



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](#)

석사학위논문

제주지역 여성결혼이민자를 위한
식생활 어휘 선정 연구

제주대학교 대학원

한국어교육협동과정

高知延

2022년 8월

제주지역 여성결혼이민자를 위한 식생활 어휘 선정 연구

지도교수 신 우 봉

고 지 연

이 논문을 문학 석사학위 논문으로 제출함

2022년 6월

고지연의 문학 석사학위 논문을 인준함

심사위원장 송 현 경



위 원 배 영 환



위 원 신 우 봉



제주대학교 대학원

2022년 6월



A Study on the Selection of Dietary life
Vocabulary for Female Marriage Immigrants in
Jeju

Ji-yeon Ko

(Supervised by professor Woo-Bong Shin)

A thesis submitted in partial fulfillment of the requirement for
the degree of Master of Korean as a Foreign Language

2022. 8.

This thesis has been examined and approved.

.....
Thesis director, Woo-Bong Shin, Prof. of Korean Language
.....
.....
.....

(Name and signature)

.....
Date

Department of Korean as a Foreign Language
GRADUATE SCHOOL
JEJU NATIONAL UNIVERSITY

<국문초록>

제주지역 여성결혼이민자를 위한 식생활 어휘 선정 연구

고 지 연

제주대학교 일반대학원 한국어교육협동과정

지도교수 신 우 봉

본고는 제주지역에 거주하는 여성결혼이민자를 위한 식생활 관련 어휘를 선정하는 것을 목적으로 한다. 이를 위해 기준이 되는 어휘 목록을 선정하고 목록을 의미별로 분류하여 어휘장을 구축하고자 한다. 최근 법무부에서 공표한 <출입국 외국인 정책 통계연보> 자료에 의하면 제주지역에 거주하고 있는 결혼이민자는 해마다 증가하고 있으며, 이는 점차 다문화 사회로 변화하고 있다는 것을 보여준다. 이러한 사회 흐름에 따라 여성결혼이민자들의 안정적인 사회 적응을 위한 지원 방안이 대두되고 있으며, 한국어 교육의 필요성 또한 높아지고 있다.

제주지역 여성결혼이민자를 대상으로 한 방언 관련 연구는 꾸준히 이루어지고 있으며, 대부분의 연구에서는 제주 방언의 필요성과 학습자를 위한 교육 방안이 제시되고 있다. 이전의 논의들은 제주 방언 교육의 초석을 마련하는 연구를 진행하고 있다는 점에서 큰 의의가 있으나, 대체로 문법적인 면에만 치중되어 있다는 아쉬움이 있다. 이에 본고는 제주 방언 교육 중 연구 분야가 미비한 어휘 부분에 집중하고자 하였다.

식생활 어휘를 추출하고 어휘 목록을 구축하기 위해서는 기준이 마련되어야 한다. 이를 위하여 먼저 식생활 어휘의 개념을 정리하고, 정리된 개념과 선행 연구를 바탕으로 하여 식생활 어휘의 기준 범위를 제시하였다. 또한, 식생활 어휘 자질 분류 항목을 설정하기 위해 선행 연구를 고찰하였고 이를 수정·보완하여 재구성한 분류 항목 설정하였다.

다음으로는 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」와 여성결혼이민자를 대상으로 한 한국어 교재 3종, 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」를 연

구자료로 선정하여 식생활 어휘 목록을 추출하였다. 이를 바탕으로 초급, 중급, 고급 학습자 대상으로 한 각각의 식생활 어휘 목록을 구성하여 제시하였으며 단계별 목록의 활용 방안을 제시하였다.

본 연구는 제주지역 여성결혼이민자를 위한 식생활 어휘를 선정함으로써 체계적인 제주 방언 어휘 교육을 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다. 이에 기존에 식생활 어휘 선정 연구에서 연구자료로 활용이 미비했던 「국제 통용 한국어 표준 교육 과정 적용 연구」를 선정하여 어휘 선정 기준으로 활용했다는 데에 의의가 있다. 본 연구의 어휘 목록을 활용하여 흥미로운 연구들이 더 활발해지기를 기대한다.

*핵심어: 제주방언, 여성결혼이민자, 식생활, 어휘 선정, 어휘 교육

목 차

<국문초록>

I. 서론	1
1. 연구 목적 및 필요성	1
2. 선행 연구	5
II. 연구 대상 및 자료 분석	11
1. 연구 대상	11
1.1. 식생활 어휘의 개념 및 범위	11
1.2. 식생활 어휘 선정 기준 및 절차	14
1.3. 식생활 어휘 자질 분류 기준	17
2. 연구 자료 분석	22
2.1. 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」 자료 분석	22
2.2. 여성결혼이민자 대상 한국어 교재 분석	25
2.3. 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」 자료 분석	30
III. 식생활 어휘 분류 결과	34
1. 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록	34
2. 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록	44
3. 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록	52
IV. 결론	60
<참고문헌>	62
<Abstract>	67

<표> 목 차

<표 1> 제주지역 결혼이민자 연도별 현황	2
<표 2> 거주 지역 및 성별 결혼이민자 현황	2
<표 3> 식생활의 사전적 정의	11
<표 4> 식생활 어휘 분류, 남영신(1994)	12
<표 5> 식생활 어휘 분류, 신현숙 외(2000)	12
<표 6> 식생활 어휘 분류, 김영주 외(2010)	13
<표 7> 식생활 어휘 분류, 문금현(2011)	13
<표 8> 식생활 어휘 분류 항목	14
<표 9> 어휘 선정 대상 자료집 목록	16
<표 10> 식생활 어휘 자질 분류 항목	19
<표 11> 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」 어휘 목록 구성	22
<표 12> 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」 식생활 어휘 목록	23
<표 13> 『결혼이민자와 함께하는 한국어』 식생활 어휘 목록	25
<표 14> 『즐거운 한국어』 식생활 어휘 목록	27
<표 15> 『정확한 한국어』 식생활 어휘 목록	29
<표 16> 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」의 어휘 수습 순서	31
<표 17> 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」 식생활 어휘 목록	32
<표 18> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘①음식 이름’	34
<표 19> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘②음식 재료’	37
<표 20> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘③조리 도구’	38
<표 21> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘④조리 과정’	39
<표 22> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑤맛 표현 및 상태’	40
<표 23> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑥기타’	41

<표 24> 초급 학습 목록에서의 조어법 학습 활용	42
<표 25> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘①음식 이름’	44
<표 26> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘②음식 재료’	46
<표 27> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘③조리 도구’	47
<표 28> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘④조리 과정’	48
<표 29> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑤맛 표현 및 상태’	49
<표 30> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑥기타’	50
<표 31> 중급 학습 목록에서의 의미장 학습 활용	51
<표 32> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘①음식 이름’	52
<표 33> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘②음식 재료’	54
<표 34> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘③조리 도구’	55
<표 35> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘④조리 과정’	56
<표 36> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑤맛 표현 및 상태’	57
<표 37> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑥기타’	58
<표 38> 고급 학습 목록을 활용한 연계 학습활용 목록	58

I. 서론

1. 연구 목적 및 필요성

본 연구는 제주지역에 거주하는 여성결혼이민자¹⁾를 위한 식생활 관련 어휘를 선정하는 것을 목적으로 한다. 이를 위해 기준이 되는 어휘 목록을 선정하고 목록을 의미별로 분류하여 어휘장을 구축하고자 한다.

최근까지 어휘 교육은 문법 교육 안에서 주로 이루어지고 있었다. 하지만 최근 몇 년 사이에 어휘 교육에 관한 관심이 높아지고 있으며 어휘의 범위, 관련성 등에 대한 접근 없이는 지속적인 의사소통이 사실상 불가능하다는 인식이 늘어나는 추세이다. Wilkins(1972)에서는 문법이 없이는 약간의 의미를 전달할 수 있지만 어휘가 없이는 아무것도 전달할 수 없다고 말하며 어휘 교육의 중요성을 강조한 바 있다. 발음과 문법이 언어의 형식을 구성하는 것이라면 어휘는 언어의 내용을 구성하는 것으로 어휘 없이 한 언어를 배운다는 것은 불가능하다. 즉, 한국어 교육을 위해서는 모든 면의 지식이 기반이 되어야 하겠지만, 말하기, 듣기, 읽기, 쓰기 등의 기능 교육에서 어휘는 빠질 수 없는 중요한 요소가 된다고 할 수 있다(민병곤 외, 2020:274).

조현용(2000a)에서는 한국어 학습자를 대상으로 어휘의 중요성에 관하여 학습자의 반응을 조사한 바 있다. 한국어 능력 중 가장 중요하다고 생각하는 점으로 초급 학습자는 어휘 46%, 문법 27%, 발음 27%, 중급 학습자는 어휘 44%, 문법 28%, 발음 28%, 고급 학습자는 어휘 72%, 문법 17%, 발음 11%라고 답하였다. 학습자들의 응답을 통해 어휘가 언어 학습에서 중요한 부분을 차지하고 있음을 알 수 있다. 이해 영역에 해당하는 듣기와 읽기나 표현 영역에

1) ‘여성결혼이민자’ 개념은 2006년 4월 한국 정부가 관련 정책을 발표하면서 공식적으로 채택한 것이다. 기존 연구들에서는 외국 출신자로서 한국인 남성과 결혼하여 국내에 거주하는 여성을 ‘국제결혼이주여성’, ‘외국인주부’, ‘이주여성’ 등의 용어로 각각 다르게 사용하고 있다. 이 글에서는 ‘여성결혼이민자’라는 용어를 사용하여 논의를 전개하고자 한다.

해당하는 말하기와 쓰기 모두 어휘에 대한 기초적인 이해력을 필요로 한다. 그러므로 어휘는 체계적인 학습 목록과 학습 방법이 구체적으로 구성되어야 할 필요성이 있다.

최근 법무부에서 공표한 <출입국 외국인 정책 통계연보> 자료에 의하면 제주지역에 거주하고 있는 결혼이민자는 해마다 증가하고 있으며, 이는 점차 다문화 사회로 변화하고 있다는 것을 보여준다. 2021년 3월 말 기준 제주지역 내 결혼이민자는 2,822명으로 집계되며, 그중 약 85%에 해당하는 인구가 여성결혼이민자임을 알 수 있다.

<표 1> 제주지역 결혼이민자 연도별 현황

구분	2016년	2017년	2018년	2019년	2020년	'21년 3월
인원	2,330	2,516	2,617	2,741	2,814	2,822

자료: 법무부 출입국·외국인정책본부, 2016년부터 2021년까지의 결혼이민자 통계

<표 2> 거주 지역 및 성별 결혼이민자 현황²⁾

구분	성별	인원	비율
제주시	남	307	11%
	여	1,703	60%
서귀포시	남	108	4%
	여	704	25%
합계		2,822 (남: 415, 여:2,407)	100

자료: 법무부 출입국·외국인정책본부, 「국민의 배우자 지역별 현황」, 2021-3월호

이러한 사회 흐름에 따라 여성결혼이민자들의 안정적인 사회 적응을 위한 지원 방안이 대두되고 있으며, 한국어 교육의 필요성 또한 높아지고 있다. 여성결혼이민자들의 한국 생활 적응에 있어 고충을 겪는 주요 원인 중 하나가 바로 의사소통의 어려움이기 때문이다.

현재 여성결혼이민자의 한국어 교육은 학문 목적 학습자와 크게 다르지 않게 표준어를 기준으로 이루어지고 있다. 하지만 정착 목적의 학습자인 여성결혼이민자들은 가족의 한 구성원으로서 한국 생활을 시작하기 때문에 일반 학

2) 비율은 필자가 기재하였으며, 소수점 첫째 자리에서 반올림함.

습자가 처음 접하는 한국어 어휘보다는 가족, 이웃 등과의 원활한 의사소통과 한국 사회의 빠른 적응이 가능한 생활 밀접형 어휘가 필요하다.³⁾ 따라서 여성 결혼이민자를 위한 한국어 교육은 어떠한 주제로 어떻게 접근해야 할지에 대해 고민해 볼 여지가 있다.

여성결혼이민자는 입국과 동시에 집안의 가사를 담당하는 주부로서 삶이 시작되며 한국의 주방에서 사용하는 도구나 음식 재료, 양념과 같은 식생활 어휘를 가장 흔하게 접하게 된다. 또한, 여성결혼이민자를 대상으로 사용되는 한국어 교재를 분석해본 결과 교육 대상자의 특수성을 고려하여 학습자가 주로 접하게 되는 식생활 관련 어휘나 부엌 도구들에 해당하는 어휘들이 주로 선정되어 있음을 볼 수 있다. 그러나 특정 주제로 분류한 어휘 목록이나 어휘 활용 연습 등이 다양하게 구성되어 있지 못하다는 문제가 지적되고 있다.

제주지역의 여성결혼이민자들은 삶의 터전인 제주 사회에서의 완만한 생활을 위해서 한국어를 필수적으로 익혀야 한다. 그러나 여성결혼이민자 상당수가 비표준어권에 거주하고 있고 이들이 제주 사회의 구성원으로 살아가기 위해서는 제주 사람들의 문화와 사유 체계를 담고 있는 제주 방언에 대한 이해가 반드시 필요하다. 국립국어원과 세명대학교 한국학센터(2008)가 방언 한국어 교재 개발의 타당성 조사를 위해 국내 6개 지역 여성결혼이민자들을 대상으로 설문 조사를 한 바 있다. 그 결과 방언 교육의 필요성에 대해 제주특별자치도 거주자들은 ‘꼭 필요하다’ 14.6%, ‘필요하다’ 50% ‘조금 필요하다’ 20.8%로 응답하였으며, 응답자의 85.4%가 방언 교육이 필요성에 대해 긍정적인 답변을 하였음을 알 수 있다. 우창현(2009)에서는 여성결혼이민자들을 대상으로 이들이 국내 생활에 적응하는데 있어 방언 교육이 필요한지에 대해 설문 조사를 실시하였고 그 결과는 다음과 같다. 방언 교육의 필요성을 묻는 질문에 ‘필요하다’ 39.1%, ‘조금 필요하다’ 27.2%로 대다수의 여성결혼이민자가 방언 교육을 희망한다고 할 수 있다. 또한 방언 학습 경험이 있는지를 묻는 질문에 대해서는 ‘조금 있다’ 33.2%, ‘전혀 없다’가 35.7%. ‘거의 없다’ 23.8%로 나타났다. 이

3) 국가통계포털에서 결혼이민자를 대상으로 하여 ‘지난 1년 동안 한국 생활에서의 어려움’에 대한 통계조사에 의하면 언어 문제 22.3%, 생활방식, 관습, 음식 등 문화차이 18.8%로 이 둘의 비중을 합치면 약 40%로 큰 비중을 차지한다.

렇듯 대부분의 여성결혼이민자들은 사회 적응을 위해 방언 교육에 대한 요구도가 높음에도 불구하고 이들을 위한 방언 교육은 거의 이루어지지 않고 있다. 권미소(2018)에서는 제주지역 여성결혼이민자를 위한 제주 방언 교육의 필요성을 강조하며, 제주지역 센터에서 주 교재로 사용하고 있는 『여성결혼이민자를 위한 한국어』를 활용한 제주 방언 병행 교육을 제안하였다. 권미소(2018)의 연속 선상에서 권미소(2019)에는 제주 방언으로 제작된 TV드라마 ‘맹질 먹게 혼저 오라’를 선정하여 영상 매체와 『여성결혼이민자와 함께하는 한국어 1』의 문화 교수 항목에서 ‘인사 예절’ 부분을 연결시켜 언어·문화 교육의 교수 학습안을 제시하였다. 우창현(2011a, 2011b, 2012a, 2012b, 2013, 2016)에서는 주로 표준어와 제주 방언을 비교하며 문법 중심의 방언 교육에 대한 논의를 전개하였다. 이상의 내용과 같이 제주지역 여성결혼이민자들을 대상으로 한 방언 교육 관련 연구는 꾸준히 이루어지고 있으며, 대두분의 연구에서는 제주 방언 교육의 필요성과 학습자를 위한 교육 방안이 제시되고 있다.

제주지역 여성결혼이민자를 대상으로 한 방언 관련 연구는 꾸준히 이루어지고 있으며, 대부분의 연구에서는 제주 방언의 필요성과 학습자를 위한 교육 방안이 제시되고 있다. 이전의 논의들은 제주 방언 교육의 초석을 마련하는 연구를 진행하고 있다는 점에서 큰 의의가 있으나, 대체로 문법적인 면에만 치중되어 있다는 아쉬움이 있다. 이에 본고는 제주 방언 교육 중 연구 분야가 미비한 어휘 부분에 집중하여 연구를 진행하고자 한다. 또한, 본 연구에서 선정하는 식생활 제주 방언 어휘 목록은 제주지역의 초기 정착 단계인 여성결혼이민자들을 위한 한국문화 교재 개발에 있어 식생활과 관련 주제 기준으로 활용되기를 제안한다.

2. 선행 연구

연구를 진행하기에 앞서 한국어 교육에서의 식생활 어휘 관련 연구와 식생활 어휘 관련 연구 중 의미 성분 분석을 중심으로 한 연구로 분류하여 탐색하고자 한다. 본고의 연구 대상인 식생활 관련 어휘에 관한 연구로는 이순애(2006), 김혜민(2012), 문금현(2012), 문금현(2013), 박참희(2012), 윤지현(2012), 허은혜(2012), 이정숙(2015), 전지원(2019), LI HANDI(2019), 황현숙(2020) 등이 있다.

이순애(2006)에서는 한국어 교육에서 어휘 교육과 관련한 교재 구성 시 의미와 주제에 따른 어휘 선정의 필요성을 강조하고 어휘 목록을 통하여 체계적이고 균형 잡힌 어휘 학습의 중요성을 주장하였다. 이에 따른 기초 작업으로 현행 한국어 교재 5종의 비교·분석을 통해 교재에 제시된 학습 어휘와 주제별 연계의 중요성을 밝히고, 교재 내에서 체계적으로 어휘 배치할 것을 강조하며 어휘 선정의 방향을 제안하였다. 교재 분석을 통해 비교적 의미 경계가 뚜렷한 식생활 항목을 주 분석 대상으로 삼고 식생활 어휘의 범위를 확정하였다. 선정된 어휘는 선행 연구를 통해 하위 부류로 세분하여 정리하였으며 각 교재의 단원별 식생활 어휘 점유율을 산출하여 체계적으로 어휘를 배치할 것을 강조하였다.

김혜민(2012)에서는 이주 초기의 여성결혼이민자들을 대상으로 한국 생활 적응에 도움을 주기 위해 식생활 문화와 한국어 통합 교육 내용을 설정하고 활동 중심의 교수·학습 방안을 모색하였다. 이를 위해 먼저 한국어 교재를 분석하고 요리와 한국어를 접목시킨 교재들, 음식 관련 한국어 교재를 추가적으로 분석하여 현재 한국어 교육에서의 식생활문화 교육과 관련한 한계점을 지적하였다. 이를 바탕으로 한국의 식생활문화를 중심으로 한 어휘, 문형, 문화 통합 교육을 제시하였으며 각 단계별 주제는 장보기, 조리, 상차림, 식사, 식품 보관으로 구분하였다. 교수·학습 모형은 활동 중심의 교수·학습 모형에 식생활 문화를 통합 교육이라는 점을 더하여 도입 → 제시 → 문화 체험 → 강화 → 문화 발전의 5단계의 교수·학습 모형을 설계하였으며 이를 활용한 학습 구성안을 제시하였다.

문금현(2012)에서는 한국어 학습자들을 위한 한국어 어휘 및 문화 교육을 위해 한국어 음식 어휘장을 한국어 교육의 측면에서 분류하고 학습자들의 설문조

사) 결과를 반영하여 한국어 어휘 교육에 활용하는 방안을 연구하였다. 먼저 한국어 음식 어휘의 학습 목록을 선정하기 위해 한국어 교재와 요리책, 갈래사전, 현대국어 사용 빈도 조사, 외국인 학습자들을 대상으로 실행한 음식 인지도 조사를 참고하여 음식 어휘 목록을 선별하였다. 음식어휘장의 어휘 목록은 선행 연구를 참고하여 상위 분류 기준을 마련하고 구축하였으며 이를 반영한 학습 내용을 단계별로 제시했다는 데 의의가 있다.

문금현(2013)에서는 한국어 학습자들을 대상으로 하여 한국의 음식 문화와 요리 어휘 교육에 도움을 줄 수 있는 어휘 학습 내용을 제시하였다. 이를 위해 먼저 한국어 교육용 요리 어휘 목록과 요리 관련 한국어 교재 내용 및 다문화센터의 음식 문화 교육 내용들을 조사하여 교육 현황을 파악하였고, 여성결혼이민자들을 대상으로 요리법을 배우고 싶은 한국의 대표 음식을 설문조사하여 이에 대한 요리법 설명과 관련된 어휘 학습 내용을 학습 단계별로 제시하였다.

박참희(2012)에서는 한국어 학습자들의 효과적인 어휘 학습을 위해 실용적인 자료를 구축하고 이 자료를 실제 학습에 활용되어야 함을 주장하며, 인간의 삶에서 가장 필수적인 '음식'을 주제로 하여 음식 어휘장 학습자료를 마련하고 그에 따른 교육 방안을 제시하였다. 음식 어휘장을 구성하기 위해 먼저 기존 분류 사전들과 선행 연구, 한국어 교재를 분석하였고 음식 특성, 장소, 시간으로 구분하여 음식 어휘를 유형별로 분류하고 등급별로 구성하여 정리하였다. 수집된 음식 어휘장을 활용하기 위해 프로그램을 구성하였으며 최종적으로 어휘장 교육 방안을 제시하였다. 연구자가 진행한 검색 프로그램은 Excel 2007의 디자인 도구를 활용하여 구조형 어휘장 맵을 이용하는 방법이며, 이는 학습자 혼자서도 해당 어휘에 대한 학습이 가능하다는 장점이 있다.

윤지현(2012)에서는 여성결혼이민자들의 입국 초기 정착을 돕는 방안으로 학습자들에게 친숙한 환경의 어휘인 식생활 기본 어휘 교재를 개발하여 제공할 것을 제안하였다. 어휘 교재 개발을 위해 국어사용 빈도 조사와 교육 전문가들에 의해 선정된 '한국어 학습용 어휘'로부터 식생활 의미의 범위에 해당하는 어휘들

4) 문금현(2011)에서는 교사 80명, 학습자 180명을 대상으로 하여 한국어 어휘장 교육을 주제로 꼭 필요하다고 생각하는 것의 우선순위를 묻는 설문조사를 실시하였고, 그 결과 '학교-숫자-가계-신체-식당-음식'의 순서로 나타났다.

을 추출하였고 의미의 하위분류를 통하여 어휘의 빈자리를 검토하여 참고 자료와 말뭉치 검색 빈도조사를 통해 어휘 항목을 선정하여 보완하는 방법으로 식생활 기본 어휘를 선정하였다. 추출한 어휘 항목을 실생활에서 주로 사용하는 어휘 중심으로 어휘장을 분류하였는데 이 과정에서 묶일 수 있는 적당한 주제가 없는 어휘들이 있어서 추후 추가 또는 삭제되어야 할 것으로 보인다.

허은혜(2012)에서는 여성결혼이민자들이 한국에 정착하며 한국 요리에 빠르게 적응할 수 있도록 요리 관련한 어휘 선정의 필요성을 주장하며 어휘 선정 방안에 대해 논의하였다. 이를 위해 먼저 여성결혼이민자를 대상으로 하여 식생활 어휘에 대한 설문 조사를 실시하였다. 그 결과 학습자들은 식생활 어휘 학습에 많은 관심을 가지고 있으며, 특히 요리 어휘 학습에 대한 학습 요구도가 높음을 밝혀냈다. 이를 바탕으로 여성결혼이민자들을 대상으로 사용하는 한국어 교재를 분석하여 조리 방법이나 조리 도구와 관련된 어휘의 수가 상대적으로 적음을 확인하였고, 실제 요리 텍스트 분석을 통해 여성결혼이민자를 위한 요리 어휘 목록 작성이 필요성을 밝혀냈다는 데 의의가 있다. 그러나 본 연구는 특정 유형만을 분석하였고 최종 목록을 제시하지 못했다는 한계점을 지닌다.

이정숙(2015)에서는 여성결혼이민자를 위한 어휘 교육방안을 연구하고자 요리책과 요리를 이용한 한국어 학습 교재 6권을 참고하여 한국 음식명 어휘를 선정하고, 그것을 토대로 학습자료와 교육방안을 제안하였다. 여성결혼이민자들이 가정에서 한국 음식을 직접 조리하기 위해서는 음식명 어휘뿐만 아니라 식생활 전반에 관한 어휘 지식이 필요하다는 것에 초점을 두고 음식 어휘장과 음식 관련 어휘장의 연계 학습을 제시하였다는 데에 의의가 있다.

전지원(2019)에서는 한국 음식 문화의 효과적인 학습 결과를 얻기 위해 활동 중심의 김치 어휘 지도 방안을 제안하였다. 이를 위해 김치와 관련한 어휘의 유형을 선행 연구를 통하여 분류하고 「현대 국어 사용 빈도 조사」와 「국제통용 한국어 교육 표준모형 개발 2단계(2011)」에 제시된 김치 관련 명사 어휘와 동사 어휘의 빈도수와 등급을 바탕으로 하여 김치 관련 어휘 목록을 선정하였다. 어휘의 의미를 이해하고 습득력을 높이기 위해 김치 관련 어휘들의 언어적 관계를 함께 제시하여 등급별로 제시하였다는 데에 의의가 있다.

LI HANDI(2019)에서는 결혼이민자를 대상으로 하여 영상 매체를 활용한 식

생활 어휘 교육 방안을 제시하였다. 이를 위해 먼저 교육용 영상 매체의 선정 기준에 대한 연구를 정리하였고 실생활과 밀접한 예능 프로그램인 ‘집밥 백선생’10편을 선정하여 전사하고 품사별로 형태소 분석을 실시하였고 분석된 어휘 중에 식생활 어휘를 추출하여 의미 분류별로 정리하여 영상 매체에서 나타난 장면과 함께 제시하였다. 다음으로 교육용 어휘 목록을 선택하기 위해 R 프로그램을 이용하여 추출된 식생활 어휘 빈도수를 분석하였고 어휘의 빈도수와 ‘국제통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구 단계 어휘 문법 등급 목록’을 참고하여 교육용 어휘 목록을 선정한 후에 각 단계별로 제시하였다.

황현숙(2020)에서는 거제시 여성결혼이민자를 대상으로 하여 한국의 전통 식품인 ‘장(醬)’을 활용한 한국어 어휘 교육방안을 제시하였다. 어휘 선정을 위해 여성결혼이민자들을 대상으로 사용되고 있는 교재를 선택하여 단원별로 정리하고, ‘음식명, 음식 재료, 요리 동사, 맛 표현, 기타’로 구분하여 수준별 어휘로 재정리 하였으며, 지도 어휘 범주는 『국제통용 한국어 교육 표준 모형 2단계』 연구를 참고하여 목록화한 후 최종적으로 ‘장’ 요리 어휘 목록을 정리하여 등급별 지도안을 작성하였다. 구체적인 실태를 파악하기 위해 실제 학습 대상이 되는 거제시 여성결혼이민자를 대상으로 설문 조사를 실시하여 ‘장’을 활용한 연구의 필요성을 증명하였으나, 어휘 선정 과정에 있어서 ‘장’과 관련된 어휘를 추출하기에는 어휘의 수가 부족함을 주장하며 요리와 관련된 어휘를 확대하여 추출한 점은 불필요한 과정이지 않았나 하는 아쉬움이 있다.

이상의 내용과 같이 한국어 교육에서 식생활 어휘 관련 교육 연구는 지속적으로 증가하는 추세이며, 대부분의 연구에서는 교육용 식생활 어휘 선정의 중요성과 그에 따른 교육 방안 제시가 필요함을 주장하고 있다. 이는 식생활 어휘 교육이 한국어 어휘 교육에서 중요한 역할로 자리매김하고 있음을 보여주는 것이다.

다음으로 식생활 관련 어휘 중 의미 성분 분석을 중심으로 한 연구를 살펴보겠다. 다수의 연구들이 요리 과정에 있는 동사 중심의 연구로 전개되어 있으며 본 연구와 크게 관련되어 있기에 이를 중점적으로 고찰하겠다. 대표적인 연구로는 권형찬(2003), 반비비(2009), 김인호(2011), 김정남(2011), 성미숙(2013), 오청진(2020), 김동근(2021) 등이 있다.

권형찬(2003)에서는 장이론에 기초하여 요리 동사를 목록화하고, 어휘들 사이의 관계성을 밝히는 연구를 전개하였다. ‘요리 동사’를 크게 준비하는 과정(준비 단계)부터, 요리를 본격적으로 하는 과정(조리 단계)와 요리의 마무리 과정(먹는 방법)까지를 모두 포함하여 사용되는 동사를 모두 포함하였으며, 각 단계의 요리 동사들을 의미 성분이 많은 복잡한 쪽(유표향)과 의미 성분이 적은 단순한 쪽(무표향)으로 나눠 분석하였다. 요리 동사의 성분 분석을 통해 요리 동사들이 의미적으로 떨어져 나온 것이 아니라 각 단계에서 모두 긴밀하게 연관되어 있고, 그 속에서 체계를 형성하고 있음을 제시하였다는 데에 의의가 있다.

반비비(2009)에서는 각각의 요리 동사의 성분 분석을 통하여 각각의 동사들이 의미나 기능상의 공통적인 의미장을 가지고 긴밀히 연관되어 있음을 주장하였다. 이를 위해 7권의 요리서를 대상으로 하여 비교적 일상생활에서 많이 쓰이는 동사 120개를 추출하였고, 요리 전에 나오는 동사 79개, 요리할 때 나오는 동사 28개, 요리 후에 나오는 동사 13개로 분류하였다. 120개의 요리 동사를 다시 [+도구], [+물], [+장시간]의 3가지 의미 성분을 기준으로 분석하여 동사들이 가지는 연관성을 분석하였으며, 의미장과 관련된 요리 동사 간의 유의관계, 대립관계, 상하관계를 제시하였다.

김인호(2011)에서는 Nida(1975)의 성분 분석 방법론을 적용한 의미 자질 분석을 통해 요리 동사의 의미를 분석하여 의미장을 형성하였다. 요리 동사를 [가열/비가열]로 나누어 분석한 후 구축한 어휘장을 어휘 교육에 적용하고자 하였다.

김정남(2011)에서는 99개의 한국어 요리 동사를 요리 순서에 따라 유사한 과정을 표현하는 동사들을 일정한 의미군으로 묶고, 각 의미군별로 세부적 의미 차이를 가져오는 변별적 자질들을 기준으로 유사한 요리 동사들의 의미를 살펴 보며 요리 동사를 크게 다섯 가지 유형으로 나누어 제시하였다. 요리 동사를 크게 ①요리 준비 과정을 표현하는 동사, ②저장 식품을 만드는 과정을 표현하는 동사, ③재료 혼합 및 가미 과정을 표현하는 동사, ④익히는 과정을 표현하는 동사, ⑤기타 요리 동사로 나눈 것이 특징적이다.

성미숙(2013)에서는 여성결혼이민자들의 한국어 요리 동사 교육에 대한 요구 조사를 바탕으로 하여 학습자를 위한 교육용 요리 동사를 선정하고 이에 따른 교육 방안을 제안하였다. 대학 부설 교육기관에서 사용하는 교재 4종과 여성결

혼이민자를 대상으로 하여 사용되는 교재 3종을 선정된 후, 김중섭(2011), 「국제통용 한국어 표준모형 개발 2단계」에서 제시된 빈도와 등급 설정을 참고하여 105개의 요리 동사를 선정하였다. 선정된 요리 동사를 조리 단계와 조리 방법, 경과 시간 매개체의 사용량, 한영 대응 관계를 기준으로 분류하여 설명한 점이 특징적이다. 여성결혼이민자가 한국사회와 문화에 빠르게 적응하기 위해서는 그들이 처해 있는 상황을 고려한 교육용 어휘 선정이 이루어져야 한다고 주장하였다.

오청진(2020)에서는 전남 방언 중 조리의 과정을 표현하는 어휘를 ‘조리어’로 명명하고 세부적인 의미와 쓰임을 살펴 조리어 어휘장을 구축하였다. 이를 위해 어휘의미를 ‘공통, 구분, 보충요소’로 나누어 살펴보고 그 공통요소를 바탕으로 ‘가열/비가열/숙성’ 조리어로 나누어 어휘들의 변별 자질을 확인하였다.

김동근(2021)에서는 여성결혼이민자를 위한 어휘 지도 방안 연구를 위해 가열 조리 동사의 중심으로 의미 분석을 통해 그 양상을 살펴보고 선정된 가열 조리 동사를 지도하는 방안을 모색하였다. 가열 조리 동사 선정을 위해 먼저 의미 자질 분석을 통해 목록을 구축한 선행 연구를 조사하였다. 선행 연구를 토대로 선정한 조리 동사 목록을 「한국어 학습용 어휘목록」과 『한국어 기초사전』에 부여된 등급을 고려하여 재정리한 후 『한국어 기초사전』의 뜻풀이를 통해 의미 양상을 분류하여 지도 방안을 제시하였다.

앞선 연구들을 살펴본 결과, 효과적인 식생활 어휘 교육을 위해서는 어휘가 가진 다양한 의미들을 체계적으로 제시할 필요가 있음을 알 수 있었다. 단어가 가진 의미의 변별적 자질을 제시하거나, 어휘장을 활용하여 학습할 목표 단어들 사이의 의미 관계들을 체계적으로 제시한다면 학습자의 성공적인 어휘 교육을 기대할 수 있을 것으로 보인다.

Ⅱ. 연구 대상 및 자료 분석

1. 연구 대상

1.1. 식생활 어휘의 개념 및 범위

식생활 어휘를 추출하고 어휘 목록을 구축하기 위해서는 기준이 마련되어야 한다. 본 절에서는 각각의 사전을 통해 의미를 파악하여 식생활의 개념을 정리하고, 정리된 개념과 선행 연구를 바탕으로 하여 식생활 어휘의 기준 범위를 제시할 것이다. 다음은 각각의 사전을 통한 식생활의 의미를 정리한 것이다.

<표 3> 식생활의 사전적 정의

출처	정의
표준국어대사전 (국립국어원)	먹는 일이나 먹는 음식에 관한 생활
한국어대사전 (고려대학교 민족문화연구원)	먹고 사는 생활
외국인을 위한 한국어 학습사전 (서상규 외: 2006)	먹는 일이나 먹는 음식에 관련된 생활
의미로 분류한 현대 한국어 학습사전 (신현숙 외: 2000)	사람이 음식을 먹는 것과 관련된 모든 일

<표 3>에서 나타나듯이 각각의 사전에서의 ‘식생활’ 뜻풀이는 조금씩 다르게 정의되나 ‘먹는 것과 관련된 생활’이라는 큰 틀에 속해 있음을 파악할 수 있다. 따라서 본 연구에서는 ‘식생활’을 ‘음식을 먹는 것과 관련된 생활’이라고 정의한다.

다음으로 식생활 어휘의 범위를 정하기 위해 기존 선행 연구들을 검토하고자 한다. 선행 연구에는 남영신(1994), 신현숙 외(2000), 김영주 외(2010), 문금

현(2011) 등이 있으며 각 연구의 분류를 간단히 정리하면 다음과 같다.

남영신(1994)에서는 ‘이름씨 편, 꾸밈씨 편, 풀이말 편, 기타 편’으로 분류한 후 의미분류를 하였지만 ‘식생활’로 되어 있지는 않았다. 이에 연구자는 비슷한 유형으로 재검토하였고, ‘이름씨 편’에 ‘식생활’과 유사한 개념으로 ‘먹거리(식품, 음식)’ 항목을 찾을 수 있었다.

<표 4> 식생활 어휘 분류, 남영신(1994)

구분	식생활 어휘 분류	
먹거리 (식품, 음식)	① 밥	식재료나 모양, 밥의 여러 가지 이름
	② 떡	떡 종류나 재료에 관한 이름
	③ 음식	밥, 떡, 반찬에 속하는 먹거리를 뺀 모든 먹거리
	④ 식료품·양념	밥에 곁들여 먹는 모든 먹거리
	⑤ 젓갈	젓갈의 이름
	⑥ 술·담배	술과 담배 이름, 담배와 관련된 물건의 이름
	⑦ 요리	밥과 반찬을 만드는 일에 대한 낱말
	⑧ 식사·끼니	밥과 기타 먹거리를 먹는 일에 대한 낱말

신현숙 외(2000)에서는 한국어 학습자를 위한 사전으로 일상에서 사용하고 있는 15,000여 단어를 43가지 의미 범주로 나누어 정리하였다. 그중 식생활 어휘는 다시 5가지의 세부 범주인 ‘음식 이름’, ‘음식 재료’, ‘주방 기구, 주방용품’, ‘음식의 맛이나 상태’, ‘음식을 만드는 과정이나 먹는 행위’로 분류하였다.

<표 5> 식생활 어휘 분류, 신현숙 외(2000)

구분	식생활 어휘 분류
식생활	① 음식 이름
	② 음식 재료
	③ 주방 기구, 주방용품을 가리키는 어휘
	④ 음식의 맛이나 상태를 가리키는 어휘
	⑤ 음식을 만드는 과정이나 먹는 행위와 관련된 어휘

김영주 외(2010), 『요리 한국어』는 여성결혼이민자를 위해 제작된 교재로 실제 요리 한국어 수업을 통해 요리에 대한 이해와 한국어 학습 효과까지 얻을 수 있도록 구성한 책이다. 위 교재에서는 크게 ‘한국 음식 분류’와 ‘조리 관련 어휘’로 분류하였으며 하위분류는 <표 6>과 같다.

<표 6> 식생활 어휘 분류, 김영주 외(2010)

구분	식생활 어휘 분류	
한국 음식 분류	① 주식류	밥, 죽, 면, 기타
	② 부식류	국, 찌개, 전골, 찜, 채, 조림, 볶음, 구이, 전/적, 회, 장 아찌, 젓갈, 김치
	③ 후식류	떡, 한과, 음청류
조리 관련 어휘	④ 조리용어	
	⑤ 양념	
	⑥ 조리도구	
	⑦ 맛 표현	

문금현(2011)에서는 한국어 교재 4종과 「한국어 학습용 어휘 선정 결과보고서」(2003) 등을 반영하여 한국어 교육용 어휘장을 주제별로 유형 분류하여 해당 어휘 목록을 제시하였다. 위 연구 항목 중 ‘식생활’과 관련된 어휘는 ‘문화어휘장’의 ‘식생활 어휘장’ 부분에서 찾을 수 있었으며, 이는 다시 ‘음식어휘장’과 ‘요리어휘장’으로 나누어 분류하였다. 맛과 관련된 어휘는 ‘기본 어휘장’의 ‘현상별 어휘장’ 중 ‘맛 어휘장’으로 분류하여 정리하였다.

<표 7> 식생활 어휘 분류, 문금현(2011)

구분	식생활 어휘 분류		
식생활 어휘장	음식 어휘장	초급	식사, 간식, 후식, 기타
		중급	식사, 간식, 후식
		고급	식사, 후식
	요리 어휘장	초급	도구, 조리, 재료, 양념, 기타
		중급	도구, 조리, 재료, 양념, 기타
		고급	도구, 조리, 재료, 양념, 기타

식생활과 관련된 어휘의 분류와 그 범위는 연구자마다 각자의 기준에 따라 다르게 나타나고 있으나, 공통적으로 ‘음식 관련 어휘’와 ‘조리 과정 관련 어휘’로 크게 분류되고 있음을 알 수 있다. 앞서 식생활의 개념을 ‘음식을 먹는 것과 관련된 생활’이라고 정의하였을 때 신현숙 외(2000), 김영주 외(2010), 문금현(2011)에서의 분류 목록이 본고의 어휘 선정 목적에 가장 적합하다고 판단하

였다. 따라서 본 연구의 식생활 어휘의 범위는 재료를 구입하고, 재료를 손질하고, 음식을 만들고, 음식을 먹은 후에 맛과 상태를 표현하고, 정리하는 것까지를 포함하고자 하며 그 범위를 분류하면 <표 8>과 같다.

<표 8> 식생활 어휘 분류 항목

구분	식생활 어휘 분류
식생활	① 음식 이름
	② 음식 재료
	③ 조리 도구
	④ 조리 과정
	⑤ 맛 표현 및 상태
	⑥ 기타

1.2. 식생활 어휘 선정 기준 및 절차

식생활 어휘를 선정하기 위해 먼저 어휘를 선택하는 방법과 기준에 대해 논하고자 한다. 다양한 활용 자료들에서 어떤 어휘를 어떻게 가르쳐야 하는지에 대한 지표가 되기 때문이다.

먼저 교육용 어휘를 선택하는 방법을 살펴보자면 주관적 방법, 객관적 방법, 절충적 방법이 있다. 주관적 방법이란 어휘론이나 어휘 교육론의 전문가가 주관적으로 판단하여 어휘를 선정하는 방법으로 전통적으로 사용되어 왔지만 계량적인 연구 방법이 도입된 최근에는 선정자의 편견을 배제할 수 없고 객관성과 타당성이 결여되어 있다는 지적을 받고 있다. 객관적 방법이란 어휘 선정의 기준을 전적으로 통계 수치에 두는 것이다. 이것은 구체적인 언어 자료의 빈도수를 조사하는 것인데 동일한 자료에 어휘 항목의 단위를 구분하는 방법과 분류 방법을 일치시키면 누가 조사하더라도 동일한 결과가 나올 것이므로 객관적이라고 한다. 또 다른 객관적인 방법인 델파이 방식은 전문가의 평가를 객관화한 것이나 역시 전문가 집단의 분포가 다양하지 못하다는 한계가 있다. 절충적 방법이란 앞의 두 가지 방법을 종합한 것으로 종합적 방법, 경험적 방법이

라고도 한다. 대개는 먼저 빈도를 중심으로 한 객관적 방법을 통해 말뭉치 등의 기초 자료에서 어휘를 선정한 후 다시 전문가의 주관적인 판단을 통해 수정하는 방법이다(민병곤 외 2020:283).

본 연구는 객관적 방법에 따라 연구를 진행한다. 먼저 여성결혼이민자를 대상으로 하여 보편적으로 사용되고 있는 한국어 교재를 선정하여 식생활 어휘를 추출하고, 통계적 수치와 빈도 조사를 통해 선정된 선행 연구에서의 어휘 목록을 비교 분석하여 어휘 목록을 선정한다. 여성결혼이민자를 대상으로 한 단행본의 교재가 다수 있지만, 공공기관에서 여성결혼이민자를 대상으로 발행하여 보편적으로 사용되고 있는 한국어 교재인 『결혼이민자와 함께하는 한국어』와 『다문화가정과 함께하는 즐거운 한국어』(이하 『즐거운 한국어』), 『다문화가정과 함께하는 정확한 한국어』(이하 『정확한 한국어』)를 선정하였다. 『결혼이민자와 함께하는 한국어』는 국립국어원에서 여성결혼이민자들의 한국어 교육을 체계적으로 추진하기 위해 발간한 교재이다. 여성결혼이민자를 대상으로 하여 한국어 교육과정을 설계하였는데, 학습에만 전념하기 어려운 학습자의 현실적인 여건이 교육과정에 반영된 것이 특징적이다. 『결혼이민자와 함께하는 한국어』는 다양한 한국어 교재 중 보편적으로 널리 사용되고 있고, 제주지역 또한 ‘제주시다문화가족지원센터’와 ‘서귀포시다문화가족지원센터’에서 방문 교육과 집합 교육의 교재로 사용되고 있으므로 분석 대상에 적합하다고 판단하였다.

다음으로 김중섭 외(2017), 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」를 선정하였다. 김중섭 외(2017)은 표준화되지 않은 국내 한국어교육 과정에서 기준이 될 수 있는 어휘 목록을 제시한 연구이며, 실제 한국어교육 현장의 다양한 자료를 참고하여 중요하게 다루어지고 있는 주요 어휘 목록을 폭넓게 제시하고 있기에 선정하였다. 여성결혼이민자를 위한 방언 교육은 각 단계에서 활용되는 어휘를 포함하여 순차적으로 진행되어야 한다는 점에서 이 연구를 분석 대상으로 삼았다.

마지막으로 제주 방언의 교육과 사용의 일상화를 위해 어휘 선정의 필요성에 근거하여 1,424개의 기초어휘를 선정한 오승훈·문순덕(2014), 「제주어 기초어휘 선정」 연구를 분석 대상으로 삼았다.

최종적으로 위 대상 자료집에서 선정한 표준어와 대응되는 방언형 어휘 제시를 위해 제주특별자치도(2009), 『개정증보 제주어사전』를 선정하였다. 식생활 어휘를 선정하기 위한 어휘 대상 자료의 목록은 <표 9>와 같다.

<표 9> 어휘 선정 대상 자료집 목록

저자/발행처	서명
국립국어원 (2010)	『결혼이민자와 함께하는 한국어 1·2』
국립국어원 (2011)	『결혼이민자와 함께하는 한국어 3·4·5·6』
국립국어원(2019)	『다문화가정과 함께하는 즐거운 한국어 초급 1·2』
국립국어원(2019)	『다문화가정과 함께하는 즐거운 한국어 중급 1·2』
국립국어원(2019)	『다문화가정과 함께하는 정확한 한국어 초급 1·2』
국립국어원(2019)	『다문화가정과 함께하는 정확한 한국어 중급 1·2』
김중섭 외(2017)	「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」
오승훈·문순덕(2014)	「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」
제주특별자치도(2009)	『개정증보 제주어사전』

어휘 목록을 선정하기에 앞서 제시한 어휘 선정 대상 자료집의 우선순위를 정하여 각 자료에 어휘들을 확인하여 추출하였는데, 그 순서는 다음과 같다. 먼저 김중섭 외(2017), 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」에서의 모든 어휘를 검토하여 각 단계별 식생활 어휘를 추출하고, 『결혼이민자와 함께하는 한국어』, 『즐거운 한국어』, 『정확한 한국어』 교재를 분석하여 추가로 어휘를 추출하였다. 그리고 여기에 오승훈·문순덕(2014), 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」에서 제시한 선정 목록에서 식생활 어휘를 추출하였다. 위에 제시한 순서에 따라 차례가 앞선 자료에서 특정 어휘가 선택되어 정리되면 다음 순서의 자료에서 추출된 동일 어휘는 수습 대상에서 제외하였다. 최종적으로 선정된 어휘들은 제주특별자치도(2009), 『개정증보 제주어사전』을 통해 사전에 등재되어 있는 어휘를 찾아 표준어형을 표제어로 한 후 방언형을 제시하여 목록화하였다. 선정된 어휘 목록은 한글 자모 순서를 기준으로 정리하였으며, 표제어의 표기는 각 자료집에 등재된 그대로를 따르는 것을 원칙으로 하였다.

1.3. 식생활 어휘 자질 분류 기준

어휘장 이론이란 흔히 장이론(field theory)이라고도 알려져 있는 것으로서, 어휘소들은 어떤 식으로든지 각각 개념적으로 또는 연상 관계에 의해서 다른 어휘소들과 더불어 어떤 장(또는 ‘밭’, field)이라고 부를 수 있는 하나의 구조를 이루고 있다는 개념을 가지고 어휘 구조를 관찰하는 이론을 말한다(김광해, 1993:223). 어휘를 일정한 체계 속에 있는 단어들의 집합이라 할 때, 어휘의 체계를 부여하는 데는 여러 가지 기준과 방법이 있을 수 있다. 그 가운데 하나는 특정의 의미를 기준으로 삼고 그 의미에 있어서 서로 밀접한 연관이 있는 단어들의 집합을 의미장(意味場, semantic field)이라 한다. 한 언어의 어휘체계는 아주 많은 의미장을 형성하고 있으며, 그 의미장에 속하는 단어는 같은 장 속에 있는 다른 단어들과의 상호 관계 속에서 그 의미가 결정된다고 할 수 있다(윤평현, 2014:59-60). 어휘장 이론에서는 어휘의 의미가 개별적이고 독립적으로 규정되는 것이 아니라 해당 어휘가 속한 어휘장에 있는 어휘들과의 관계 속에서 규정된다고 본다. 이처럼 어휘장이 어휘의 의미가 규정되는 장으로 작용한다는 점에서, 어휘장은 의미장과 같은 개념으로 통용되기도 한다. 어휘의 조직화를 강조하는 관점에서는 ‘어휘장’이라는 용어를, 어휘장 내에서 의미의 분절을 강조하는 관점에서는 ‘의미장’이라는 용어를 사용하는 것이다(최경봉 외, 2020:84).

한 표현의 의미는 그 표현이 다른 표현과 맺고 있는 관계 속에서의 위치에 의해 결정된다. 구체적으로, 한 표현의 의미값은 동일한 어휘장의 계열적 및 결합적 관계에서 규정되는 의미들의 총합으로 간주된다. 예를 들어 (1)과 같은 요리어장의 동사를 보기로 한다.

- (1) a. 짓다, 쭈다, 끓이다
- b. 삶다, 익히다, 데치다
- c. 조리다, 고다, 달이다
- d. 지지다, 볶다, 튀기다

(1)의 요리어장은 서로 다른 의미값을 갖는다. (1a)는 주식을 만드는데 사용

되는 요리 동사로서 ‘물’을 매개로 하며, 원료보다 팽창된 상태에 있으며 완성된 단계이다. 또한, 결합관계에 의해 ‘밥 짓다’, ‘죽 쑤다’, ‘국 끓이다’와 같은 선택 제약 관계에 놓인다. (1b)는 열을 가하여 원료를 먹기 좋은 상태로 만드는 단계이고, (1c)는 ‘물’을 매개로 하며, 가열하는 데 시간이 더 걸리며, (1a)와 달리 수축된 상태이다. (1d)는 ‘기름’을 매개로 한다. 이처럼 의미에 대한 관계적 개념은 한 표현의 의미란 체계 안에서 다른 표현들과 맺는 관계들의 합이며, 한 단어의 의미는 다른 단어와 관련하여 그 단어가 사용되는 방식을 통해서 규정된다고 본다(임지룡, 2019:44-45).

성분 분석은 단어가 가지고 있는 의미성분을 발견하고 조직하여 궁극적으로 성취의 의미를 규명하고자 하는 방법론을 말한다(윤평현, 2013:89). 성분 분석의 가장 중요한 목적 중 하나는 어휘장에 포함되어 있는 단어들의 의미 차이를 정확하게 명시하는 것이다. 먼저 한 부류의 의미영역을 통하여 분석 대상의 단어들의 범위를 정하고 의미의 공통성에 따라 어휘를 분류해야 한다. 이에 따라 본고는 식생활 어휘를 성분 분석과 자질을 기준으로 하여 분류하고자 한다.

본고에 적용한 분류 기준의 기반은 김인호(2011), 문금현(2012), 장석진(2021) 연구이다. 김인호(2011)에서는 요리 동사를 1차적으로 도구의 사용, 물의 사용, 가열 매체의 종류, 가열 목적에 따라 [직접/건열], [간접/건열], [간접/건열/유성], [익음의 정도/재가열]이라는 구분 요소를 설정하여 분류하였으며 2차적으로 조리 목적, 가열 특성, 조리 대상, 열전달 매체의 사용, 조리 도구의 특성에 따라 각각의 자질을 분석하여 의미장을 형성하였다. 문금현(2012)에서는 음식 어휘를 1차적으로 식사류, 간식류, 후식류로 분류하고 2차적으로는 음식의 요리된 형태적 특징에 따라 분류한 후 3차적으로는 사용한 재료로 분류하였다. 4차적으로는 요리 방법을 기준으로 분류하였으며 마지막으로 음식이나 맛의 특징을 기준으로 하여 분류하였다. 장석진(2021)에서는 요리 어휘장을 선정하기 위해 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용연구(4단계)」에서 제시한 어휘 10,635개 어휘 중 1,076개를 추출하여 음식명(간식, 후식, 본식), 재료(재료 가중치별, 재료 성질별, 보관기간), 조리도구(도구류, 용기류), 조리준비(다듬기, 반조리과정, 측량), 조리방법(가열, 비가열) 등 5가지 기준으로 분류하였다.

본고에 적용한 분류 기준의 기반은 김인호(2011), 문금현(2012), 장석진(2021)

를 참조하여 상위 분류 기준을 마련하였으며, 특히 문금현(2012), 장석진(2021)의 분류 기준을 중심으로 이를 수정·보완하여 재구성하였다.

<표 10> 식생활 어휘 자질 분류 항목

구분 식생활 어휘 자질 분류 항목					
① 음식 이름	[식사]	[밥류]	[밥류]	[밥]	
				[볶음]	
				[비빔]	
				[말기]	
				[소스]	
		[죽류]			
		[국물류]	[국]		
			[찌개]		
			[탕]		
		[면류]	[메밀]		
			[밀가루]		
			[반죽]		
		[반찬류]	[김치류]	[절임]	
				[무침]	
				[물김치]	
			[밑반찬]	[장아찌]	
				[젓갈]	
				[나물]	
	[일반반찬]		[구이]		
			[무침]		
			[부침]		
			[조림]		
			[찜]		
			[튀김]		
			[회]		
	[간식]	[빵류]			
		[떡류]			
[과자류]					
[후식]	[과일류]				
	[차]				
	[음료]				
	[술]				
	[물]				
② 음식 재료	[가공식품류]				
	[견과류]				
	[계란류]				
	[곡류]				

	[기름류]			
	[분말류]			
	[야채류]			
	[육류]			
	[유제품]			
	[장류]			
	[조미료]			
	[해산물]			
③ 조리 도구	[가열]			
	[절단]			
	[세척]			
	[측량]			
	[혼합]			
	[도구]			
	[그릇]			
	[장소]			
	[가전제품]			
	[가구]			
④ 조리 과정	[준비단계]	[장보기]		
		[나눔]		
		[분쇄]		
		[세척]		
		[절단]		
		[제거]		
		[반죽]		
		[여과]		
		[첨가]		
		[해동]		
		[혼합]		
	[조리단계]	[가열]	[직접가열]	
			[간접가열]	[유성] [수성] [증기]
		[비가열]	[냉동]	
			[숙성]	
			[혼합]	
			[분리]	
		[마무리단계]		
		[기타]		
	⑤ 맛 표현	[표현]		
[상태]				

및 상태		
⑥ 기타	[용어]	
	[단위]	
	[장소]	
	[약]	
	[영양소]	
	[직업]	
	[제사]	
	[기타]	

2. 연구 자료 분석

2.1. 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」 자료 분석

김중섭 외(2017), 「국제 통용 한국어 표준 교육 과정 적용 연구」는 국가 차원의 표준화된 한국어 교육과정 마련을 위해 개발된 김중섭 외(2016), 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 활용 점검 및 보완 연구」의 후속 연구로, 기존 연구의 내용을 점검하고 이를 국내외 한국어 교육 현장에서 유용하게 사용할 수 있는 방안을 모색하는 것을 목표로 한 연구이다.

본 연구의 어휘 목록은 강현화 외(2015), 「한국어교육 어휘 내용 개발(4단계)」의 어휘 목록을 그대로 수용하되 초급, 중급, 고급의 등급 체계를 초급 단계의 어휘를 1급과 2급, 중급 단계의 어휘를 3급과 4급, 고급 단계의 어휘를 5급과 6급으로 체계를 세분화하여 제시하였다. 해당 연구의 어휘 목록은 표준화되지 않은 국내 한국어교육 과정에서 기준이 될 수 있는 어휘 목록을 제시하여 한국어 교육 분야에서 광범위하게 활용될 수 있도록 선정했기 때문에 위 연구를 선정하였다. 이뿐만 아니라 식생활 어휘 연구 분야에서도 위 연구자료를 바탕으로 한 연구는 미비한 실정이므로 선정 계기를 뒷받침한다.

<표 11> 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」 어휘 목록의 구성

번호	등급	어휘	품사	길잡이말
1	1급	가게	명사	가게에 가다
2	1급	가격02	명사	가격이 비싸다
3	1급	가구02	명사	가구를 놓다
4	1급	가깝다	형용사	거리가 가깝다
5	1급	가다01	동사	학교에 가다

위 연구의 어휘 목록의 정보는 ‘한국어교육 어휘 내용 개발(4단계)’에 따른 것으로 동형어를 구분하기 위해 붙인 어휘의 어깨번호는 ‘한국어 기초사전’의 체계를 따르고 있다. 본고 또한 목록의 어휘 목록 기준을 따르며 어휘 목록의 길잡이말을 참고하여 식생활 어휘를 추출하였음을 밝힌다. 최종적으로 추출한 식

생활 어휘는 <표 12>와 같다.

<표 12> 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」 식생활 어휘 목록

급	식생활 어휘
1급 (62)	갈비, 갈비탕, 감01, 개03, 고기01, 과일, 꿀, 그릇, 김밥, 김치, 김치찌개, 냉면, 달다05, 된장찌개, 딸기, 떡볶이, 라면, 마시다, 만들다, 맛, 맛없다, 맛있다, 맵다, 먹다02, 바나나, 밥, 배03, 부엌, 불고기, 비빔밥, 빵01, 사과01, 사이다, 삼계탕, 소금, 수박, 술01, 슈퍼마켓, 시다, 식당, 식사, 싱겁다, 쓰다04, 씻다, 아이스크림, 오렌지, 요리02, 우유, 음료수, 인분02, 잔, 잡수시다, 잡채, 주스, 참외, 초콜릿, 커피, 커피숍, 컵, 케이크, 콜라, 포도
2급 (111)	가위01, 간식, 간장01, 감기약, 감자01, 계란, 고추장, 과자, 국, 국수, 굽다01, 기름, 김02, 깎다, 껌, 끓다, 끓이다, 남기다, 냄비, 냄새, 냉장고, 녹차, 달걀, 닭고기, 돈가스, 돼지고기, 된장, 두부, 떡01, 떡국, 뜨겁다, 레스토랑, 마르다01, 막걸리, 만두, 맥주, 미역국, 밀가루, 밀다, 반찬, 배추, 볶다, 볶음밥, 분식, 빵집, 사탕, 삼겹살, 상추, 샌드위치, 생선, 섞다, 설거지, 설렁탕, 설탕, 소고기, 소주, 소화제, 송편, 순두부찌개, 숟가락, 술집, 스파게티, 식빵, 식초, 식탁, 식품, 신선하다, 쌀, 썰다, 씹다, 야채, 양식03, 양식집, 얼음, 오이, 요리사, 우동, 음료, 음식점, 일식01, 일식집, 자장면, 재료, 접시, 젓가락01, 중국집, 짬뽕, 찌개, 찌다02, 차01, 차갑다, 찬물, 채소, 치킨, 카레, 카페, 칼, 칼국수, 콩, 타다03, 탕수육, 토마토, 튀기다02, 튀김, 프라이팬, 피자, 한식03, 한식집, 한잔, 햄버거, 홍차
3급 (100)	가스레인지, 갈증, 고구마, 고추, 고춧가루, 과식, 구수하다, 국물, 굶다, 김01, 까다01, 껌질, 꿀, 나물01, 나이프, 냉동, 다지다02, 단맛, 달콤하다, 담다, 당근, 데치다, 도시락, 딱딱하다, 레몬, 마늘, 말다01, 말다02, 매운맛, 매운탕, 매점, 멸치, 물약, 바구니, 반죽, 밤02, 밥그릇, 밥술, 배고프다, 버섯, 버터, 벗기다, 복숭아, 뷔페, 비타민, 삶다, 새우, 소금물, 소시지, 쇠고기, 술잔, 슈퍼, 시장01, 식기, 식당가, 식료품, 식비, 식사량, 식용유, 식품점, 식후, 식히다, 싱싱하다, 썩다, 아침밥, 양06, 양념, 양배추, 양파, 연하다, 오징어, 와인, 요구르트, 요리법, 음식물, 인삼차, 입맛, 잼, 저울, 전자레인지, 정수기, 정육점, 제과점, 조리, 조미료, 종이컵, 주방, 죽03, 중식, 참기름, 치즈, 파01, 편식, 포도주, 포크, 해물, 해산물, 호두,

	후식, 후추
4급 (37)	가르다, 고등어, 고소하다01, 곡식, 깨, 냉수, 느끼하다, 다듬다, 담백하다, 데우다, 도마, 독하다, 땅콩, 뜨다04, 말다02, 먹이다, 목마르다01, 미지근하다, 밥맛, 배부르다, 보리차, 볶음, 소스01, 술병02, 시금치, 식량, 식욕, 신맛, 쓴맛, 옥수수, 익히다01, 조각01, 조림01, 주전자, 짠맛, 콩나물, 크림, 패스트푸드
5급 (54)	갈다02, 기름지다, 껍데기, 끼니, 다시다, 단백질, 대추, 뺏다, 매콤하다, 먹음직스럽다, 면04, 모금01, 미역02, 발효02, 방망이, 보글보글, 보약, 빙수, 새콤하다, 생수, 순대, 식생활, 식습관, 신물, 온수, 외식비, 육류, 장07, 장바구니, 조개, 조리법, 조리사, 주류02, 주방장, 진수성찬, 질기다, 질리다, 짹짹하다, 찌꺼기, 찜, 참치, 찹쌀, 채식, 출출하다, 취사02, 탄산음료, 탄수화물, 팔, 포기01, 푸짐하다, 퓨전, 한약, 한우, 핏다, 해열제
6급 (27)	가열, 거르다02, 견과, 고다, 고약하다, 군밤, 굵주리다, 굵주림, 깨소금, 끓어오르다, 노른자, 달구다, 더부룩하다02, 들이켜다, 미각, 분유, 섬유질, 손맛, 술, 식단, 영양사, 즙, 트림, 한과, 향아리, 햅쌀, 행구다

「국제 통용 한국어 표준 교육 과정 적용 연구」에서 제시한 어휘의 수는 총 10,635개이며 식생활과 관련된 어휘는 총 392개 어휘이다. 등급별로 어휘를 선별한 결과 초급 단계에는 고유어와 단일어가 주를 이루고 중급과 고급으로 갈수록 한자어와 외래어, 파생어, 합성어가 증가함을 알 수 있다. 비교적 초급 단계인 2급과 3급에 식생활 어휘의 수가 가장 많이 분포되어 있다.

본 연구의 어휘 목록은 1급과 2급의 어휘는 일상적인 주제의 기초어휘를 중심으로 구성되었고, 3급과 4급은 사회적인 주제를 포괄하는 기초어휘로 확장되어 있다. 5급과 6급은 일상적이며 사회적인 주제뿐만 아니라 전문적인 주제까지 포함하여 보다 확장된 어휘로 구성되어 있다. 이에 본고는 1, 2급 어휘를 초급 단계 어휘로, 3, 4급 어휘를 중급 단계, 5, 6급 어휘를 고급 단계 어휘로 선정하여 분류한다.

2.2. 여성결혼이민자 대상 한국어 교재 분석

1) 『결혼이민자와 함께하는 한국어』 교재 분석

『결혼이민자와 함께하는 한국어』는 여성결혼이민자들의 체계적인 한국어 교육을 위해 2010년도에 국립국어원에서 발간한 교재이다. 총 6권으로 구성되어 있으며 단계별로 간단히 소개하자면 다음과 같다. 『결혼이민자와 함께하는 한국어』 1, 2권에서는 여성결혼이민자가 한국어 학습을 통해 기초적인 일상생활이 가능하도록 다양한 주제와 상황으로 구성되어 있고, 『결혼이민자와 함께하는 한국어』 3, 4권에서는 초급 단계에서 학습한 내용을 토대로 성공적인 사회생활 적응과 자녀 교육에 활용될 수 있는 주제로 구성되어 있다. 『결혼이민자와 함께하는 한국어』 5, 6권에서는 고급 수준의 학습자를 대상으로 한 교재로 ‘구직 상담, 자녀 지도, 경제와 생활, 사회 변화’ 등과 같은 사회적이고 전문적인 주제를 주로 다루고 있다. 각 교재들은 총 25단원으로 언어 학습을 위한 단원(20단원)과 문화 학습을 위한 단원(5단원)으로 이루어져 있다. 『결혼이민자와 함께하는 한국어』 교재의 식생활 어휘를 살펴보기 위해 교재에 수록되어 있는 모든 단어들을 분석 대상으로 하였으며, 추출한 식생활 관련 어휘는 다음과 같다.

<표 13> 『결혼이민자와 함께하는 한국어』 식생활 어휘 목록

권	식생활 어휘
1권 (14)	김치볶음밥, 단, 담그다, 모, 무, 물, 병, 송이, 싱크대, 어묵, 요리하다, 육개장, 음식, 짜다
2권 (31)	국그릇, 깍두기, 깨물다, 다시마, 닭다, 동치미, 뒤집개, 무치다, 물김치, 배추김치, 백김치, 부럼, 부치다, 빗다, 새우젓, 생선구이, 설거지하다, 식기세척기, 식혜, 오곡밥, 오븐, 오이김치, 육수, 익다, 쟁반, 전기밥솥, 종지, 총각김치, 파김치, 파전, 행주
3권 (10)	넣다, 닭갈비, 돌떡, 소고기국, 연근, 족발, 콩국수, 팔빙수, 핸드믹서, 호박
4권	간하다, 갈치, 검은콩, 굴, 김장, 단단하다, 레몬차, 매실차, 부침개, 북

(24)	어포, 소화되다, 송송, 수수팥떡, 쌀죽, 쫘차, 유자차, 이유식, 잠곡밥, 잣죽, 전골, 전복죽, 차리다, 철분, 호박죽
5권 (11)	결명자, 마, 매실, 모과, 무즙, 복용하다, 섭취하다, 오미자, 은행, 지방, 칼슘

『결혼이민자와 함께하는 한국어 1권, 2권』에서는 여성결혼이민자들의 초기 적응에 도움을 주고자 실질적인 상황으로 구성되어 있다. ‘포기, 개, 모, 단’과 같은 단위명사 나타나고, 주방에서 주로 사용되는 가전제품 관련 어휘와 ‘칼, 도마, 냄비, 국자’ 등과 같은 주방 기구, ‘밥그릇, 접시, 숟가락, 젓가락’과 같은 용기와 관련된 어휘들이 나타난다. 또한 ‘끓이다, 부치다, 찌다, 튀기다’와 같은 음식 조리 과정과 관련한 어휘들과 ‘간장, 된장, 고추장’과 같은 양념류들이 다양하게 나타난다. 『결혼이민자와 함께하는 한국어 3권, 4권』에서는 기초 단계를 지난 중급 과정의 학습자를 대상으로 하였기에 좀 더 실생활과 밀접한 주제로 전개됨을 알 수 있다. 식생활과 관련된 개별 단원은 없지만 예문과 활동 내용에서 식생활 관련 어휘를 제시하고 있으며, 초급 단계에서의 어휘가 반복되는 부분이 많다. ‘곰탕, 김치, 삼계탕, 불고기’와 같은 한국 대표 음식과 ‘콩국수, 팔빙수’와 같은 여름 계절 음식명이 소개되며, ‘싱싱하다, 연하다, 단단하다, 신선하다’와 같은 식재료를 표현하는 어휘가 나타난다. 전반적으로 식재료명 어휘와 음식명 어휘가 주를 이루며, 부사로는 ‘썰다’와 호응되는 ‘송송’이 소개된 것이 특징적이다. 『결혼이민자와 함께하는 한국어 5권, 6권』은 고급 단계의 학습자 대상의 교재이기에 전체적으로 전문적인 어휘로 구성되어 있다. 식생활에서도 좀 더 깊은 분야인 영양학과 관련하여 ‘탄수화물, 단백질, 지방, 비타민’과 같은 어휘가 제시된 것이 특징적이다.

총 6권으로 구성되어 있는 『결혼이민자와 함께하는 한국어』의 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」에서의 식생활 어휘 목록에서 중복되는 단어를 덜어내고 총 90개 어휘를 추가하였다. 일상적인 주제를 기반으로 한 1, 2권 어휘를 초급 학습 어휘로, 실생활과 밀접한 주제를 기반으로 한 3, 4권 어휘를 중급 학습 어휘, 전문적인 어휘로 구성되어 있는 5, 6권 어휘를 고급 학

습 어휘로 분류한다.

2) 『다문화가정과 함께하는 즐거운 한국어』 교재 분석

『즐거운 한국어』는 국립국어원에서 다문화가정 구성원들이 한국 사회에 통합되어 안정적인 생활을 영위하며 한국 사회 적응을 돕기 위해 발간한 교재이다. 교재는 초급1, 초급2와 중급1, 중급2로 총 4권으로 이루어져 있으며, 학습자가 다양한 과제를 수행하면서 구어 능력을 증진시킬 수 있도록 회화 중심의 활동으로 구성되어 있다. 초급1에서는 한국어 학습을 통해 일상생활을 하는 데 있어 기본적인 의사소통이 가능하도록 구성되어 있으며, 초급2에서는 한국 사회에 대한 기본적인 이해를 바탕으로 다양한 상황에서 의사소통이 가능하도록 하는 것을 목표로 하여 구성되어 있다. 중급1에서는 초급 단계에서 학습한 내용을 토대로 가족관계 뿐만 아니라 주변 이웃과의 사회적인 관계를 유지할 수 있는 다양한 주제와 상황으로 이루어져 있다. 마지막 중급2에서는 ‘취업, 복지, 환경 문제’ 등과 같은 전문적인 주제들과 ‘학부모 모임, 학부모 상담, 공개 수업’ 등과 같은 자녀 교육에 관련한 주제들로 이루어져 공적인 한국 사회 활동을 통해 한국 문화를 이해할 수 있도록 구성되어 있다. 각 교재들은 총 16단원으로 이루어져 있으며, 언어 학습과 문화 학습의 단원을 구분하여 구성한 『결혼이민자와 함께하는 한국어』와는 다르게 주제별로 언어 학습과 문화 학습까지 연계 교육이 가능하도록 구성되어 있다. 『즐거운 한국어』 교재의 식생활 어휘를 살펴보기 위해 교재에 수록되어 있는 모든 단어들을 분석 대상으로 하였으며, 식생활과 관련된 주제의 단원과 식생활 관련 어휘를 포함하고 있는 단원을 선택하여 목록화하였다. 『즐거운 한국어』의 식생활 관련 어휘를 분석한 결과는 다음과 같다.

<표 14> 『즐거운 한국어』 식생활 어휘 목록

권	식생활 어휘
초급1 (13)	게, 고기만두, 공깃밥, 김치만두, 마리, 만둣국, 생선회, 솜사탕, 식사하다, 외식하다, 판, 편의점, 한식당

초급2 (17)	겉절이, 곤드레밥, 대통밥, 메밀국수, 버섯들깨탕, 보양식, 비빔냉면, 빈대떡, 순두부, 중식당, 집밥, 쫄면, 찜닭, 청국장, 테이블, 팝콘, 핫집
중급1 (5)	디저트, 수제비, 식다, 쿠키, 수프
중급2 (15)	갈비찜, 갈치조림, 고등어조림, 곰탕, 과식하다, 구이, 무침, 바리스타, 보쌈, 빙과류, 생강, 스테이크, 시금치나물, 쌀국수, 외식

『즐거운 한국어 초급1, 초급2』에서는 전반적으로 모든 단원에 식생활 관련 어휘가 수록되어 있다. ‘곤드레밥, 대통밥, 메밀국수, 청국장’과 같은 음식명 어휘가 다양하게 수록되어 있으며, ‘담그다, 끓이다, 깎다’와 같은 조리 과정에 필요한 어휘들도 나타나는 것이 특징적이다. 『즐거운 한국어 중급1』에서는 ‘입맛이 없다, 식욕이 없다’와 같이 한국 사회 식생활 적응에 있어 이민자가 느낄 수 있는 심리적 고충에 대하여 의사 표현이 가능한 어휘가 수록된 것이 특징적이다. 『즐거운 한국어 중급2』에서 요리와 관련한 주제가 편성되어 있는 ‘11과 고등어조림 하는 것 좀 가르쳐 주세요.’에서 ‘잠기다, 썰다, 익다’와 같은 조리 과정과 관련된 어휘가 다양하게 나타난다. 또한, 조리 과정 시 필요한 도구들과 양념류들이 다양하게 수록되어 있으며 ‘과식, 과식하다’와 같은 표현 어휘가 나타난다. 총 4권으로 구성된 『즐거운 한국어』에서는 선행 수집 자료에서의 식생활 어휘 목록에서 중복되는 단어를 덜어내고 총 50개 어휘를 추가하였다. 초급1, 초급2 교재에서 추출한 어휘는 초급 학습 어휘로 분류하고 중급1, 중급2 교재에서 추출한 어휘는 중급 학습 어휘로 분류한다.

3) 『다문화가정과 함께하는 정확한 한국어』 교재 분석

『정확한 한국어』는 학습자의 요구 분석에서 나타난 워크북 요청을 반영하기 위해 개발된 교재이다. 『즐거운 한국어』가 다양한 상황별 주제와 과제 활동으로 구어 능력을 신장시키는 것이 목적이라면, 『정확한 한국어』는 『즐거운 한국어』를 통해 학습한 내용을 바탕으로 문법 형태와 어휘 표현을 보다

정확하게 구사하도록 문어 능력을 신장시키는 것을 목적으로 하여 구성되어 있다. 『정확한 한국어』는 『즐거운 한국어』의 워크북 형식으로 구성되었기 때문에 각 단원별 주제와 학습 목표는 주 교재와 일치하지만, 어휘와 그에 따른 표현 양상이 좀 더 확대되어 나타나므로 분석 대상으로 삼았다.

<표 15> 『정확한 한국어』 식생활 어휘 목록

권	식생활 어휘
초급1 (6)	드시다, 분식집, 사다, 입에 맞다, 장을 보다, 재래시장
초급2 (15)	막국수, 물냉면, 시식하다, 시음하다, 영양제, 요리 학원, 재료비, 전주 비빔밥, 전통주, 전통차, 짓다, 차다, 철분제, 카페테리아, 황남빵
중급1 (19)	김치냉장고, 냉동실, 녹이다, 물병, 물컵, 믹서, 밥값, 배즙, 보관하다, 부대찌개, 비비다, 손질하다, 얼리다, 용기, 인스턴트, 채하다, 치우다, 키위, 파인애플
중급2 (12)	고기국수, 국자, 된장국, 뚝양꿍, 버무리다, 조리다, 주걱, 채식주의자, 코코넛, 풀다, 피시 소스, 향신료

『정확한 한국어 초급1』에서는 모든 단원에 식생활 어휘가 수록되어 있으며, 주문하기와 관련된 주제로 편성되어 있는 ‘7과 불고기 이 인분 주세요.’에서는 ‘불고기, 삼겹살, 비빔밥, 된장찌개’와 같은 음식명 어휘와 ‘개, 병, 잔, 판’과 같은 단위명사가 나타난다. ‘7과 불고기 이 인분 주세요’에서는 그림을 활용하여 음식명 어휘와 단위명사를 연계하여 그 의미를 쉽게 파악할 수 있게끔 구성이 되어 있다. 또한, ‘8과 좀 깎아 주세요.’에서는 여성결혼이민자들이 실생활에서 자주 접하게 될 내용으로 편성되어 있으며, 시장에 가서 재료를 구입하는 등의 내용이 전개되고 있다. 『정확한 한국어 초급2』에서는 어휘를 활용한 문형 연습을 위해 초급1에서 학습한 ‘먹다, 마시다, 만들다’와 같은 어휘들이 반복적으로 나타난다. 『즐거운 한국어 초급2』에는 수록되지 않았던 ‘시음하다, 시식하다’와 같은 새로운 어휘도 수록되어 어휘의 확장을 보여준다. 전체적으로 여가 활동 중심의 내용으로 단원이 구성되어 있으며, ‘설거지하다, 쌀을 씻다’ 등의

조리 과정에서의 어휘가 나타나는 것이 특징적이다. 『정확한 한국어 중급1』에서는 ‘결혼, 임신, 육아’의 큰 주제로 단원이 구성되어 있다. ‘13과 우유를 먹어서 재우세요.’에서는 육아 상황에 대한 예시를 통해 사동 표현에 대한 연습 문형이 나타난다. 또한, 이유식을 만드는 방법에 대해서는 그림으로 각각의 요리 단계를 나타내어 어휘의 의미를 익히고 활용할 수 있게끔 구성되어 있다. 『정확한 한국어 중급2』에서는 모든 단원에 식생활 관련 어휘가 수록되어 있으며, ‘11과 고등어조림 하는 것 좀 가르쳐 주세요.’에 조리 과정에 대한 어휘가 나타난다. 11과에서는 『즐거운 한국어 중급2』의 내용을 좀 더 확장시켜 연습할 수 있도록 구성되어 있으며, ‘다듬다, 무치다, 데치다, 다지다’ 등의 조리 과정 어휘를 그림을 통해 의미를 좀 더 쉽게 이해할 수 있도록 구성된 점이 특징적이다. 또한, 요리에 필요한 ‘설탕, 후추, 간장, 고춧가루’와 같은 양념류 어휘와 ‘계란, 시금치, 호박, 당근, 멸치’와 같은 식재료 어휘, ‘국자, 프라이팬, 주걱’과 같은 조리 도구 어휘들이 다양하게 나타난다.

총 4권으로 구성된 『정확한 한국어』에서는 선행 수집 자료에서의 식생활 어휘 목록에서 중복되는 단어를 덜어내고 총 52개의 어휘를 추가하였다. 초급 1, 2권 교재에서 추출한 어휘는 초급 학습 어휘로 분류하고 중급 1, 2권 교재에서 추출한 어휘는 중급 학습 어휘로 분류한다.

2.3. 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」 자료 분석

오승훈·문순덕(2013), 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」은 소멸 위기인 제주 방언 사용의 일상화와 제주지역에서 제주 방언의 지위를 견고히 하기 위한 목적에 근거하여 제주어 기초어휘를 선정하고 활용 방안을 제시한 연구이다.

본 연구는 기초어휘를 선정하기 위해 사전과 어휘 자료집 7개⁵⁾를 대상으로

5) 오승훈·문순덕(2013) 연구에서 분석의 대상으로 삼은 자료는 아래와 같다.

박용후, 『제주방언연구(자료편)』, 1988.

한국정신문화연구원, 『한국방언자료집 IX 제주도편』 1995.

강영봉, 『제주의 언어 Ⅰ』, 2001.

삼고 자료에 수록된 어휘를 목록화하여 수습된 어휘들을 대상으로 일정한 기준과 방법에 따른 평가를 통해 어휘를 제시하였다. 평가는 각 어휘가 가지는 품사적 특성을 고려하여 그 기능에 따른 사용 빈도를 평가하는 것과 개별 어휘가 갖는 자체의 특성을 평가하는 것을 기준으로 하고 기초어휘 선정에 위한 방법⁶⁾에 근거하여 어휘별로 점수를 부여 평가하여 총 1,424개의 어휘를 선정하였다.

<표 16> 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」의 어휘 수습 순서

저자/발행처	서명	출판 연도
제주특별자치도	『개정증보 제주어사전』	2009
송상조	『제주말 큰사전』	2007
강영봉	『제주의 언어』 ①	2001
강영봉	『제주의 언어』 ②	2001
한국정신문화연구원	『한국방언자료집 IX 제주도편』	1995
강영봉·김동윤·김순자	『문학 속의 제주 방언』	2010
박용후	『제주방언연구(자료편)』	1988

위 연구에서의 어휘 수습 순서는 <표 16>에서 볼 수 있듯이 『개정증보 제주어사전』이 기준이 되어 차례가 앞선 자료에서 특정 어휘가 추출되어 정리되면, 다음 순위에 자료에 등재된 동일 어휘는 수습 대상에서 제외되었다.

오승훈·문순덕(2013)에서는 7개의 자료집을 연구 대상으로 삼고 연구를 진행하였기 때문에 여러 지역에 분화된 어휘의 양상을 볼 수 있다는 특징이 있다. 본고는 위 연구의 어휘 목록 중 의미는 같으나 그에 따른 방언형이 여럿인 경

강영봉, 『제주의 언어 ②』, 2001.

송상조, 『제주말 큰사전』, 2007.

제주특별자치도, 『개정증보 제주어사전』, 2009.

강영봉·김동윤·김순자, 『문학 속의 제주 방언』, 2010.

6) 두 가지 평가 기준에 근거한 구체적인 평가 내용 및 배점은 다음과 같다.

- 어휘의 기능에 따른 사용 빈도에 5점, 어휘의 특성 보유 여부에 5점, 총 10점 만점의 평가를 함.
- 어휘의 기능에 따른 사용 빈도는 ‘정도성’을 기준으로 하여 5점 척도로 평가함.
- 어휘의 특성과 관련하여 조어적 고유성 보유 여부에 2점, 전통적 문화적 함의 보유 여부에 3점이 배점되었는데, ‘정도성’을 기준으로 하지 않고 해당 특성의 보유 여부만 판단, 평가 점수를 부여함.

우의 어휘는 동일한 가치를 갖는 하나의 어휘로 취급하여 『개정증보 제주어 사전』의 어휘만을 선택하여 기재하였음을 밝힌다.

<표 17> 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」 식생활 어휘 목록

품사	식생활 관련 어휘
명사	각제기 / 개역 / 객주리 / 궤, 거영, 계영, 궤국 / 고사리, 고아리채 / 고소리술 / 곤밥, 미얹 / 곤쌀, 흰쌀 / 구쟁기, 구쟁이 / ㄱ레, ㄱ렛돌 / 꿩마농, 꿩발 ¹ , 드르마농, 드룻마농 / 낭푼이 / 누렁이물, 누냉이물, 밥솥덧물, 숭농, 숭농물 / ㄴ물국, ㄴ물국 / 늪뻬짐치, 늪뻬짐끼, 늪뻬짐궤 / 돔, 도미 / 두께, 두경, 두깁이, 두영, 두앵이 / 마농지시, 마농지, 마농지이, 마농지히 / 메 ¹ , 멧밥 / 메취 / 멜컷 / 멜국, 멜국 / 모멸 ㄱ르 / 물꾸럭, 무꾸럭, 문게, 문어, 문에, 문게 / 물웨 / 미내기, 미나기, 미나리, 미네기 / 몹, ㅁ망, ㅁ망 / 몹국 / 밥자, 밥오곰, 밥우곰 ¹ , 밥주걱, 우곰, 울곰 / 범벅 / 보리밥 / 보리쌀 / 보말 / 복쟁이, 복아지 / 빙떡, 빙 ¹ , 전기 ² , 전기떡, 정기 ² , 정기떡 / 삼메떡, 상왜떡 / 상 ¹ / 쉼우리, 세우리 / 시리떡, 친떡, 침떡 / 승키, 푸성거리, 푸승키, 풀숨키 / 오메기 ¹ , 오메기떡 / 오메기술 / 오분재기, 고망바르, 떡조갱이, 바르 ¹ , 오분자구, 오분자귀, 오분작, 조개 ¹ , 고망조개, 오분자기 / 오토미, 생선 1, 생선, 술나니, 술내기, 술라니, 술래기, 오툼생성, 오투미 / 자리 ² , 자돔 / 자리물회 / 자리젓, 자리젓 / 적 ⁵ / 짐복, 생복①, 전복, 줌복 / 조팍 / 좁쌀 / 지름떡 / 직, 적 ² / 좁시, 접시, 껌시 / 차룽, 상지 ¹ , 상착 ¹ , 채룽 / 찻장, 찬장, 챗장 / 츠마귀 / 콩입, 콩쌈 / 툷, 툷 / 풀고치
동사	거리다 ² / 김치ㅎ다, 짐치듭다, 김장듭다 / 더프다, 더뜨다 ² / 들이치다 ² / 바끄다, 바트다 / 밥ㅎ다, 밥짓다 / 비다 ¹ , 버이다, 베다 ³ / 설다 ¹ / 습지다, 습키다 / 젓다 / 지지다 / 카다 ² , 타다 ¹ , ㅋ다
형용사	뽕그랑ㅎ다
부사	괄락괄락

오승훈·문순덕(2013)에서의 식생활 어휘는 총 212개이며, 이 중 선행 수집 자료에서의 식생활 어휘 목록에서 중복되는 단어를 덜어내고 명사 60개, 동사 12

개, 형용사 1개, 부사 1개인 총 74개의 어휘를 추가하였다. 어휘 추출 과정에서 중복되는 뜻을 가진 어휘가 있었으며 ‘바릇궤기, 바당고기, 바당궤기, 바르코기, 바르궤기’과 ‘생선²⁾’을 그 예로 들 수 있다. 위 어휘는 동일한 의미를 갖는 하나의 어휘이므로 중복어휘로 판단하여 덜어내어 기재하였음을 밝힌다.

위 연구의 어휘 목록을 통해 제주만의 특색있는 음식 어휘인 ‘고소리술, 삼메떡, 오메기’와 같은 어휘를 찾을 수 있다. 이는 제주지역 여성결혼이민자를 위한 어휘 선정에 있어 표준 교육과정 자료집에서는 찾을 수 없었던 어휘를 추출했다는 점에서 매우 가치가 높다.

앞선 자료집에서의 선정 어휘는 교육과정에 따라 어휘의 난이도를 구분지어 정리가 가능하다. 하지만 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」에서의 식생활 어휘는 초급 수준의 학습자가 접하기에는 난이도가 높다고 판단되어 고급 학습 목록에 속하는 어휘로 분류한다.

Ⅲ. 식생활 어휘 분류 결과

Ⅲ장에서는 각 자료집에서 추출한 642개의 어휘를 종합하여 식생활 어휘 선정 결과 목록을 제시한다. 식생활 어휘 선정 기준에 따라 초급, 중급, 고급 학습 어휘로 나누어 학습 어휘 목록을 구축하고, 각 단계별 식생활 어휘 목록에 따른 유형별 학습 내용을 모색하겠다.

우선 식생활 어휘는 대분류 항목인 ①음식이름, ② 음식재료, ③ 조리도구, ④ 조리과정, ⑤맛표현 및 상태, ⑥기타에 따라 분류하고, 하위 분류 기준을 기반으로 하여 해당 어휘를 분류하겠다. 『개정중보 제주어사전』을 기준으로 하여 제주 방언 대응 어휘를 추가하여 기재할 것이며, 사전에 뜻풀이가 없는 어휘들은 그 뜻을 따로 기재하지 않았다.

1. 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록

각 자료집에서 추출한 어휘 중 초급 학습 목록에 해당하는 어휘는 총 269개 어휘이며, ‘①음식 이름, ②음식 재료, ③조리 도구, ④조리 과정, ⑤맛 표현 및 상태, ⑥ 기타’로 대분류 항목에 따라 1차 분류를 하고 하위 분류 기준에 따라 해당 어휘를 분류하였다.

<표 18> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘①음식 이름’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준			초급 어휘	
① 음 식 이	[식사]	[밥류]	[밥류]	[밥]	밥, 공깃밥, 오곡밥, 곤드레밥, 대통밥
				[볶음]	김치볶음밥, 볶음밥
				[비빔]	전주비빔밥, 비빔밥
				[말기]	김밥
				[소스]	카레

름			[죽류]			
			[국물류]	[국]	국, 떡국, 만둣국, 미역국(페역국, 미역국, 머역국), 육수	
				[찌개]	김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개, 청국장	
				[탕]	갈비탕, 삼계탕, 버섯들깨탕, 설렁탕	
			[면류]	[메밀]	냉면, 막국수, 메밀국수, 물냉면, 비빔냉면	
				[밀가루]	국수(국수, 국쉬, 국시), 라면, 스파게티, 우동, 자장면, 짬뽕, 쫄면, 칼국수	
				[반죽]		
			[반찬류]	[김치]	[절임]	김치(김치 ² , 짐뿌, 짐끼, 김장, 김치, 징끼, 김끼), 깍두기(깍두기, 깍뒤기, 깍데기), 배추김치(느므김치), 백김치, 오이김치(웨김치), 총각김치, 파김치(꽤마농김치)
					[무침]	겉절이
					[물김치]	동치미, 물김치
	[밀반찬]	[장아찌]				
		[젓갈]		새우젓		
		[나물]				
	[일반반찬]	[구이]		갈비, 고기01(퀘기, 고기, 게기, 피기), 닭고기(독퀘기), 돼지고기(돼지고기, 돛퀘기), 불고기, 삼겹살, 생선구이, 소고기(소고기, 소퀘기, 설레)		
		[무침]		잡채		
		[부침]		파전		
		[조림]				
		[찜]		고기만두, 김치만두, 만두, 찜닭		
	[튀김]	돈가스, 치킨, 탕수육, 튀김				
	[회]	생선회				

	[간식]	[빵]	빵01, 샌드위치, 식빵, 햄버거, 황남빵, 피자
		[떡]	떡볶이, 떡01, 빈대떡, 송편
		[과자]	과자, 껌, 아이스크림, 초콜릿, 케이크, 사탕, 숨사탕, 초콜릿, 팝콘
	[후식]	[과일]	감01, 과일, 귤, 딸기(탈), 바나나, 배03(배 ² , 배 ⁶), 사과01(사과, 능금), 수박, 오렌지, 참외, 토마토, 포도
		[차]	녹차, 커피, 전통차
		[음료]	사이다, 우유, 음료수, 주스, 콜라, 식혜, 홍차
		[술]	술01, 막걸리, 맥주, 소주, 전통주
		[물]	물, 찬물

음식 이름에 해당하는 단어들은 의미자질로 [식사], [간식], [후식]으로 나뉜다. [식사]는 [밥류], [반찬류]로 나뉘고, [밥류]는 다시 [밥], [볶음], [국물류], [면류]로 나뉜다. [밥]은 [밥], [볶음], [비빔], [말기], [소스]로 나뉘고, [국물류]는 [국], [찌개], [탕]으로 나누고, [면류]는 [메밀], [밀가루], [반죽]으로 나뉜다.

먼저 [밥류]부터 살펴본다. [밥류]는 [밥]을 기준으로 ‘밥, 공기밥, 오곡밥, 곤드레밥’과 등과 같은 단어들을 확인할 수 있으며, [볶음]을 기준으로 ‘김치볶음밥, 볶음밥’이 확인된다. [말기]를 기준으로 ‘김밥’, [소스]를 기준으로 ‘카레’와 같은 단어들을 확인할 수 있다. [국물류]는 [국]을 기준으로 ‘국, 떡국, 만둣국, 미역국’과 같은 단어, [찌개]를 기준으로 ‘김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개, 청국장’과 같은 단어, [탕]을 기준으로 ‘갈비탕, 삼계탕, 버섯들깨탕, 설렁탕’과 같은 단어를 확인할 수 있다. [면류]는 [메밀]을 기준으로 ‘냉면, 막국수, 메밀국수, 물냉면’과 같은 단어를 확인할 수 있으며, [밀가루]를 기준으로 ‘국수, 라면, 스파

게티, 우동, 자장면'과 같은 단어를 확인할 수 있다.

다음으로 [반찬류]는 [김치], [밑반찬류], [일반 반찬]으로 나뉘며 [김치]는 조리법에 따라 [절임], [무침], [물김치]로 나뉜다. [밑반찬]은 [장아찌], [젓갈], [나물]로 나뉘며, [일반반찬]은 [구이], [무침], [부침], [조림], [찜], [튀김], [회]로 나뉜다. [김치]는 [절임]을 기준으로 '김치, 깍두기, 배추김치, 오이김치, 총각김치, 파김치'와 같은 단어가 확인된다. [무침]을 기준으로 하여 '겉절이'가 확인되며, [물김치]를 기준으로 '동치미, 물김치'를 확인할 수 있다. [밑반찬]은 [젓갈]을 기준으로 '새우젓'과 같은 단어를 확인할 수 있다. [일반반찬]은 [구이]를 기준으로 '갈비, 고기01, 닭고기, 돼지고기, 생선구이, 소고기'와 같은 단어가 확인되며, [무침]을 기준으로 '잡채', [부침]을 기준으로 '과전'이 확인된다. [찜]을 기준으로 '고기만두, 김치만두, 만두, 찜닭'과 같은 단어를 확인할 수 있다. [튀김]에는 '돈가스, 치킨, 탕수육, 튀김'과 같은 단어가 확인되며, [회]에는 '생선회'를 확인할 수 있다.

[간식]은 [빵], [떡], [과자]로 나눌 수 있으며 [빵]에 해당하는 어휘는 '빵01, 샌드위치, 식빵, 햄버거, 황남빵'과 같은 어휘를 확인할 수 있으며, [떡]을 기준으로 '떡볶이, 떡01, 빈대떡, 송편'과 같은 어휘를 확인할 수 있다. [과자]를 기준으로 '과자, 껌, 아이스크림, 초콜릿, 케이크'와 같은 단어가 확인된다.

[후식]은 [과일], [차], [음료], [술], [물]로 나뉜다. [과일]일 기준으로 '감01, 과일, 귤, 딸기, 바나나, 배03' 등이 확인되며 [차]를 기준으로 '녹차, 커피, 전통차'가 확인된다. [음료]를 기준으로 '사이다, 우유, 음료수, 주스'와 같은 단어를 확인할 수 있다. [술]을 기준으로 '술01, 막걸리, 맥주, 소주, 전통주'가 확인되며, [물]을 기준으로 '물, 찬물'을 확인할 수 있다.

<표 19> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 '②음식 재료'

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	초급 어휘
② 음 식 재	[가공식품]	두부(뚥뚥), 순두부
	[견과류]	부럼
	[계란]	계란(뚝새기), 달걀
	[곡류]	쌀(쌀, 쌀 ⁴), 콩
	[기름]	기름(지름, 기름)

료	[분말]	밀가루(밀ㄱ를, 밀ㄴ루, 밀ㄴ를, 밀ㄴ루)
	[야채]	감자01, 무(늬빼, 무수, 무시, 무시늬물), 배추(베치, 배치, 늬물 ²) 상추, 송이, 오이(웨 ¹)
	[육류]	
	[유제품]	
	[장류]	간장01(물장, 곤장, 장물, 국물장, 장), 고추장(고치장), 된장(뉘장, 개미장, 게미장)
	[조미료]	소금(소곰) 설탕, 식초
	[해산물]	김02(짐 ³), 게, 다시마, 생선(생선 ² , 생성, 생성, 생선), 어묵

음식 재료에 해당하는 단어들은 의미자질로 [가공식품류], [견과류], [계란], [곡류], [기름], [분말], [야채], [육류], [유제품], [장류], [조미료], [해산물]로 나뉜다. [가공식품류]를 기준으로 ‘두부, 순두부’가 확인되며, [견과류]를 기준으로 ‘부럼’이 확인된다. [계란]을 기준으로 ‘계란, 달걀’이 확인되며, [곡류]를 기준으로 ‘쌀, 콩’과 같은 단어가 확인된다. [기름]을 기준으로 ‘기름’이 확인되며, [분말]에는 ‘밀가루’와 같은 단어가 확인된다. [야채]에는 ‘감자01, 무 배추, 상추, 송이, 오이’와 같은 단어가 확인되며, [장류]에는 ‘간장01, 고추장, 된장’, [조미료]에는 ‘소금, 설탕, 식초’가 확인된다. [해산물]을 기준으로 ‘김02, 게, 다시마, 생선, 어묵’과 같은 단어가 확인된다.

<표 20> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘③ 조리 도구’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	초급 어휘
③ 조 리 도 구	[가열]	오븐, 전기밥솥, 냄비, 프라이팬
	[절단]	가위01(ㄴ새), 나이프, 칼
	[세척]	행주(상빼, 상뀌), 식기세척기
	[측량]	
	[혼합]	숟가락(수까락, 수갈, 수제, 숯 ¹ , 수꾸락, 술제), 젓가락01(젓가락, 제, 제까락,

		즈뵁)
[도구]		뒤집개(뒤집개, 뒤쌌)
[그릇]		국그릇(국사발), 그릇(채반지, 차반지, 채반지), 컵, 접시, 종지(종재기), 쟁반
[장소]		부엌(정지, 정제, 정짓), 싱크대
[가전제품]		냉장고
[가구]		식탁, 테이블

조리 도구에 해당하는 단어들은 의미자질로 [가열], [절단], [세척], [측량], [혼합], [도구], [그릇], [장소], [가전제품], [가구]로 나뉜다. 먼저 [가열]에 해당하는 단어에는 ‘오븐, 전기밥솥, 냄비, 프라이팬’이 확인되며, [절단]을 기준으로 ‘가위01, 나이프, 칼’이 확인된다. [세척]을 기준으로 ‘행주, 식기세척기’가 확인되며, [혼합]을 기준으로 ‘숟가락, 젓가락01’이 확인된다. [도구]에는 ‘뒤집개’가 확인되며, [그릇]을 기준으로 ‘국그릇, 그릇, 컵, 접시, 종지, 쟁반’이 확인된다. [장소]를 기준으로 ‘부엌, 싱크대’가 확인되며, [가전제품]을 기준으로 하여 ‘냉장고’, [가구]를 기준으로 ‘식탁, 테이블’이 확인된다.

<표 21> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘④조리 과정’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준		초급 어휘	
④ 조 리 과 정	[준비단계]	[장보기]	사다, 장을 보다, 재료비	
		[나눔]		
		[분쇄]		
		[세척]	씻다(씻다 ¹ , 씻다, 시치다)	
		[절단]	썰다	
		[제거]	깎다(가끄다)	
		[반죽]	밀다, 빻다	
		[여과]		
		[첨가]		
		[해동]		
	[혼합]			
	[조리단계]	[가열]	[직접가열]	굽다01(굽다), 익다
			[간접가열]	[유성] 튀기다02(튀우다), 부치다, 볶다(보끄다)
		[수성]	끓다, 끓이다, 짓다	

			[증기]	찌다
	[비가열]	[냉동]		
		[숙성]		담그다(듭다)
		[혼합]		섞다(서끄다 ¹ , 서트다, 허끄다), 무치다, 타다03(카다 ² , 쿨다)
		[분리]		
	[마무리단계]			깨끗하다, 닦다(다끄다 ² , 따 끄다), 설거지, 설거지하다
	[기타]			식사, 요리02, 요리하다

조리 과정에 해당하는 단어들은 의미자질로 [준비단계], [조리단계], [마무리단계], [기타]로 나뉜다. 그리고 [준비단계]는 다시 [장보기], [나눔], [분쇄], [세척], [절단], [제거], [반죽], [여과], [첨가], [해동], [혼합]으로 나뉜다. [조리단계]는 [가열], [비가열]로 나뉘며, [가열]은 다시 [직접가열], [간접가열]로 나뉘고, [간접가열]은 가열하는 방법에 따라 [유성], [수성], [증기]로 나뉜다. [비가열]은 [냉동], [숙성], [혼합], [분리]로 나뉜다.

먼저 [준비단계]를 살펴보면, [장보기]를 기준으로 ‘사다, 장을 보다, 재료비’가 확인되며, [세척]을 기준으로 ‘씻다’, [절단]을 기준으로 ‘썰다’, [제거]를 기준으로 ‘깎다’, [반죽]을 기준으로 ‘밀다, 빻다’가 확인된다.

다음 [조리단계]를 기준으로 [가열]을 살펴보면 [직접가열]에는 ‘굽다, 익다’가 확인되며, [간접가열]의 [유성]에는 ‘튀기다, 부치다, 볶다’가 확인된다. [수성]에는 ‘끓다, 끓이다’가 확인되며, [증기]에는 ‘찌다’와 같은 단어를 확인할 수 있다. [비가열]의 [숙성]에는 ‘담그다’가 확인되며, [혼합]에는 ‘섞다, 무치다, 타다’가 확인된다. [마무리단계]는 조리 과정에서 정리 단계에 해당되며, ‘깨끗하다, 닦다, 설거지하다’와 같은 단어가 확인된다.

<표 22> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑤맛 표현 및 상태’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	초급 어휘
⑤	[표현]	달다05(들다 ³), 맛없다(맛웃다), 맛있

맛 표현 및 상 태		다(맛있다), 맵다(매웁다, 맵다, 맴다, 하하다, 화하다, 메웁다), 시다, 싱겁다, 쓰다04(씨다), 냄새(냄새, 내 ³ , 내웁살, 내웁새, 내웁살, 내웁새, 냄살, 내우살, 내웁이, 냄이, 내웁세), 뜨겁다, 씹다, 입에 맞다, 짜다(차다 ⁴ , 짜다 ³ , 쫄다, 츠다 ⁴), 차갑다(씨냉하다, 차갑다, 씨글라하다)
	[상태]	마시다, 만들다(만들다, 멘들다, 멩글다, 멩글다, 멩들다, 멩글다), 먹다02, 깨물다, 남기다(냉기다 ¹ , 냉기다 ¹), 드시다, 마르다01, 잡수시다, 식사하다, 시식하다, 시음하다, 신선하다, 외식하다

맛 표현 및 상태에 해당하는 단어들은 의미자질들로 [표현], [상태]로 나뉜다. [표현]은 음식을 먹은 후에 맛을 표현하는 것을 뜻하며 ‘달다, 맛없다, 맛있다, 맵다, 시다, 싱겁다, 쓰다04’ 등과 같은 어휘가 확인된다. [상태]는 음식을 먹는 모양, 먹기 전과 후의 상태를 표현하는 것을 뜻하며 ‘마시다, 만들다, 깨물다, 남기다, 드시다, 시식하다, 시음하다’ 등과 같은 어휘가 확인된다.

<표 23> 초급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑥기타’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	초급 어휘
⑥ 기 타	[용어]	보양식, 분식, 한식03, 일식, 양식
	[단위]	개03, 인분02, 잔, 단, 마리, 모, 병, 판, 한잔
	[장소]	레스토랑, 슈퍼마켓, 식당, 커피숍, 분식집, 빵집, 술집, 양식집, 요리학원, 음식점, 일식집, 재래시장, 중국집, 중식당, 카페, 카페테리아, 편의

		점, 한식당, 한식집, 횃집
[약]		소화제, 영양제, 철분제
[영양소]		
[직업]		요리사
[제사]		
[기타]		

기타에 해당하는 단어들은 의미자질로 [용어], [단위], [장소], [약], [영양소], [직업], [제사], [기타]로 나뉜다. [용어]를 기준으로 ‘보양식, 분식, 한식’과 같은 단어가 확인되며, [단위]에는 ‘개, 인분, 잔, 단’과 같은 단위명사가 확인된다. [장소]를 기준으로 하여 ‘레스토랑, 슈퍼마켓, 식당, 커피숍’과 같은 단어가 확인되며, [약]을 기준으로 하여 ‘소화제, 영양제, 철분제’, [직업]을 기준으로 하여 ‘요리사’가 확인된다.

초급 단계의 어휘들은 일상 어휘들을 주제로 하고 있기 때문에 비교적 단순한 어휘들로 구성되어 있다. 일반적으로 초급에서는 그림이나 사진을 활용하는 방법, 간단한 맛 표현 어휘장과 관련된 학습이 적절하다. 음식명 말하기, 음식의 맛이나 특징에 대한 문장 만들기, 식사와 간식, 후식 구별하기 등의 학습을 들 수 있다. 음식의 특징에 따른 학습은 어휘를 덩어리로 기억할 수 있도록 돕는다는 점에서 의미가 있다. 초급 단계의 학습자들은 시각 자료를 활용하여 학습할 경우 좀 더 효과적인 학습 내용으로 구성할 수 있다는 장점이 있다.

<표 24> 초급 학습 목록에서의 조어법 학습 활용

<p>(1) 조어법에 의한 결합 어휘 학습</p> <p>◎ 학습 목표</p> <p>단어 결합을 통해 합성어를 이해하고, 단순한 음식명 어휘들의 이해를 돕게 한다. 학습자는 시각자료를 통해 음식명을 구분할 수 있다.</p> <p>◎ 조어법에 의한 결합 어휘 학습</p>

대분류	하위분류		
밥			
	오곡밥	곤드레밥	대통밥
국			
	만둣국	미역국	떡국
찌개			
	김치찌개	된장찌개	순두부찌개
김치			
	배추김치	오이김치	파김치

조어법에 의한 학습 방법은 단어의 구성 방법을 알게 하여 어휘 학습의 효과를 높일 수 있는 좋은 방법으로 알려져 있다. 식생활 어휘 목록을 살펴보면 단어와 단어가 합쳐진 합성어를 많이 발견할 수 있다. 두 단어가 합쳐져 새로운 어휘가 만들어진다는 것을 학습자들에게 인지시켜준다면 어휘를 보다 효과적으로 접근하고 이해할 수 있을 것이다.

2. 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록

각 자료집에서 추출한 어휘 중 중급 학습 목록에 해당하는 어휘는 총 207개 어휘였으며, ①음식 이름, ②음식 재료, ③조리 도구, ④조리 과정, ⑤맛 표현 및 상태, ⑥ 기타'로 대분류 항목에 따라 1차 분류를 하고 하위 분류 기준에 따라 해당 어휘를 분류하였다.

<표 25> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 '①음식 이름'

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준			중급 어휘	
① 음 식 이 름	[식사]	[밥류]	[밥류]	[밥]	잡곡밥
				[볶음]	
				[비빔]	
				[말기]	
				[소스]	
			[죽류]	호박죽, 쌀죽, 전복죽, 잣죽	
			[국물류]	[국]	국물, 된장국(장국, 뽕장국, 뽕장국, 된장국), 소고기국, 수프, 전골
				[찌개]	부대찌개
				[탕]	곰탕, 뽕양꿍, 매운탕
			[면류]	[메밀]	
		[밀가루]		고기국수, 칼국수, 쌀국수	
		[반죽]		수제비(즈바기, 저베기, 즈베기, 즈베기, 쥐베기, 쉼베기, 수즈베기)	
		[반찬류]	[김치류]	[절임]	
				[무침]	
				[물김치]	
			[밑반찬]	[장아찌]	
				[젓갈]	
				[나물]	시금치나물(시금치느물), 콩나물(콩나물, 콩느물, 콩느물)
				[일반반찬]	[구이]

			[무침]	
			[부침]	부침개
			[조림]	갈치조림, 고등어조림
			[찜]	갈비찜, 보쌈, 족발
			[튀김]	
			[회]	
	[간식]	[빵류]		
		[떡류]		돌떡, 수수팥떡
		[과자류]		팥빙수, 크림, 쿠키
	[후식]	[과일]		복숭아(복쟁이, 복아지, 복다리, 복쟁이, 빨복쟁이), 파인애플, 키위, 코코넛
		[차]		레몬차, 매실차, 보리차, 썬차, 유자차, 인삼차
		[음료]		배즙
		[술]		포도주, 와인
		[물]		냉수

음식 이름에 해당하는 단어들은 의미자질로 [식사], [간식], [후식]으로 나뉜다. [식사]는 [밥류], [반찬류]로 나뉘고, [밥류]는 다시 [밥류], [죽류], [국물류], [면류]로 나뉜다. [밥류]는 [밥], [볶음], [비빔], [말기], [소스]로 나뉘고, [국물류]는 [국], [찌개], [탕]으로 나누고, [면류]는 [메밀], [밀가루], [반죽]으로 나뉜다.

먼저 [밥류]는 [밥]을 기준으로 ‘잡곡밥’과 같은 단어를 확인할 수 있다. 다음으로 [죽류]를 살펴보면 ‘호박죽, 쌀죽, 전복죽, 잣죽’이 확인되며, [국물류]는 [국]을 기준으로 ‘국물, 된장국, 소고기국, 전골’, [찌개]를 기준으로 ‘부대찌개’, [탕]을 기준으로 ‘곰탕, 매운탕’과 같은 단어를 확인할 수 있다. [면]은 [밀가루]를 기준으로 ‘고기국수, 칼국수, 쌀국수’와 같은 단어를 확인되며, [반죽]을 기준으로 ‘수제비’가 확인된다.

[반찬류]는 [김치], [밀반찬류], [일반반찬]으로 나뉘며 [김치]는 조리법에 따라 [절임], [무침], [물김치]로 나뉜다. [밀반찬]은 [장아찌], [젓갈], [나물]로 나뉘며, [일반반찬]은 [구이], [무침], [부침], [조림], [찜], [튀김], [회]로 나뉜다. [밀

반찬]은 [나물]을 기준으로 하여 ‘시금치나물, 콩나물’과 같은 단어를 확인할 수 있다. [일반반찬]은 [구이]에 ‘닭갈비, 스테이크’, [부침]에 ‘부침개’, [찜]에 ‘갈비찜, 보쌈’과 같은 단어를 확인할 수 있다.

[간식류]는 [빵류], [떡류], [과자류]로 나눌 수 있다. [떡류]에는 ‘돌떡, 수수팥떡’과 같은 단어가 확인되며, [과자류]에는 ‘팥빙수, 크림, 쿠키’와 같은 단어를 찾을 수 있다.

[후식류]는 [과일], [차], [음료], [술], [물]로 나뉜다. [과일]을 기준으로 하여 ‘복숭아, 파인애플, 키위, 코코넛’이 확인되고, [차]를 기준으로 하여 ‘레몬차, 매실차, 보리차, 유자차’가 확인된다. [음료]를 기준으로 하여 ‘배즙’, [술]을 기준으로 하여 ‘포도주, 와인’, [물]을 기준으로 하여 ‘냉수’가 확인된다.

<표 26> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘②음식 재료’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	중급 어휘
② 음 식 재 료	[가공식품류]	버터
	[견과류]	땅콩, 호두
	[계란]	
	[곡류]	검은콩, 곡식(곡식), 깨
	[기름]	식용유
	[분말]	고춧가루
	[야채]	고구마(감저, 감즈, 감제 ²), 고추(고치 ¹ , 고초, 고추), 당근, 레몬, 마늘(마농 ¹ , 곱대사니, 대사니, 송개마농, 송개마농, 송개비, 마늘, 곱대사니, 송개마농, 송개비, 곱마농, 마늘), 밤 ⁰² , 버섯 ⁰² (버섯, 버섯), 호박, 생강, 시금치, 파 ⁰¹ , 양배추, 양파, 연근, 옥수수
	[육류]	소시지
	[유제품]	치즈, 요구르트
	[장류]	
	[조미료]	꿀, 후추, 향신료, 피시 소스, 참기름, 양념
	[해산물]	갈치, 고등어(고등에, 고등어, 고등애, 고등애), 굴, 멸치, 해물, 해산물, 북어포,

		새우(새워, 사워 ¹ , 새비 ² , 사우 ¹ , 새우), 오징어(오징에)
--	--	---

음식 재료에 해당하는 단어들은 의미자질로 [가공식품류], [견과류], [계란], [곡류], [기름], [분말], [야채], [육류], [유제품], [장류], [조미료], [해산물]로 나뉜다. [가공식품류]를 기준으로 ‘버터’, [견과류]를 기준으로 ‘땅콩, 호두’, [곡류]를 기준으로 ‘검은콩, 곡식, 깨’와 같은 단어가 확인된다. [기름]에는 ‘식용유’가 확인되며, [분말]에는 ‘고춧가루’가 확인된다. [야채]에는 ‘고구마, 고추, 당근, 레몬, 마늘, 밤02, 버섯02’ 등과 같은 단어가 확인된다. [육류]를 기준으로 ‘소시지’가 확인되며, [유제품]을 기준으로 ‘치즈, 요구르트’, [조미료]를 기준으로 ‘꿀, 후추, 향신료, 피시 소스, 참기름, 양념’이 확인된다. [해산물]을 기준으로 ‘갈치, 고등어, 굴 멸치, 해물, 해산물, 북어포, 새우, 오징어’가 확인된다.

<표 27> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘③조리 도구’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	중급 어휘
③ 조 리 도 구	[가열]	가스레인지, 전자레인지
	[절단]	도마(돔베)
	[세척]	
	[측량]	저울
	[혼합]	
	[도구]	국자, 믹서, 바구니, 밥솥, 핸드믹서, 포크, 술잔, 주전자, 주걱
	[그릇]	도시락(도시락, 동고량, 동고령, 밥당석, 밥장석, 밥차반이), 물컵, 물병, 밥그릇, 종이컵, 식기, 용기
	[장소]	주방(정지)
	[가전제품]	김치냉장고, 냉동실, 정수기
[가구]		

조리 도구에 해당하는 단어들은 의미자질로 [가열], [절단], [세척], [측량], [혼합], [도구], [그릇], [장소], [가전제품], [가구]로 나뉜다. [가열]을 기준으로 하여 ‘가스레인지, 전자레인지’가 확인되며, [절단]에는 ‘도마’가 확인된다. [측량]을 기준으로 하여 ‘저울’이 확인되며, [도구]를 기준으로 하여 ‘국자, 믹서, 바구니, 밥솥 핸드믹서, 포크, 숟잔, 주전자, 주걱’과 같은 단어가 확인된다. [그릇]을 기준으로 ‘도시락, 물컵, 물병, 밥그릇, 종이컵, 식기, 용기’가 확인되며, [장소]를 기준으로 ‘주방’, [가전제품]을 기준으로 ‘김치냉장고, 냉동실, 정수기’가 확인된다.

<표 28> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘④조리 과정’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준		중급 어휘		
④ 조 리 과 정	[준비단계]	[장보기]			
		[나눔]		가르다, 까다01(까다, 깎다)	
		[분쇄]		다지다02(다지다, 다리다 ²)	
		[세척]			
		[절단]			
		[제거]		다듬다, 벗기다, 손질하다	
		[반죽]			
		[여과]			
		[첨가]		간하다, 넣다	
		[해동]		녹다, 녹이다	
		[혼합]		버무리다, 비비다	
	[조리단계]	[가열]	[직접가열]		조리다(졸로다), 익히다01
			[간접가열]	[유성]	
				[수성]	데우다, 데치다(데우치다)
				[증기]	김01, 삶다(솥다, 솥뜨다, 솥다, 삶다)
		[비가열]	[냉동]	냉동, 얼리다	
			[숙성]	김장	
			[혼합]	말다01(말다 ¹),	
				말다02(줍다, 말다 ⁶)	
	[분리]	뜨다04(거리다 ² , 푸다), 식다, 식히다, 풀다, 담다			
	[마무리단계]			치우다, 차리다	

	[기타]	송송
--	------	----

조리 과정에 해당하는 단어들은 의미자질로 [준비단계], [조리단계], [마무리단계], [기타]로 나뉜다. 그리고 [준비단계]는 다시 [장보기], [나눔], [분쇄], [세척], [절단], [제거], [반죽], [여과], [첨가], [해동], [혼합]으로 나뉜다. [조리단계]는 [가열], [비가열]로 나뉘며, [가열]은 다시 [직접가열], [간접가열]로 나뉘고, [간접가열]은 가열하는 방법에 따라 [유성], [수성], [증기]로 나뉜다. [비가열]은 [냉동], [숙성], [혼합], [분리]로 나뉜다.

먼저 [준비단계]를 살펴보면, [나눔]을 기준으로 ‘가르다, 까다01’가 확인되며, [분쇄]를 기준으로 ‘다지다02’가 확인된다. [제거]를 기준으로 ‘다듬다, 벗기다, 손질하다’가 확인되고, [첨가]를 기준으로 ‘간하다, 넣다’가 확인된다. [해동]을 기준으로 ‘녹다, 녹이다’가 확인되며, [혼합]에는 ‘버무리다, 비비다’가 확인된다.

다음 [조리단계]를 기준으로 [가열]을 살펴보면 [직접가열]에는 ‘조리다, 익히다01’가 확인되며, [간접가열]의 [수성]에는 ‘데우다, 데치다’가 확인된다. [증기]를 기준으로 ‘김01, 삶다’와 같은 단어를 확인할 수 있다. [비가열]의 [냉동]을 기준으로 ‘냉동, 얼리다’와 같은 단어가 확인되며, [숙성]을 기준으로 ‘김장’, [혼합]을 기준으로 ‘말다01, 말다02’, [분리]를 기준으로 ‘뜨다04, 식다, 식히다, 풀다, 담다’가 확인된다. [마무리단계]에는 조리 과정에서 정리 단계에 해당되며, ‘치우다, 차리다’와 같은 단어가 확인되고 [기타]에는 ‘송송’이 확인된다.

<표 29> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑤맛 표현 및 상태’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	중급 어휘
⑤ 맛 표 현 및 상	[표현]	고소하다01(코소롬하다), 구수하다(구시다, 쿠승하다, 쿠시롬하다, 쿠싱하다), 느끼하다, 단맛, 달콤하다(둘코롬하다, 들코름하다, 들콤하다, 들쿵하다), 담백하다(베지근하다), 독하다, 미지근하다(맨도롬하다, 멘도롬하다), 매운맛, 밥

태		맛, 짠맛, 신맛, 쓴맛, 연하다
	[상태]	갈증, 과식하다, 굶다, 단단하다, 딱딱하다, 말다02, 목마르다01(목므르다, 여이다, 목물르다), 먹이다, 배고프다(베고프다), 배부르다(베불르다, 배부르다, 베불다, 배부르다, 베불다, 베불르다), 소화되다, 체하다, 싱싱하다(싱싱하다, 썩썩하다 ²), 썩다

맛 표현 및 상태에 해당하는 단어들은 의미자질들로 [표현], [상태]로 나뉜다. [표현]에는 ‘고소하다, 구수하다, 느끼하다, 달콤하다, 담백하다, 독하다, 미지근하다, 매운맛, 밥맛, 짠맛’ 등과 같은 어휘가 확인된다. [상태]에는 ‘갈증, 과식하다, 굶다, 단단하다, 딱딱하다, 말다02, 목마르다01, 배부르다, 체하다’ 등과 같은 어휘가 확인된다.

<표 30> 중급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑥기타’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	중급 어휘
⑥ 기 타	[용어]	중식, 패스트푸드, 인스턴트
	[단위]	조각01
	[장소]	매점, 뷔페, 제과점, 정육점, 슈퍼, 시장01, 식당가, 식품점
	[약]	비타민, 철분
	[영양소]	
	[직업]	바리스타
	[제사]	
	[기타]	메뉴판, 채식주의자, 식욕, 식사량, 식량

기타에 해당하는 단어들은 의미자질로 [용어], [단위], [장소], [약], [영양소], [직업], [제사], [기타]로 나뉜다. [용어]를 기준으로 ‘중식, 패스트푸드, 인스턴트’가 확인된다. [단위]에는 ‘조각01’과 같은 단어가 확인되며, [장소]에는 ‘매점,

볶편, 제과점, 정육점, 슈퍼, 시장01, 식당가, 식품점'과 같은 단어가 확인된다. [약]을 기준으로 '비타민, 철분'이 확인되며, [직업]을 기준으로 '바리스타'가 확인된다.

중급에서는 초급 단계의 어휘를 기반으로 하여 좀 더 자세한 음식의 맛이나 특징을 설명하는 방법이 적절하다. 예를 들어 '호박죽은 맛이 달콤하다, 김치는 고춧가루가 들어가서 맵다'처럼 음식 어휘와 관련된 내용으로 문장 만들기 활동을 할 수 있다.

<표 31> 중급 학습 목록에서의 의미장 학습 활용

(1) 가열과 비가열에 의한 분류					
<p>◎ 학습 목표</p> <p>가열과 비가열에 의한 분류의 의미장을 통해서 조리 과정 어휘의 이해를 돕게 한다. 학습자는 열을 가하는 조리법과 열을 가하지 않는 조리법을 분류하고 설명할 수 있다.</p>					
<p>◎ 가열과 비가열에 의한 분류</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">가열[+열]</th> <th style="width: 50%;">비가열[-열]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>조리다, 익히다01, 데우다, 데치다, 삶다</td> <td>얼리다, 말다01, 말다02, 덜다, 뜨다04, 식히다, 풀다, 담다</td> </tr> </tbody> </table>		가열[+열]	비가열[-열]	조리다, 익히다01, 데우다, 데치다, 삶다	얼리다, 말다01, 말다02, 덜다, 뜨다04, 식히다, 풀다, 담다
가열[+열]	비가열[-열]				
조리다, 익히다01, 데우다, 데치다, 삶다	얼리다, 말다01, 말다02, 덜다, 뜨다04, 식히다, 풀다, 담다				

또한 어휘장 목록 중 [조리 과정] - [조리 단계] - [가열] / [비가열] 어휘를 확장시켜 의미장 학습 내용을 구성할 수 있다. 의미장을 활용한 학습은 어휘의 계열적 관계를 활용하여 특정한 단어의 의미가 더 일반적인 단어의 의미 안에 포함되는 계층적인 관계를 설명하는 학습이다. 의미장을 활용한 교수-학습을 통해 학습자는 상위어와 하위어를 습득하여 어휘를 체계적으로 익히고 학습 후에도 어휘를 쉽게 연상할 수 있게 한다.

3. 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록

각 자료집에서 추출한 어휘 중 고급 학습 목록에 해당하는 어휘는 총 166개 어휘였으며, ①음식 이름, ②음식 재료, ③조리 도구, ④조리 과정, ⑤맛 표현 및 상태, ⑥ 기타'로 대분류 항목에 따라 1차 분류를 하고 하위 분류 기준에 따라 해당 어휘를 분류하였다.

<표 32> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 '①음식 이름'

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준			고급 어휘	
① 음 식 이 름	[식사]	[밥류]	[밥류]	[밥]	곤밥 / 미wap / 보리밥 / 조팝 / 누렁이물, 누녕이물, 밥솥덧물, 승농, 승농물
				[볶음]	
				[비빔]	범벅
				[말기]	
				[소스]	
			[죽류]		
			[국물류]	[국]	늑물국, 늑물국 / 멜국, 멜국 / 몸국
				[찌개]	
				[탕]	
			[면류]	[메밀]	
		[밀가루]		면04	
		[반죽]			
		[반찬류]	[김치류]	[절임]	늑뻬김치, 늑뻬김끼, 늑뻬징끼
				[무침]	
				[물김치]	
			[밀반찬]	[볶음]	
				[조림]	

				[장아찌]	마농지시, 마농지, 마농지이, 마농지히
				[젓갈]	멜젓 / 자리젓, 자리젓
				[나물]	
			[일반반찬]	[구이]	적 ⁵
				[무침]	
				[볶음]	
				[부침]	
				[조림]	
				[찜]	
				[튀김]	
				[회]	자리물회
				[간식]	[빵류]
			[떡류]		빙떡, 빙1, 전기2, 전기떡, 정기2, 정기떡 / 삼메떡, 상왜떡 / 시리떡, 친떡, 침떡 / 오메기1, 오메기떡 / 지름떡
[과자류]	빙수, 한과				
[후식]	[과일]	매실, 모과, 오미자			
	[차]				
	[음료]	탄산음료, 즙, 무즙			
	[술]	고소리술 / 오메기술			
	[물]	생수, 온수			

음식 이름에 해당하는 단어들은 의미자질로 [식사], [간식], [후식]으로 나뉜다. [식사]는 [밥류], [반찬류]로 나뉘고, [밥류]는 다시 [밥류], [죽류], [국물류], [면류]로 나뉜다. [밥류]는 [밥], [볶음], [비빔], [말기], [소스]로 나뉘고, [국물류]는 [국], [찌개], [탕]으로 나누고, [면류]는 [메밀], [밀가루], [반죽]으로 나뉜다.

먼저 [밥류]를 살펴보면 [밥]을 기준으로 ‘곤밥, 미wap, 보리밥, 송농’과 같은 단어들을 확인할 수 있고, [비빔]을 기준으로 하여 ‘범벅’이 확인된다. 국물류는 [국]을 기준으로 ‘늑물국, 멜국, 몹국’과 같은 단어가 확인된다.

[반찬류]는 [김치류], [밑반찬류], [일반반찬]으로 나뉘며 [김치]는 조리법에 따라 [절임], [무침], [물김치]로 나뉜다. [김치류]는 [절임]을 기준으로 ‘늑뻘김치’를 확인할 수 있다. [밑반찬]은 [볶음], [조림], [장아찌], [젓갈], [나물]로 나뉘며 [장아찌]를 기준으로, ‘마농지시’ [젓갈]을 기준으로 ‘멜젓, 자리젓’을 확인할 수 있다. [일반반찬]을 기준으로 [구이], [무침], [부침], [조림], [찜], [튀김], [회]로 나뉜다. 일반 반찬은 [구이]를 기준으로 ‘적⁵⁾, [회]를 기준으로 ‘자리물회’를 확인할 수 있다.

다음으로 [간식]을 살펴보면 [빵류], [떡류], [과자류]로 나눌 수 있다. [떡류]에는 제주 전통떡인 ‘빙떡, 삼메떡, 오메기떡, 지름떡’과 같은 단어가 확인되며, [과자류]에는 ‘빙수, 한과’와 같은 단어를 찾을 수 있다.

[후식류]는 [과일], [차], [음료], [술], [물]로 나뉜다. [과일]을 기준으로 하여 ‘매실, 모과, 오미자’가 확인되며, 음료에는 ‘탄산음료’가 확인된다. [술]을 기준으로 하여 ‘고소리술 오메기술’이 확인되며, [물]을 기준으로 하여 ‘생수, 온수’가 확인된다.

<표 33> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘②음식 재료’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	고급 어휘
② 음 식 재 료	[가공식품]	
	[건과류]	건과
	[계란]	노른자
	[곡류]	참쌀, 팥, 햅쌀, 결명자 / 곤쌀, 흰쌀 / 보리쌀 / 좁쌀
	[기름]	
	[분말]	분유, 개역 / 모밀ㄹ르
	[야채]	대추, 군밤, 마, 은행 / 고사리, 고아리채 / 평마농, 평밭1, 드르마농, 드룻마농 / 췌우리, 세우리 / 송키, 푸성거리, 푸송키, 풀습키 / 츠마귀 /

		콩입, 콩쌈 / 툫, 툫 / 풀고치
	[육류]	순대, 한우
	[유제품]	장07, 메취
	[장류]	깨소금, 즈, 무즙
	[조미료]	미역02, 조개, 해산물, 각제기, 객주리 / 구쟁기, 구쟁이 / 돔, 도미 / 물꾸럭, 무꾸럭, 문게, 문어, 문에, 문게 / 뭍, 막망, 물망 / 보말 / 복쟁이, 복아지 / 오분재기, 고망바르, 떡조갱이, 바르1, 오분자구, 오분자귀, 오분작, 조개1, 고망조개, 오분자기 / 오토미, 생선1, 생선, 솔나니, 솔내기, 솔라니, 솔래기, 오통생성, 오희미 / 자리2, 자돔 / 점복, 생복①, 전복, 즈복

음식 재료에 해당하는 단어들은 의미자질로 [가공식품류], [견과류], [계란], [곡류], [기름], [분말], [야채], [육류], [유제품], [장류], [조미료], [해산물]로 나뉜다. [견과류]를 기준으로 ‘견과’, [계란]을 기준으로 ‘노른자’가 확인된다. [곡류]를 기준으로 ‘참쌀, 팥, 햅쌀, 결명자’와 같은 단어가 확인되며, [분말]에는 ‘분유, 개역, 모밀ㄱ르’와 같은 단어가 확인된다. [야채]에는 ‘대추, 군밤, 마, 은행’과 같은 단어가 확인되며, [육류]를 기준으로 하여 ‘순대, 한우’, [장류]에는 ‘장07, 메취’, [조미료]를 기준으로 하여 ‘깨소금, 즈, 무즙’이 확인된다. [해산물]을 기준으로 하여 ‘각제기, 구쟁기, 물꾸럭, 뭍, 점복’과 같은 단어가 확인된다.

<표 34> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘③조리 도구’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	고급 어휘
③ 조 리	[가열]	
	[절단]	방망이
	[세척]	
	[측량]	
	[혼합]	밥자, 밥오곰, 밥우곰1, 밥주걱, 우곰,

도 구		올굼
	[도구]	술, 향아리 / ㄹ레, ㄹ렛돌 / 두께, 두껍, 두껍이, 두엇, 두엇이
	[그릇]	낭푼이 / 줍시, 접시, 쟈시 / 차룽, 상지1, 상착1, 채룽
	[장소]	
	[가전제품]	
	[가구]	상1 / 찻장, 찬장, 챗장

조리 도구에 해당하는 단어들은 의미자질로 [가열], [절단], [세척], [측량], [혼합], [도구], [그릇], [장소], [가전제품], [가구]로 나뉜다. [절단]에는 ‘방망이’가 확인되며, [혼합]을 기준으로 ‘밥자’, [도구]를 기준으로 ‘술, ㄹ레, 두께’와 같은 단어가 확인된다. [그릇]을 기준으로 ‘낭푼이, 줍시, 차룽’이 확인되며, [가구]에는 ‘상, 찻상’이 확인된다.

<표 35> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘④조리 과정’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준		고급 어휘	
④ 조 리 과 정	[준비단계]	[장보기]	장07, 장바구니	
		[나눔]	거리다02	
		[분쇄]		
		[세척]		
		[절단]		
		[제거]	갈다02	
		[반죽]		
		[여과]		
		[해동]		
		[혼합]	젓다	
	[조리단계]	[가열]	[직접가열]	가열, 고다, 끓어오르다, 달구다 / 들이치다2 / 지지다 / 카다2, 타다1, ㄱ다 / 밥히다, 밥짓다
			[간접가열]	[유성]
		[수성]		
		[증기]		취사02
		[비가열]	[냉동]	
			[숙성]	발효02 / 김치히다,

			짐치듬다, 김장듬다
		[혼합]	
		[분리]	
	[마무리단계]		찌꺼기, 행구다
	[기타]		조리법 / 더프다, 더끄다2 / 비다1, 버이다, 베다3

조리 과정에 해당하는 단어들은 의미자질로 [준비단계], [조리단계], [마무리단계], [기타]로 나뉜다. 그리고 [준비단계]는 다시 [장보기], [나눔], [분쇄], [세척], [절단], [제거], [반죽], [여과], [첨가], [해동], [혼합]으로 나뉜다. [조리단계]는 [가열], [비가열]로 나뉘며, [가열]은 다시 [직접가열], [간접가열]로 나뉘고, [간접가열]은 가열하는 방법에 따라 [유성], [수성], [증기]로 나뉜다. [비가열]은 [냉동], [숙성], [혼합], [분리]로 나뉜다.

먼저 [준비단계]를 살펴보면, [장보기]을 기준으로 ‘장07, 장바구니’가 확인되며, [나눔]에는 ‘거리다02’, [제거]에는 ‘갈다02’, [혼합]에는 ‘젓다가 확인된다.

다음 [조리단계]를 기준으로 [가열]을 살펴보면 [직접가열]에는 ‘가열, 고다, 끓어오르다, 달구다’가 확인되며, [간접가열]의 [증기]에는 ‘취사02’와 같은 단어를 확인할 수 있다. [비가열]의 [숙성]을 기준으로 ‘발효02, 김치ㅎ다’와 같은 단어가 확인된다.

조리 과정에서 정리 단계에 해당되는 [마무리단계]에는 ‘찌꺼기, 행구다’와 같은 단어가 확인되며, [기타]에는 ‘조리법, 더프다’와 같은 단어가 확인된다.

<표 36> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑤맛 표현 및 상태’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	고급 어휘
⑤ 맛 표 현 및	[표현]	기름지다, 뚝다, 매콤하다, 새콤하다, 질기다, 질리다, 짹짹하다, 진수성찬, 푸짐하다, 고약하다, 손맛
	[상태]	다시다, 먹음직스럽다, 보글보글, 신물, 출출하다, 거르다02, 굶주리다, 굶주림, 더부룩하다02, 들이켜다, 복용하다,

상 태	섭취하다 / 바쁘다, 바트다 / 설다1 / 습지다, 습키다 / 뽕그랑ㅎ다 / 팔락팔락
--------	---

맛 표현 및 상태에 해당하는 단어들은 의미자질로 [표현], [상태]로 나뉜다. [표현]에는 ‘기름지다, 뿔다, 매콤하다, 새콤하다’와 같은 단어가 확인되며, [상태]에는 ‘먹음직스럽다, 출출하다, 섭취하다’와 같은 단어가 확인된다.

<표 37> 고급 학습자를 위한 식생활 어휘 목록 ‘⑥기타’

구분	식생활 어휘 자질 분류 기준	고급 어휘
⑥ 기 타	[용어]	
	[단위]	모금01, 포기01 / 직, 적2
	[장소]	
	[약]	보약, 한약, 해열제
	[영양소]	단백질, 탄수화물, 지방, 칼슘
	[직업]	조리사, 주방장, 영양사
	[제사]	갱, 거영, 계영, 갱국 / 메1, 멧밥
	[기타]	식생활, 식습관, 외식비, 채식, 미각, 식단

기타에 해당하는 단어들은 의미자질로 [용어], [단위], [장소], [약], [영양소], [직업], [제사], [기타]로 나뉜다. [단위]에는 ‘모금01, 포기01, 직’과 같은 단어가 확인되며, [약]에는 ‘보약, 한약’이 확인된다. [영양소]를 기준으로 하여 ‘단백질, 탄수화물, 지방, 칼슘’이 확인되고, [직업]을 기준으로 하여 ‘조리사, 주방장, 영양사’, [제사]를 기준으로 하여 ‘갱, 메1’가 확인된다. [기타]에는 ‘식생활, 식습관, 식단’과 같은 단어가 확인된다.

<표 38> 고급 학습 목록을 활용한 연계 학습

(1) 맛 표현 어휘장과의 연계 학습

◎ 학습 목표

각 음식 어휘의 맛을 표현하는 기본적인 맛 어휘를 함께 익힘으로써 음식에 대한 정보를 좀 더 정확하게 알 수 있게 한다.

◎ 맛 표현 어휘에 따른 음식 이름 분류

맛 표현 어휘	음식 이름
매콤한 맛	김치, 김치찌개, 매운탕 등
새콤한 맛	레몬, 매실차, 자리물회 등
짭짤한 맛	장아찌, 젓갈 등
고소한 맛	돈가스, 튀김 등

고급 학습에서는 복잡한 조어법에 의해 형성된 어휘에 대한 학습과 다른 어휘와의 연계 학습이 주를 이루게 된다. 다른 어휘와의 연계 학습이란 한 어휘장을 설명하기 위해 비슷한 개념의 어휘장을 연결시켜 어휘의 의미를 확대시키고 각 어휘를 나열해보는 방법이다. 식생활 어휘를 설명하는 과정에서 맛 어휘와 음식 이름 어휘는 자연스럽게 연결되므로 이 두 어휘장을 함께 다룸으로써 어휘를 확장시킬 수 있다. 맛을 표현하는 어휘는 음식을 소개할 때 가장 기본적인 표현 어휘이기 때문에 음식 이름 어휘와 밀접하게 연결지어 확장 학습이 가능하다.

IV. 결론

본 연구는 제주지역에 거주하고 있는 여성결혼이민자들의 안정적인 정착과 원활한 의사소통을 위한 교육 방안으로서 표준어 중심의 교육에 방언 교육이 함께 이루어질 수 있도록 제주 방언 식생활 어휘를 선정하여 제공하고자 연구를 진행하였다. 제주지역 여성결혼이민자를 대상으로 한 방언 관련 연구는 꾸준히 이루어지고 있으며, 대부분의 연구에서는 제주 방언의 필요성과 학습자를 위한 교육 방안이 제시되고 있다. 이전의 논의들은 제주 방언 교육의 초석을 마련하는 연구를 진행하고 있다는 점에서 큰 의의가 있으나, 대체로 문법적인 면에만 치중되어 있다는 아쉬움이 있다. 이에 본고는 제주 방언 교육 중 연구 분야가 미비한 어휘 부분에 집중하고자 하였다.

한국 사회의 적응에 있어 가정 내에서의 적응을 먼저 필요로 하는 여성결혼이민자들의 특징을 고려하여 그들에게 가장 밀접하게 닿아있는 식생활 어휘를 중심으로 한 어휘 학습의 동기화를 유도하고자 하였다. 식생활 어휘는 여성결혼이민자들의 초기 정착 단계에서 그 쓰임이 유용하고, 한국 음식을 조리하는 방법 또한 필요한 기술이라고 판단되어 활용도가 높을 것이라고 예상된다. 따라서 선정된 어휘 목록을 활용하여 교육을 전개한다면 어휘 교육 뿐만 아니라 한국 음식 문화의 이해도 또한 증진될 것으로 보인다.

각 장의 논의를 정리하면 다음과 같다.

1장에서는 본 연구의 목적과 필요성을 밝히고 제주 방언 교육의 필요성과 식생활 어휘 관련 연구, 식생활 어휘 관련 연구 중 의미 성분 분석을 중심으로 한 연구를 분류하여 선행 연구들을 검토하였다.

2장에서는 연구의 주된 개념인 식생활 어휘의 개념 및 범위를 설정을 위해 먼저 식생활 어휘의 개념을 정리하고, 정리된 개념과 선행 연구를 바탕으로 하여 식생활 어휘의 기준 범위를 제시하였다. 또한, 식생활 어휘 자질 분류 항목을 설정하기 위해 선행 연구를 고찰하였고 이를 수정·보완하여 재구성한 분류 항목 설정하였다. 다음으로는 식생활 어휘 선정을 위해 앞서 선정한 어휘 선정

자료집에서 식생활 어휘를 추출하였다. 어휘 선정 자료집은 김중섭 외(2017), 「국제 통용 한국어 표준 교육 과정 적용 연구」, 『결혼이민자와 함께하는 한국어』, 『다문화가정과 함께하는 즐거운 한국어』, 『다문화가정과 함께하는 정확한 한국어』, 오승훈·문순덕(2013), 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」이다. 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」와 여성결혼이민자를 대상으로 한 한국어 교재 3종, 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」를 연구 자료로 선정하여 식생활 어휘 목록을 추출하였다. 총 642개의 식생활 어휘를 추출하였으며, 『개정증보 제주어사전』을 기준으로 하여 제주 방언 대응 목록을 구축하였다. 사전에 뜻풀이가 없는 어휘들은 그 뜻을 따로 기재하지 않았다.

이를 바탕으로 3장에서는 다음으로 각 자료집의 단계별 기준에 따라 초급, 중급, 고급 학습자 대상으로 각각의 식생활 어휘 목록을 구성하여 제시하였으며 각 단계별 식생활 어휘 목록에 따른 세부 유형별 학습 내용을 구축하였다.

본고는 제주지역 여성결혼이민자들을 위한 식생활 어휘를 선정함으로써 체계적인 제주 방언 어휘 교육을 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다. 이에 기존에 식생활 어휘 선정 연구에서 연구 자료로 활용이 미비했던 「국제 통용 한국어 표준 교육 과정 적용 연구」를 선정하여 어휘 선정 기준으로 활용했다는 데에 의의가 있다. 본 연구의 어휘 목록을 활용하여 흥미로운 연구들이 더 활발해지기를 기대한다.

<참고 문헌>

- 강현화(2014), 「한국어교육용 초급 어휘 선정 연구」, 『문법교육』 21, 한국문법교육학회, pp.1-26.
- 고상미(2013), 「전남지역 여성결혼이민자를 위한 방언교육 연구」, 전남대학교 석사학위논문.
- 국립국어원(2010), 『결혼이민자와 함께하는 한국어 1, 2』, 한글파크.
- _____ (2011), 『결혼이민자와 함께하는 한국어 3, 4, 5, 6』, 한글파크.
- _____ (2019), 『다문화가정과 함께하는 즐거운 한국어 초급1·2』, 하우.
- _____ (2019), 『다문화가정과 함께하는 즐거운 한국어 중급1·2』, 하우.
- _____ (2019), 『다문화가정과 함께하는 정확한 한국어 초급1·2』, 하우.
- _____ (2019), 『다문화가정과 함께하는 정확한 한국어 중급1·2』, 하우.
- 권형찬(2003), 「요리 동사의 의미 성분분석-요리 방법과 단계를 기준으로」, 경기대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 권미소(2018), 「제주 방언 교육의 현실과 교육 방안 -제주 지역 여성결혼이민자를 중심으로-」, 『영주어문』 40, 영주어문학회, pp.413-440.
- _____ (2019), 「제주지역 여성결혼이민자를 위한 언어·문화 교육 방안」, 『한국어문화교육』 12-2, 한국어문화교육학회, pp. 1-24.
- 권애선(2016), 「고급 한국어 학습자를 위한 맛 표현 어휘장을 활용한 한국어 교육」, 숙명여자대학교 석사학위논문.
- 권우진(2020), 「맛에 대한 언어 표현 연구」, 『한국언어문화』 72, 한국언어문화학회, pp.5-38.
- 권우진, 전은진(2019), 「한국어 식감 어휘장 연구」, 『사회언어학』 27-4, 한국사회언어학회, pp.1-35.
- 김동근(2021), 「결혼이주여성을 위한 어휘 지도 방안 연구-가열 조리동사를 중심으로-」, 홍익대학교 석사학위논문.
- 김영주 외(2010), 『요리 한국어』, 한국문화사.
- 김영희(2019), 「결혼이주여성을 위한 요리 동사 어휘 교육 방안 연구」, 부경대학교 석사학위논문.

- 김영희(2022), 「공기관계를 활용한 한국어 요리 표현 교육 방안 연구」, 부산대학교 석사학위논문.
- 김인호(2011), 「한국어 교육을 위한 요리동사 연구」, 경희대학교 석사학위논문.
- 김재욱 외(1993), 『한국어 교수법』, 형설출판사.
- 김정남(2011), 「한국어 요리 동사의 낱말밭」, 『한국어 의미학』 34. 한국어 의미학회, pp.77-107.
- 김중섭 외(2017), 「국제 통용 한국어 표준 교육과정 적용 연구」, 국립국어원.
- 김하나(2020), 「어휘장을 활용한 한국 명절 어휘 교육 방안 - 한국어 교재를 중심으로」, 『어문론집』 81, 중앙어문학회, pp.303-333.
- 김혜민(2012), 「여성결혼이민자를 위하여 한국어·식생활문화 통합 교육 방안 연구」, 한국외국어대학교 석사학위논문.
- 다나카 에리(2012), 「일본인 여성 결혼이민자를 위한 한국어 요리 관련 동사 교육 방안 연구-한·일 대조 분석을 중심으로」, 경희대학교 석사학위논문
- 문금현(2011), 「어휘장을 활용한 한국어 어휘 교육」, 『우리말교육현장연구』 5-2, 우리말교육현장학회, pp.7-47.
- 문금현(2012), 「음식어휘장의 분류 기준을 활용한 한국어 음식 어휘 교육」, 『새국어교육』 91, 한국국어교육학회, pp.41-77.
- 문금현(2013), 「다문화가정 여성 학습자를 위한 한국어 요리 어휘 학습 내용」, 『언어와 문화』 9-1, 한국언어문화교육학회, pp.45-72.
- 민병곤 외(2020), 『한국어 교육학 개론』, 태학사.
- 박윤진(2016), 「요리 관련 동사의 한국어교육 방안 연구-결혼이민자를 대상으로」, 충북대학교 석사학위논문.
- 박참희(2012), 「한국어 학습자를 위한 음식 어휘장 학습 자료 연구」, 숙명여자대학교 석사학위논문.
- 반비비(2010), 「한국어 요리영역 동사 연구」, 충남대학교 대학원 석사학위논문.
- 배주채(2010), 『한국어 기초 어휘집』, 한국문화사.
- 서상규 외(2006), 『외국인을 위한 한국어 학습사전』, 신원프라이밍
- 성미숙(2013), 「여성결혼이민자를 위한 한국어 요리 동사 교육 방안 연구, 세종

대학교 석사학위논문.

- 신현숙 외(2000), 『의미로 분류한 현대한국어학습사전』, 한국문화사.
- 염미경, 김규리(2008), 「제주여성결혼이민자들의 결혼이주, 딜레마와 적응」, 『지역사회학』 9-2, 지역사회학회, pp.151-182.
- 오승훈(2013), 「제주특별자치도 거주 결혼이민자의 한국어 교육 실태 및 향후 과제」, 제주발전연구원 165.
- 오승훈·문순덕(2014), 「제주어 기초어휘 선정 및 활용 방안」, 『제주학연구』 7, 제주학연구센터.
- 오청진(2020), 「전남 방언의 조리어 어휘장 연구-조리 과정에 있는 어휘를 중심으로-」, 방언학 32, 한국방언학회, pp.155-189.
- 우창현(2009), 「여성 결혼이민자에 대한 방언 한국어 교육에 대하여」, 『방언학』 9, 한국방언학회, pp.103-134.
- _____(2011a), 「방언 한국어 교육을 위한 문법 표현 비교 -시제 선어말어미를 중심으로」, 『인문연구』 63, 영남대학교 인문과학연구소, pp.29-52.
- _____(2011b), 「방언 (한국어) 교육 방향-결혼여성이민자 대상 문법 교육을 중심으로」, 『서강인문논총』 32, 서강대학교 인문과학연구소, pp.103-124.
- _____(2012a), 「방언 한국어 교육을 위한 준대법 비교 - 표준어와 제주 방언을 중심으로-」, 『언어와 문화』 8-1, 한국언어문화교육학회, pp.99-121.
- _____(2012b), 「결혼여성이민자 대상 불규칙 활용 교육 방법 -제주 방언을 중심으로」, 『어문론총』 56, 한국문학언어학회, pp.95-113.
- _____(2016), 「제주 방언 격조사 교육을 위한 기초 연구 - 격조사 의미 해석 방법을 중심으로 -」, 국제어문 70, 국제어문학회, pp.29-50.
- 윤지현(2012), 「여성결혼이민자를 위한 식생활 기본 어휘 선정과 분류 방안 연구」, 배제대학교 석사학위논문.
- 윤평현(2013), 『국어의미론 강의』, 역락.
- 이보름(2017), 「음식 요리를 활용한 한국어 수업지도 방안 연구」, 남서울대학교

- 석사학위논문.
- 이순애(2006), 「한국어 교재의 식생활 어휘 연구」, 가톨릭대학교 석사학위논문.
- 이영미(2009), 「다문화가정을 위한 어휘 교육 방안-방언 교육의 필요성을 중심으로」, 상명대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 이정숙(2015), 「여성결혼이민자를 위한 한국 음식명 어휘 교육방안 연구」, 중부대학교 석사학위논문.
- 이정숙(2016), 「결혼이주여성을 위한 한국 식생활문화와 한국어 통합 교육 방안」, 고신대학교 석사학위논문.
- 임지룡(2019), 『한국어 의미론』, 한국문화사.
- 임성숙(2021), 「결혼이민자의 특수 목적 한국어 교육을 위한 조리 관련 어휘 선정 -한식조리기능사 실기 교재를 중심으로-」, 호남대학교 석사학위논문.
- 임철성(2002), 「초급 한국어 교육용 어휘 선정 연구」, 『국어교육학연구』 14, 국어교육학회.
- 장석진(2021), 「요리 어휘장을 활용한 한국어 어휘 교육방안 연구-요리 문화체험 전 활동을 중심으로」, 『언어학 연구』 59, 한국중원언어학회, pp.135-155.
- 전지원(2019), 「활동 중심의 김치 관련 어휘 지도 방안」, 부산교육대학교 석사학위논문.
- 정시호(1994), 『어휘장이론 연구』, 경북대학교출판부.
- 제주특별자치도(2009), 『개정증보 제주어사전』.
- 조혜화, 조재형(2015), 「한국어교육에서의 지역어 교육의 필요성과 방안」, 『어문론집』 62, 중앙어문학회, pp.685-721.
- 최경봉 외(2020), 『한국어 어휘론』, 한국문화사.
- 한지현(2013), 「여성결혼이민자 교육을 위한 전남방언 어휘의 선정- 초급 어휘를 중심으로」, 『남도문화연구』 25, 남도문화연구소.
- 허은혜(2012), 「여성결혼이민자를 위한 요리 어휘 연구」, 『언어와 문화』 8-1, 한국언어문화교육학회, pp.207-229.
- 황철(2010), 「요리영역 동사와 공기관계에 있는 부사 연구」, 충남대학교 석사학

위논문.

현평효·강영봉(2020), 『표준어로 찾아보는 제주어 사전, 도서출판 각.』

황현숙(2020), 「장(醬) 요리 어휘를 활용한 한국어 교육방안-거제시 결혼이주여성을 대상으로」, 진주교육대학교 석사학위논문

LI HANDI(2019), 「영상 매체를 활용한 결혼이민자 대상 식생활 어휘 교육 연구 -예능 프로그램 ‘집밥 백선생’을 중심으로」, 경희대학교 석사학위논문.

Willkins, D. A.(1972), Linguistics and Language Teaching, Edward Arnold.

<참고 자료>

법무부 출입국·외국인정책본부, 「국민의 배우자 지역별 현황」, 2021-3월호.

법무부 출입국·외국인정책본부, 「출입국·외국인정책 통계월보」, 2016-12월호.

법무부 출입국·외국인정책본부, 「출입국·외국인정책 통계월보」, 2017-12월호.

법무부 출입국·외국인정책본부, 「출입국·외국인정책 통계월보」, 2018-12월호.

법무부 출입국·외국인정책본부, 「출입국·외국인정책 통계월보」, 2019-12월호.

법무부 출입국·외국인정책본부, 「출입국·외국인정책 통계월보」, 2020-12월호.

법무부 출입국·외국인정책본부, 「출입국·외국인정책 통계월보」, 2021-4월호.

법무부 출입국·외국인정책본부, 「2007년 광역자치단체별 결혼이민자 현황」.

<ABSTRACT>

**A Study on the Selection of Dietary Life Vocabulary for Female
Marriage Immigrants in Jeju**

Ji-Yeon Ko

Interdisciplinary Course of Korean Language as a Foreign Language

Graduate School of Jeju National University

Supervised by professor Woo-Bong Shin

The purpose of this thesis is to select vocabulary related to dietary life for female marriage immigrants residing in Jeju. For this, this study aims to establish a vocabulary book by selecting vocabulary lists, and then classifying the lists into each different meaning. According to the recent data of <Korea Immigration Service Statistics> announced by the Ministry of Justice, the marriage immigrants who reside in Jeju region are increasing every year, which shows it is gradually changing to multicultural society. Following this social flow, the support measures for the stable social adaptation of female marriage immigrants are rising as a social issue while the necessity of Korean language education for them is also increasing.

There have been continuous researches related to dialect targeting the female marriage immigrants in Jeju, and most of those researches are presenting the necessity of Jeju dialect and educational measures for learners. Even though the previous discussions are significant in the aspect of establishing the foundation of Jeju dialect education, they are mostly focusing on the grammatical aspect. Thus, this thesis aims to concentrate on the vocabulary part, which has not been sufficiently researched among

Jeju dialect education.

In order to extract dietary life vocabulary and to establish vocabulary lists, the reference should be established. For this, first, this study organized the concept of dietary life vocabulary, and then presented the reference extent of dietary life vocabulary based on the organized concept and preceding researches. This study also considered preceding researches for setting up the items for classifying the dietary life vocabulary qualifications, and set up the recomposed classification items by modifying/complementing them.

Next, this study extracted the dietary life vocabulary lists by choosing 「A study on the application of internationally-used Korean language to the standard curriculum」, three Korean language textbooks for married immigrant women, and 「Measures for the selection/utilization of basic vocabulary of Jeju language」 as research data. Based on this, this study composed and presented the lists of dietary life vocabulary for learners in each level such as beginner's, intermediate, and advanced level, and then presented the measures for utilizing the lists for each step.

This study aimed to provide the basic data for the systematic education of Jeju dialect vocabulary by selecting dietary life vocabulary for female marriage immigrants in Jeju. Thus, this study is significant in the aspect of utilizing 「A study on the application of internationally-used Korean language to the standard curriculum」 that has not been sufficiently used as research data for the existing researches on the selection of dietary life vocabulary. Hopefully, there should be more active and interesting researches using the vocabulary lists of this study in the future.

*Keywords: Jeju Dialect, Married Immigrant Women, Dietary Life, Selection of Vocabulary, Vocabulary Education