鱼</p>	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
12.	 <p>荞麦萝卜煎饼</p>	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
13.	 <p>小鲷鱼凉汤</p>	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
14.	 <p>海螺凉汤</p>	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
15.	 <p>小鱿鱼凉汤</p>	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()

编号	名称	认知度	是否吃过	嗜好度
16.	 生马肉	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
17.	 海胆汤	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
18.	 野鸡荞麦刀切面	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
19.	 黄黍米年糕	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()
20.	 黄黍米酒	知道 () 不知道()	吃过 () 没吃过 ()	非常喜欢 () 喜欢 () 一般 () 不喜欢 () 非常不喜欢 ()

2. 除了上述的乡土菜之外您还吃过什么乡土菜?

例如以下的食物，您吃过吗？请您对认知度，有没有吃过和嗜好度进行标记。

嗜好度：5-非常喜欢 4-喜欢 3-一般 2-不喜欢 1-非常不喜欢

编号	名称	认知度	是否吃过	嗜好度				
				高				低
1.	烤黑猪肉	知道---不知道	吃过---没吃过	_____				
				5	4	3	2	1
2.	烤青花鱼	知道---不知道	吃过---没吃过	_____				
				5	4	3	2	1
3.	鲍鱼石锅饭	知道---不知道	吃过---没吃过	_____				
				5	4	3	2	1
4.	烤海螺	知道---不知道	吃过---没吃过	_____				
				5	4	3	2	1
5.	烤鲍鱼	知道---不知道	吃过---没吃过	_____				
				5	4	3	2	1
6.	炖青花鱼	知道---不知道	吃过---没吃过	_____				
				5	4	3	2	1
7.	炖带鱼	知道---不知道	吃过---没吃过	_____				
				5	4	3	2	1
8.	鲷鱼生鱼片	知道---不知道	吃过---没吃过	_____				
				5	4	3	2	1
9.	带鱼生鱼片	知道---不知道	吃过---没吃过	_____				
				5	4	3	2	1
10.	青花鱼生鱼片	知道---不知道	吃过---没吃过	_____				
				5	4	3	2	1

如果还有其他的乡土菜您吃过的，请您写下来名字并对嗜好度进行标记。

编号	名称	嗜好度				
		高				低
1.		_____				
		5	4	3	2	1
2.		_____				
		5	4	3	2	1
3.		_____				
		5	4	3	2	1

3. 下面是关于济州乡土菜满意度的调查。

内容	满意度				
	非常满意	满意	一般	不满意	非常不满意
食物的味道	⑤	④	③	②	①
食物的价格	⑤	④	③	②	①
食材的多样性	⑤	④	③	②	①
食物的清洁度	⑤	④	③	②	①
食物的新鲜度	⑤	④	③	②	①

4. 您对济州乡土菜感兴趣吗?

- ① 非常感兴趣 ② 感兴趣 ③ 一般
④ 不感兴趣 ⑤ 一点都不感兴趣

5. 您是通过什么途径知道济州乡土菜的?

- ① 朋友推荐 ② 网络 ③ 个人导游推荐
④ 旅行社 ⑤ 旅游指南 ⑥ 其他()

6. 济州乡土菜给您留下了什么样的印象?

内容	非常同意	同意	一般	不那么认为	非常不那么认为
颜色漂亮的食物	⑤	④	③	②	①
食材多样的食物	⑤	④	③	②	①
高级的食物	⑤	④	③	②	①
对健康有益的食物	⑤	④	③	②	①
卫生的食物	⑤	④	③	②	①
营养丰富的食物	⑤	④	③	②	①
食材新鲜的食物	⑤	④	③	②	①
价格适当的食物	⑤	④	③	②	①
值得追加旅游经费的食物	⑤	④	③	②	①

7. 您在选择餐厅的时候最看重什么?

- ① 食物的味道 ② 服务 ③ 饭店氛围 ④ 位置
⑤ 设施 ⑥ 形象及名声 ⑦ 其他()

8. 您认为一个人一顿饭花多少钱比较合适?

- ① 10,000韩币以下 ② 10,000-15,000韩币
③ 15,000-20,000韩币 ④ 20,000韩币以上

9. 这次旅行中您吃过的食物中有再想吃一次的食物吗?

- ① 有-----请前往**第10题**。
② 没有-----请前往**第11题**。

10. 您再想吃一次食物是什么?

()

11. 如果没有的话, 不想再吃的理由是什么?

- ① 不好吃 ② 贵 ③ 店主不亲切
④ 不好找 ⑤ 其他()

12. 您听过关于济州乡土菜的说明吗?

- ① 听过 -----请前往**第13题**。
② 没听过-----请前往**第14题**。

13. 您是通过谁听到济州乡土菜的说明的?

- ① 导游 ② 饭店主人 ③ 网络
④ 其他()

14. 您觉得享用济州的乡土菜时, 需要关于这道菜说明吗?

- ① 需要 ② 不需要 ③ 不知道

15. 您觉得济州的乡土菜需要宣传吗?

- ① 需要 ② 不需要 ③ 不知道

★ 感谢您的答复. ★

Abstract

A study on the recognition and preference of Chinese individual tourists for regional cuisine in Jeju province

This study tried to understand individual Chinese individual tourists' awareness, preference, and opinions of regional cuisine in Jeju and seek an effective plan to promote regional cuisine in Jeju to them better. The survey was arranged by interviews with questionnaires targeting 307 individual Chinese visitors who visited from November 22, 2016 to December 31, 2016.

The results of the study are summarized as follows:

First, women were 73.9% and men were 26.1% among the total 307 subjects. For their ages, the persons in their 20s were 77.5%. For their educational background, the persons who graduated from university were 75.9%. For their income, 5,000 to 10,000 yuan was 49.2%, less than 5,000 yuan was 25.1%, and 10,000 to 15,000 yuan was 19.5%. For their residential districts, the eastern area was 79.5%. For their jobs, office jobs/administrative positions were highest as 26.4%.

Second, the subjects of 96.1% first visited Jeju. For the travel expenses, 5,000 to 10,000 yuan(51.1%) was highest and for the meal rate, 11 to 30%(64.6%) was highest. For their purposes of visiting Jeju, 99.0% selected 'tourism and vacation'. And for the period that they stay in Jeju, three to four days (78.2%) were highest. The persons who are willing to revisit Jeju

were 59.3% and the activities that they liked most were experience(33.9%), foods(32.9%), and shopping(21.2%).

Third, among 20 local foods in Jeju selected by Jeju Special Self-Governing Province, the most recognizable local food was seafood stew in a hot pot(76.2%), in addition abalone rice porridge(67.8%) and grilled beltfish(58.6%) were more than 50%. Gulfweed soup(5.5%) has found that recognition was lowest. Among local foods except the 20 local foods in Jeju, the most recognizable local food is grilled black pork as 95.4%. All sliced raw fishes has found that recognition is less than 30%. Among all the foods, most of foods except grilled black pork (67.1%), seafood stew in a hot pot (45.0%), and abalone rice porridge(32.2%) have found that their eating experience is low.

For the subjects of the survey, the non-response rate about preference was high because there are many cases that they did not experience local foods in Jeju as their recognition is low. Due to this, overall preference about local foods in Jeju has found to be low. However, the subjects who experienced eating local foods have found that their preference about them is high.

Fourth, the subjects' survey on satisfaction with local foods in Jeju have been shown in order of 'foods' freshness'(4.16±0.63), 'foods' cleanliness'(4.04±0.61), 'foods' taste'(3.85±0.65), 'food ingredients' diversity'(3.54±0.77), and 'foods' prices'(3.15±0.75). The subjects' image about local foods in Jeju have found that 'foods with fresh food ingredients'(4.18±0.66) are highest and the scores of 'the foods that the prices are very reasonable.'(3.42±0.84) were lowest.

Fifth, Among the subjects of the survey, 73.6% is investigated to be interested in local foods in Jeju. The route that they get to know them has found that 'internet' took first place as 65.5%. When they select restaurant, 'foods' taste' is the most crucial factor. The reasonable price of a meal per

serving has found to be '10,000 to 15,000 won'. 46.6% of the subjects had the food that they wanted to eat again during the trip. And the food that they want to eat again has found that grilled black pork is highest. And the main cause that they do not want to eat any food again has found to be 'difficult to find', 'not delicious' and 'expensive'. Among the subject of the survey, the subjects who experienced listening to explanations about local foods in Jeju were 22.1%. And they responded that they got to know the local foods in Jeju. 69.4% of the subject thought that explanations about local foods in Jeju are required and 81.1% of them responded that local food in Jeju should be promoted.

Putting the above contents together, the subjects' awareness of most of local foods was low except partial foods including grilled black pork, seafood stew in a hot pot, and abalone rice porridge among the local foods in Jeju. However, the subjects who experienced eating the local food in Jeju have found that their preference about them is high. And because Chinese tourists are interested in local foods in Jeju, active public relations through internet or guides will be effective. And if Jeju will be developed as the food tourist city as well as the landscape-centered tourist city by developing tourist routes related to local foods in Jeju and installing their experience centers, the local foods in Jeju will be the famous foods in the world.