한국식생활문화학회지 32(4): 275-286, 2017
J. Korean Soc. Food Cult. 32(4): 275-286, 2017
본 논문의 저작권은 한국식생활문화학회에 있음.
Copyright © The Korean Society of Food Culture

ISSN 1225-7060(Print)
ISSN 2288-7148(Online)
https://doi.org/10.7318/KJFC/2017.32.4.275

# 국내 거주 외국인 무슬림의 한식에 대한 인식과 선호도 연구 - 전북 전주시와 경기 김포시를 중심으로 -

이창현 · 김 영* · 황 영 · 이진영
농촌진흥청 국립농업과학원

# Study on Awareness and Preferences related to Korean Foods among Foreign Muslims Residing in Korea - Focus on Jeonju-si, Jeonbuk, and Gimpo-si, Gyeonggi -

Chang-Hyeon Lee, Young Kim*, Young Hwang, Jin-young Lee
*National Institute of Agricultural Sciences, Rural Development Administration*

## Abstract

The purpose of this study was to provide basic data for development of a recipe for muslim-friendly halal Korean foods through investigation of awareness of Korean foods, taste evaluation, and menu preferences. After Korean foods' menu range and standard were set up for the survey and in-depth interviews with three halal food experts were conducted, 35 kinds of halal Korean foods were examined. The present study conducted a survey on 205 foreign Muslims living in Jeonju-si, Jeonbuk and Gimpo-si, Gyeonggi who ate Korean foods. Foreign Muslims were male workers in their 20's residing in company housing, and their monthly mean income was 1.01~2 million KRW. The majority of subjects responded that meal problems were the most difficult in everyday life. Concerning the taste of Korean foods, the response rate of 'sweet' and 'spicy' was high while 'Korean food is healthy' and 'Korean food ingredients is fresh' were high for awareness of Korean foods. 'Bulgogi' was the most preferred among the selected Korean foods, which was in line with the results of previous research. There is a need to provide information on Korean foods that can be made with food ingredients certified as halal and their recipes through various media for foreign Muslims who have limitations on in meals due to religious factors.

Key Words: Korean foods, foreign Muslims, awareness, preference, residing in Korea

## I. 서 론

무슬림(Muslim)은 알라(Allah)를 신으로 믿는 이슬람교도를 의미하며 57개국에 약 18억 명이 있다(Korea Tourism Organization 2016). 그 중 36개 주요 이슬람 국가의 무슬림 인구가 약 65.6%에 달하는 11억 8,142명으로 인도네시아(2억 1,750만 명), 파키스탄(1억 8,240만 명), 인도(1억 8,060만 명), 방글라데시(1억 4,240만 명) 순으로 많은 것으로 나타났다(The Export-Import Bank of Korea 2016). 한국관광공사가 발표한 2016년 '방한 무슬림 관광실태조사(Korea Tourism Organization 2016)'에 따르면, 2015년 집계된 77만 명 보다 약 33% 증가한 98만 명의 외국인 무슬림이 2016년 한 해 동안 우리나라를 다녀갔고, 10명 중 9명은 서울(93.1%)을 방문한 것으로 분석됐다. 여행 만족도는 평균 3.92점(5점 만점)으로 전체 응답자 중 74.0%가 만족하는 것으로 나타났지만, 음식에 대한 만족도는 3.46점으로 전체 평균보다 낮아 개선사항으로 지적됐다.

국내에 관광을 위해 방문하는 외국인 무슬림뿐만 아니라 일과 학업을 이유로 거주하는 경우도 상당한 수를 차지한다. 2014년 이슬람협력기구(OIC; Organization of Islamic Cooperation)에 소속된 57개국 무슬림을 대상으로 법무부가 발표한 통계에 따르면, 국내에 거주하는 외국인 무슬림은 14만 3,500명으로 전체 외국인의 약 10% 정도 차지했다. 그 중 30.5%로 가장 많은 3만 3,300여 명의 외국인 무슬림이 경기도에 거주하는 것으로 집계됐다. 불법 체류자와 한국인 무슬림까지 합하면 전국에 20만여 명의 무슬림이 있는 것으로 추정할 수 있다(Hankookilbo 2015).

국내에 거주하는 외국인 무슬림 또한 일상생활에서 식사

*Corresponding author: Kim Young, National Institute of Agricultural Sciences, Rural Development Administration, 166 Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-gun, Jeollabuk-do, 55365, Korea Tel: 82-63-238-3574 Fax: 82-63-238-3842 E-mail: kimyoung@korea.kr

를 해결하는데 어려움을 겪고 있는 것으로 보고됐다(Cho et al. 2008). 이슬람교도인 무슬림은 율법(Shariah)에 따라 의무적으로 지켜야 하는 식사법이 있는데, '신이 허용해서' 먹을 수 있는 할랄(Halal)과 '신이 금지해서' 먹을 수 없는 하람(Haram)으로 엄격히 구분한다(Song 2007; Kim & Choi 2014). 일상생활에서 이슬람 율법에 따라 금기항목이 차지하는 비중이 식생활에서 가장 크기 때문에 단순한 '음식 섭취 행위'보다 종교적 식습관에 따른 '문화적 행위'로 이해하는 것이 타당하며, 무슬림의 정체성을 확립시키는 도구로서 작용하기도 한다.

한편, 전 세계 할랄 식품의 시장 규모는 2015년 1조 8,900억 달러(한화 약 2,166조 원)에서 2021년 3조 달러(한화 약 3,438조 원) 규모까지 성장할 것으로 전망하고 있다(Thomson reuters 2016). 할랄 식품 시장은 전 세계 식품 시장의 약 18% 정도 차지하는 가운데 할랄 식품을 이용하는 무슬림의 인구가 증가하고 그들의 구매력까지 향상되면서 나타나는 소비 시장 확대가 할랄 식품 시장의 성장 요인으로 꼽을 수 있다.

최근 비(非) 무슬림 사이에서도 할랄 식품에 대해 윤리적 소비, 위생적이고 안전한 식품이라는 인식이 자리 잡고 있으며, 식품의 안전성과 웰빙 식품에 관심이 높은 선진국을 중심으로 할랄 식품의 소비가 확산되는 추세다. 할랄 식품은 종교에 따른 식습관으로 하람 식재료를 제한하고 있으며, HACCP 등 식품 품질과 관련된 국제 표준을 준수한 식품으로 알려져 있다. 스위스의 네슬레(Nestle), UAE의 알이슬라미(Al Islami), 미국의 샤프란로드(Saffron Road), 영국의 타히라 식품(Tahira Foods), 일본의 아지노모도(Ajinomoto) 등 세계 주요 국가의 식품 기업들이 할랄 식품 시장을 선도하고 있다(Kim 2015). 이러한 세계적 흐름 속에 2015년 3월 우리나라와 아랍에미레이트(UAE) 양국 정부에서 '할랄 식품 협력에 관한 양해각서(MOU)'를 체결하면서 우리나라도 할랄 식품에 관심을 갖기 시작했다. 정부 부처와 연구기관을 중심으로 할랄 식품 인증과 기술 지원 및 상담, 수출 정보 제공, 식품 개발 등을 위해 할랄 식품 연구팀이 구성되기도 했다.

국내 거주 외국인 무슬림에 관한 연구는 우리나라의 경제 성장과 함께 이슬람교 국가의 외국인 노동자들이 들어오는 2000년대 중반부터 본격적으로 시작됐다(Cho et al. 2008). 국내에 보고된 선행 연구 논문과 보고서는 특정 국가를 중심으로 할랄 문화에 대한 인류학적 해석과 인증절차에 대한 기술적 문제를 주로 다루고 있다(Oh 2012; Lee & Chung 2014; Paik et al. 2014; Hong 2015). 할랄 식품에 관한 연구는 할랄 식품 시장 현황과 전망(Kim 2015; Kim 2015), 할랄 식품 적용을 위한 알코올 분석법 개발(Park et al. 2016; Sim et al. 2016) 등이 연구되고 있다. 한편, 한식에 대한 외국인의 인식과 선호도 연구(Moon et al. 1986; Kye & Yoon 1988; Chang & Cho 2000; Seo et al. 2003; Bai & Zhao 2003; Yoon 2005)는 다양한 국적의 외국인을 대상으로 실시됐지만, 무슬림이 한식에 대해 느끼는 인식과 선호하는 메뉴에 대한 연구는 미흡한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 학업 또는 일자리 등의 이유로 국내에 거주하는 외국인 무슬림을 대상으로 한식에 대한 인식과 맛 평가, 메뉴에 대한 선호도를 조사해서 무슬림 친화적 할랄 한식 조리법을 개발하는데 기초 자료로 제공하고자 한다.

## II. 연구 내용 및 방법

### 1. 한식 메뉴 선정

국내에 거주하는 외국인 무슬림의 한식에 대한 인식과 선호도 분석을 위한 설문조사에 앞서 할랄 식품 조건에 맞는 한식 메뉴 선정과 기준 설정이 필요하다. 따라서 할랄, 무슬림, 이슬람 등 핵심어와 관련해서 국내에 선행된 연구 보고서와 단행본에 수록된 한식 메뉴를 검토하고, 한국인 무슬림이면서 할랄 식품에 대한 이해가 깊은 전문가를 대상으로 심층면접하는 과정을 거쳐 설문조사를 위한 한식 메뉴 선정과 기준을 설정했다.

#### 1) 문헌고찰

2008년 농촌진흥청이 전국의 전통향토음식 3,249종을 10권으로 집대성한 『한국의 전통향토음식』(Rural Development Administration 2008)을 연구의 기본 한식 메뉴 범위로 설정했다. 이후 기관에서 100종을 선별해 아랍어로 발간한 『한국의 전통향토음식』「아랍어판」(Rural Development Administration 2011)을 보충해서 참고했다. 이 책은 아랍어를 사용하는 관광객에게 한식을 소개하는 자료로 활용할 수 있지만, 아랍어를 사용하는 대부분의 외국인이 할랄로 인증된 식품만 먹는 이슬람교 무슬림이라는 점에서 종교적 식습관을 미처 고려하지 못했다. 따라서 본 연구에서는 『한국의 전통향토음식』「아랍어판」(Rural Development Administration 2011)에서 대표적인 하람(haram) 식재료인 돼지고기와 알코올이 들어간 음식인 '개성편수(돼지고기)', '제육저냐(돼지고기)', '우메기떡(막걸리)', '강릉산자(술)' 등 24종을 제외하고 76종 메뉴를 검토했다.

최근 기관에서 무슬림에게 한식을 소개할 목적으로 발간한 단행본 『무슬림 관광객 유치 안내서』(Korea Tourism Organization 2014)와 『무슬림을 위한 한식레시피』(Korean Food Foundation 2016)를 검토했다. 『무슬림 관광객 유치 안내서』는 무슬림 관광객이 한식을 이슬람 신념에 따라 선택할 수 있도록 대표 한식 메뉴를 무슬림 친화정도에 따라 4가지 범주로 구분했다. '모든 식재료가 채소로 구성(Vegetables only, 26종)', '해산물이 주류인 음식(Seafood based food, 23종), '채소 또는 생선을 이용한 음식(Vegetable or seafood based food, 20종)', '육류를 기본 재료로 만든 음식이면서 돼지고기는 포함되지 않음(Meat based food but no port,

23종)'으로 총 92종이다. 한국을 찾는 무슬림 관광객이 음식에 사용한 식재료를 확인하고 한식을 선택할 수 있도록 했다.『무슬림을 위한 한식레시피』는 무슬림을 위한 할랄 한식당을 운영하고자 하는 사람들에게 도움을 주고, 무슬림 방문객이 한식에 쉽게 접할 수 있는 기회를 제공하기 위한 목적으로 발간했다. 한식 메뉴로 '아랍 무슬림을 위한 한식 레시피' 20종과 '아시안 무슬림을 위한 한식 레시피' 20종 조리법을 제공했다. 이 책에 수록된 '아랍 무슬림을 위한 한식 레시피'는 우리나라 식재료와 음식문화에 중점을 두기보다는 아랍 국가에서 사용하는 식재료로 만든 음식을 한식으로 소개했다. 이러한 조리법이 제공되는 한식 메뉴는 한식을 처음 접하는 외국인 무슬림에게 한식의 정통성과 전통성을 전달하기에 부족하다고 판단해 '아시아 무슬림을 위한 한식 레시피'에 수록된 20종의 메뉴만 검토했다.

2) 심층면접

문헌조사에서 검토한 한식 메뉴를 바탕으로 할랄 식품을 유통하고 판매하는 일에 관련된 전문가를 대상으로 심층면접방법(In-depth interview)을 적용했다. 심층면접방법은 특정 분야의 전문가를 선정해서 심층 의견을 얻는 경우에 사용하는 연구 방법이다. 다수의 전문가를 면접하는 집단 심층면접 방법이 있는 반면, 전문가 한 명을 대상으로 질의하는 직접 심층면접방법이 있는데 본 연구는 후자의 연구 방법을 적용했다. 전문가의 구술 정보와 자료의 정확도를 높이기 위해 피면접자의 동의를 구해 녹음하면서 기록을 정리했다.

심층면접에 참여한 대상자는 총 3명이다. 할랄 육류 중 닭을 이슬람 방식으로 직접 도축해서 할랄 식당과 무슬림 소비자에게 판매하는 할랄 육류도매점 대표 A와 한국이슬람교중앙회(KMF)에서 할랄로 인증을 받아 운영하는 할랄 한식당 대표 B, 국내에 거주하는 무슬림이 다니는 기도원에서 할랄 식재료로 한국 음식과 조리법을 알려주고 만들어준 경험이 있는 할랄 한식 메뉴 전문가 C로 모두 한국인 무슬림이다. 심층면접 대상자로 한국인 무슬림을 선정한 이유는 국내에 거주하는 외국인 무슬림의 한식 선호 정도와 식품 구입 성향, 식습관, 이슬람 음식문화 등에 대한 깊은 이해를 갖고 있기 때문이다. 문헌조사를 통해 검토하고 전문가 집단의 심층면접 의견을 반영해서 할랄 식재료로 만들 수 있는 한식 메뉴를 최종 선정한 뒤 설문조사 질문에 추가시켰다.

## 2. 설문조사

1) 조사 지역과 대상

국내에 거주하는 외국인 무슬림을 대상으로 한식에 대한 인식과 선호도를 알아보기 위해 설문조사를 수행했다. 설문을 진행한 조사 지역과 장소는 전북 전주시와 경기 김포시로 선정했다. 전북 전주시는 한국이슬람교중앙회 전주성원이 위치해 있어서 다양한 목적으로 국내에 거주하는 외국인 무슬림의 신앙생활의 중심이 되는 곳으로 전라도 권역에 거주하는 무슬림이 가장 많이 모이는 곳이다. 또한 경기 김포시는 심층면접에 참여한 전문가의 추천을 받은 곳으로 이슬람교 기도원(musallah) 5곳을 운영하고 있다. 설문지는 2016년 7월 1일부터 8월 21일까지 한식을 경험한 외국인 무슬림 250명에게 직접 또는 우편으로 전달했다. 한국어가 서툰 외국인 무슬림을 위해 국문과 영문을 병용 표기해서 배부했고, 각 지역 기도원의 한국인 무슬림 관계자에게 설문 보조 역할과 수거를 요청했다. 배부한 설문지 250부 중 212부가 회수되었고(회수율 84.8%), 불완전 응답 설문지를 제외하고 유효한 설문지인 최종 205부(유효율 96.7%)를 자료 분석에 활용했다.

2) 설문지 구성

본 연구에서 사용된 설문지는 Min(2010)의 연구를 참고해서 일반 사항, 식행동, 한식에 대한 경험, 식재료 구매 장소, 한식 맛 인식, 한식에 대한 인식, 한식 메뉴 선호도 7항목으로 구성했다. 일반 사항은 국적, 성별, 연령, 거주 기간, 거주 지역, 거주 형태, 동거인, 거주 목적, 월 평균 소득(학생일 경우 용돈)으로 9문항, 일상생활은 식생활의 어려움 여부와 일주일에 한식 먹는 횟수, 외식할 때 이용하는 식당으로 3문항이고, 끼니별 식사 장소 1문항, 식재료 구매 장소는 일반 식재료와 할랄 식재료 구매 장소로 나눠 2문항을 묻고, 한식 맛 인식은 '매운맛', '짠맛', '단맛', '신맛', '느끼한맛'으로 5문항, 한식에 대한 인식은 '건강에 좋다', '재료가 신선하다', '메뉴가 다양하다', '가격이 비싸다', '색이 좋다', '발효음식이다', '맛있다', '좋아한다', '향기가 좋다', '정보를 쉽게 얻을 수 있다', '조리법이 간단하다' 11문항으로 구분하고 4점 척도를 이용해 조사했다. 또한 한식 메뉴의 선호도 조사를 위해 문헌조사와 심층면접을 통해 선정한 할랄 식재료로 만들 수 있는 한식 메뉴 35가지에 대해 4점 척도로 질문했으며, 외국인 무슬림의 이해를 돕기 위해 음식 사진과 주로 사용하는 재료, 맛 표현 등을 함께 표시했다. 4점 척도는 한식의 맛과 인식, 메뉴 선호도에 사용했으며 1점은 '전혀 그렇지 않다/전혀 좋아하지 않는다', 2점은 '그렇지 않다/좋아하지 않는다', 3점 '그렇다/좋아한다', 4점은 '매우 그렇다/매우 좋아한다'로 구분했다. 4점 척도로 진행한 설문조사는 중앙값인 2.50점을 기준으로 그 이하면 부정적인 표현으로 이상이면 긍정적인 표현으로 판단할 수 있다.

한편, 한국 사회로 이주해 온 무슬림 커뮤니티를 연구한 Cho et al.(2008)에 따르면 거주 기간이 길면 길수록 자기 스스로의 판단에 따른 결정보다 주위 생활환경과 그 나라의 문화에 영향을 받아 결정하는 경향이 있다고 보고했다. 이슬람 종교의식 때문에 음식 먹는데 금기 사항이 있는 외국인 무슬림의 경우 국내에 거주하는 기간에 따라 음식을 선택하는 기준이 환경에 따라 변화가 있을 수 있다는 해석이다. 이뿐만 아니라 외국인이 한국에 거주하는 기간이 길수록 한식에 대한 선호도가 높게 나타난 연구 결과도 보고돼 있다(Seo

et al. 2003). 따라서 본 연구에서 외국인 무슬림이 국내에 거주한 기간에 따라 한식을 바라보는 인식과 맛, 메뉴 선호도에 나타나는 차이를 분석하기 위해 '6개월 미만', '6개월 이상~12개월 미만', '1년 이상~3년 미만', '3년 이상~5년 미만', '5년 이상'으로 구분했다.

3) 분석 방법

수집된 자료의 통계처리는 SPSS Statistics package (21.0 version, IBM, Armonk, NY, USA)를 이용해서 분석했다. 외국인 무슬림의 일반적 특성과 일반 생활, 한식 경험, 끼니별 식사 장소는 기술통계분석(descriptive analysis)을 실시했고, 외국인 무슬림의 국내 거주 기간에 따른 식재료 구매 행태는 교차 분석(chi-square test)을 실시해서 빈도(N), 백분율(%)을 구했다. 한식에 대한 맛 평가, 한식에 대한 인식, 선정된 한식 메뉴 선호도 차이에 대한 평균 비교는 일원배치 분산분석(One-way ANOVA)을 수행했다. 분산의 동질성 검정으로 유의확률 p-value를 확인했고, 구체적으로 집단 간 평균값의 유의적 차이를 확인하기 위해 사후 검정 중 하나인 Duncan의 다중 비교 검정(Duncan's multiple range test)을 실시했다. 분석 결과의 유의성은 $p<0.05$ 수준에서 검정했으며 평균(Mean)과 표준오차(Standard error)로 표시했다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 할랄 식품에 대한 전문가 의견

1) 할랄 방법과 판매: 할랄 육류도매점 대표 A

할랄 육류도매점은 서울 이태원에 있는 한국이슬람교중앙회 인근에 위치해 있다. 이곳은 한국이슬람교중앙회에서 직영으로 운영했으나 현재는 A가 직접 운영과 도축, 판매를 하고 있다. A는 할랄 육류 도축만 31년 경력의 전문가로 20년 전에는 양, 소, 닭 모두를 취급하며 직접 도축했지만, 현재 양과 소는 호주, 브라질, 뉴질랜드 등에서 수입하고 닭만 직접 도축하고 있다고 했다. 30년 전만해도 판매되는 닭이 한 달에 60마리 정도에 불과했지만, 현재는 1,300~1,400여 마리 정도가 판매돼 할랄 닭을 찾는 소비자들이 상당히 증가한 것을 알 수 있다. 현재도 양계장을 계약해서 직접 도축하고 할랄 레스토랑 또는 전국에 있는 이슬람 기도원, 할랄 육류 소비자에게 판매하고 있다고 했다. 할랄 닭은 이슬람 율법에 따른 방식으로 도축해야만 한다고 했다.

"한 달에 한번 양계장을 선정해서 직접 도축을 하고 있습니다. 할랄 육류는 도축할 때 정해진 방식이 있습니다. 원래 닭의 머리를 이슬람 성지(聖地) 메카 방향으로 두고 기도를 한 뒤 경동맥을 한 번에 끊어 안에 있는 모든 피를 빼내야 합니다(이슬람 도살법, Zabiha). 한국에서는 Bismillah-hir Rahman-nir Rahim(자애롭고 자비로운 신의 이름으로)라고 기도를 한 뒤 닭의 목을 잡고 한 번에 경동맥을 끊어 도축합니다. 이 때문에 할랄 닭이 일반 닭보다 목이 짧아 쉽게 구분할 수 있습니다. 할랄 닭은 도축비와 도축장 청소비 등 도축과 유통되는 과정에서 사용하는 비용이 추가되기 때문에 일반 닭보다 700~800원 가격이 비쌉니다." (할랄 육류도매점 대표 A)

한 번에 많은 양의 닭을 도축하고 보관해야 하기 때문에 포장해서 냉동보관이 필수며, 매장에서 직접 판매하거나 전화로 택배 주문을 받아 전국에 판매하고 있다. 무슬림 소비자들은 이슬람교도인 A가 직접 도축을 하고 판매하기 때문에 믿고 구입한다고 했다.

"그리고 이슬람교도를 초대해서 식사를 대접할 때는 가정에서 돼지고기(하람)를 사용한 식기류는 사용하지 않는 것이 좋지만, 부득이 사용할 경우 2주 전에 7번 씻어 따로 구분해 놓아야 합니다." (할랄 육류도매점 대표 A)

2) 할랄 한식 메뉴개발과 식재료 구입 기준: 할랄 한식당 대표 B

할랄 한식당은 서울 이태원에 위치한 곳으로 한국이슬람교중앙회에서 할랄 식당 인증을 받은 곳이다. 이슬람 문화권에서 금식 기간인 라마단이 끝나는 날 사원에 모여 예배를 드리고 음식을 장만해 서로 축하하는 축제 용어를 따서 식당 이름을 지었다고 한다. 이곳은 대표와 가족 모두 한국인 무슬림이기 때문에 외국인 무슬림이 거부감 없이 믿고 찾는 할랄 식당이다. 한국이슬람교중앙회에서 이슬람 합동예배가 있는 매주 금요일에 무슬림 손님이 가장 많다고 한다. 메뉴에 사용하는 식재료는 채소의 경우 대형마트를 이용하고, 소고기와 닭고기는 할랄 육류도매점에서 공급받는다고 했다. 한 달에 500~600여 마리의 닭고기를 삼계탕과 찜닭으로 소비할 정도로 손님이 많다. 대표는 메뉴를 바꾸거나 새로운 조리법을 개발할 때 외국인 무슬림에게 선보여 반응을 살핀다고 했다.

"무슬림이 단식을 마치고 속을 달래기 위해 이프타르(Iftar)를 시작할 때 먹는 대추야자열매(Date crown Khalas)가 있는데 아주 단맛이 강합니다. 여기서 착안해 고구마맛탕을 외국인 무슬림에게 대신 만들어 줬는데 반응이 좋았습니다. 한류 영향을 많이 받아 드라마에 나오는 음식에 대해 궁금증을 갖고 있습니다. 특히 분식점에 파는 떡볶이를 먹어보고 싶지만, 분식점에서 함께 판매하는 순대(돼지고기 내장)가 하람 식재료기 때문에 경험해보지 못해 아쉬워합니다." (할랄 한식당 대표 B)

할랄 한식당의 대표 메뉴는 '불고기', '찜닭', '삼계탕', '비빔밥', '짜장밥', '해물잡탕' 등이었고, 동남아 국가 무슬림의 경우 '참치김치찌개도 좋아한다'고 했다. 식당과 함께 숙박과 한식 쿠킹 프로그램을 진행하고 있어서 외국인 무슬림이 많이 찾는 곳 중 하나다.

"국내 대형마트 몇 군데는 할랄 식료품을 모아서 판매하기도 하지만 그렇지 않은 경우가 많아 저희 식당에서 사용하는 마요네즈 등과 같은 소스류는 제품 뒷면에 있는 정보 문구를 보고 구입합니다. '이 제품은 우유, 돼지고기, 토마토를 사용한

제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.' 이런 문구가 있는 제품은 돼지고기를 만든 제조 시설에서 만들었기 때문에 하람 식재료로 판단하고 구입하지 않습니다." (할랄 한식당 대표 B)

할랄 한식당은 여러 가지 소스류 및 양념류에 해당하는 가공품을 사용하는데, 아직까지 국내 제품에 할랄 인증이 보편화되지 않아 스스로 기준을 정하고 식재료를 구입한다고 했다. 제일 중요한 할랄 인증 마크가 있으면 구입이 쉽지만, 그렇지 않을 경우 제품 뒷면의 세부 정보를 필수로 확인한다고 했다. 위의 안내사항처럼 돼지고기를 사용한 제조 시설에서 생산된 제품이라는 정보 문구가 있으면 구입하지 않고, 제품 정보에 돼지고기를 비롯해 주정 등 하람 식재료를 포함하지 않으면 비(非) 할랄 식품, 즉 할랄 식품은 아니어도 하람 식품이 아닌 것으로 믿고 구입한다고 했다. 이는 무슬림 고객을 위해 되도록 할랄을 지켜야 하지만, 그렇지 못하는 경우 신에게 용서받을 수 있다는 '상대적 관용 조건'이 적용된 결과로 해석할 수 있을 것이다(Song 2007).

3) 국가별 무슬림 식습관: 할랄 한식 메뉴 전문가 C

경기 김포시에 위치한 5개소의 '무쌀라(기도원)'에 기도하러 오는 외국인 무슬림에게 한국 음식과 조리법을 소개하고 만들어준 경험이 있는 한국인 무슬림이다. 인도네시아, 방글라데시, 인도 같은 동남아 권역의 무슬림은 한국인과 입맛이 비슷하고 매운 음식을 선호하는 한편, 우즈베키스탄, 터키, 이집트, 사우디아라비아, 오만, 파키스탄 등 중동 권역의 무슬림은 매운 음식을 대체로 싫어한다.

"국가별로 선호하는 음식에 차이가 있습니다. 인도네시아 사람들은 한국인 입맛과 비슷하거나 약간 더 짜고 매운 것을 좋아합니다. 방글라데시 사람들도 매운 음식을 좋아하는데 녹두로 만든 스프를 밥에 비벼먹는 덮밥 종류를 좋아합니다. 우즈베키스탄, 키르키스스탄, 러시아 사람들은 절임음식, 볶음밥 종류를 좋아하고 매운 음식을 싫어합니다." (할랄 한식 메뉴 전문가 C)

"할랄로 가능한 한식 요리는 닭볶음탕, 찜닭, 닭갈비, 삼계탕, 갈비찜, 불고기, 갈비구이 같은 육류 종류가 될 것 같고 오징어, 문어, 어패류, 해조류, 조개류 등 해산물은 나라마다 호불호가 갈릴 것 같습니다." (할랄 한식 메뉴 전문가 C)

## 2. 할랄로 만드는 한식 메뉴 선정

1) 기준 설정

외국인 무슬림의 할랄 한식 메뉴 선호도 조사에 앞서 할랄 인증에 맞는 한식 메뉴를 선정하기 위해 기준을 설정했다. 이 과정에서 하람 식재료를 사용하지 않으면서 할랄 식재료로만 만드는 한식 메뉴의 선정 기준은 다음과 같다. ① 돼지고기와 그 부속물을 식재료로 사용하지 않은 음식, ② 음식명에 '돼지', '삼겹', '돈(豚)', '족(足)', '돈육', '제육', '생(生)', '회(膾)' 등을 사용하지 않은 음식, ③ 소량으로 이취를 없애기 위한 용도를 포함해서 알코올을 사용하지 않은 음식, ④ 하람 식재료의 대체 또는 제외하는 범위가 전통 한식 메뉴와 조리법에서 벗어나지 않은 음식으로 기준을 설정했다.

2) 선정 메뉴와 유형 구분

전문가 집단의 심층면접 과정에서 의견을 검토한 뒤 최종 선정한 한식 메뉴는 할랄 식료품점에서 판매하는 할랄 인증 식재료로 만들 수 있는 것이다. 한식 메뉴는 크게 주식류, 부식류, 떡류, 과정류, 음청류로 구분했다. 세부 종류로 나누면 주식류는 '비빔밥', '닭칼국수', '고기만두', '물냉면' 4종, 부식류 중 국・탕・찌개류는 '닭볶음탕', '삼계탕', '갈비탕', '육개장', '된장찌개', '해물탕', '순두부찌개', '참치김치찌개' 8종, 찜・전골・조림류는 '갈비찜', '찜닭' 2종, 전・적・구이・볶음류는 '불고기', '닭갈비', '떡갈비', '갈비구이', '해물파전', '생선전', '장어구이', '멸치볶음', '오징어볶음' 9종, 나물・무침류는 '대하잣즙무침', '무생채', '톳두부무침' 3종, 김치・장아찌류는 '대하잣즙무침', '무생채', '톳두부무침' 2종, 기타는 '닭강정', '잡채' 2종, 떡류는 '콩고물인절미' 1종, 과정류는 '약과', '고구마맛탕' 2종, 음청류는 '식혜', '수정과' 2종으로 총 35종이다.

## 3. 한식에 대한 인식과 선호도 분석

1) 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적 특성을 파악하기 위해 빈도 분석을 실시한 결과는 <Table 1>과 같다. 설문조사 전체 참여자의 국가는 총 16개국으로 아시아 권역의 방글라데시인이 114명(55.6%)으로 가장 많았고, 인도네시아인 30명(14.6%), 우즈베키스탄인 16명(7.8%) 순이었다. 남성이 196명으로 전체의 95.6%를 차지해 여성은 9명(4.4%)에 불과했고, 연령은 20대 146명(71.2%), 30대 49명(23.9%) 순이었다. 연령 결과와 거주 목적을 함께 보면 주로 근로자로 근무하는 외국인 무슬림이 141명(68.8%)이고, 학업을 목적으로 국내 대학으로 유학 온 학생이 58명(28.3%)으로 나타나 응답자 중 95.1%에 해당하는 20~30대 젊은 연령층이 일과 학업을 위해 우리나라에 거주하는 것을 알 수 있다. 기타 직업으로 교수, 연구원 등 소수의 전문직도 포함돼 있었다. 10명 중 7명은 국내에 거주한 기간이 '1년 이상에서 5년 미만(70.7%)'이 되는 것으로 나타났으며 최장 10년 거주한 외국인 무슬림도 있었다. 설문조사를 진행한 외국인 무슬림 응답자의 거주 지역은 전북 전주시 62명(30.2%), 경기 김포시 143명(69.8%)으로 분석됐다. 거주 형태는 회사 기숙사에 사는 외국인 무슬림이 128명(62.4%)으로 가장 많아 근로자로 근무하는 141명의 외국인 무슬림 중 대부분이 회사 기숙사에서 생활하는 것으로 나타났다. 다음으로 외국인 무슬림 친구와 함께 동거한다는 응답자(115명, 56.1%)가 많았다. 학생과 근로자가 대부분인 외국인 무슬림의 평균 한 달 소득(용돈)은 '100만 원 이상 200만 원 미만'이 132명(64.7%)이고 '100만 원 미만'이 49

명(23.9%)이었다. 조사 대상자인 외국인 무슬림의 주요 특성은 20대 남성으로 회사 기숙사에서 거주하는 근로자로 월 평균 소득(용돈) '100만 원 이상~200만 원 미만'을 받는 것으로 요약할 수 있다.

<Table 1> Characteristics of the respondents

| Section | | Variables | Number (%) |
|---|---|---|---|
| Nationality | Asia | Bangladesh | 114(55.6) |
| | | Indonesia | 30(14.6) |
| | | Uzbekistan | 16(7.8) |
| | | Malaysia | 7(3.4) |
| | | India | 6(2.8) |
| | | China | 5(2.4) |
| | | Pakistan | 4(2.0) |
| | | Vietnam | 1(0.5) |
| | | Nepal | 1(0.5) |
| | Middle east | Turkey | 3(1.5) |
| | | Syria | 2(1.0) |
| | | Afghanistan | 1(0.5) |
| | Africa | Egypt | 12(5.9) |
| | | Morocco | 1(0.5) |
| | | Sudan | 1(0.5) |
| | Europe | Russia | 1(0.5) |
| Gender | | Male | 196(95.6) |
| | | Female | 9(4.4) |
| Age (years) | | 10s | 2(1.0) |
| | | 20s | 146(71.2) |
| | | 30s | 49(23.9) |
| | | 40s | 8(3.9) |
| Residential reasons | | Work(worker) | 141(68.8) |
| | | Study(student) | 58(28.3) |
| | | Others | 6(2.9) |
| Residence period (M; month, Y; year) | | ~<6M | 18(8.8) |
| | | 6M≤~<12M | 30(14.6) |
| | | 1Y≤~<3Y | 75(36.6) |
| | | 3Y≤~<5Y | 70(34.1) |
| | | 5Y≤~ | 12(5.9) |
| Residence region | | Gyeonggi Gimpo-si | 143(69.8) |
| | | Jeonbuk Jeonju-si | 62(30.2) |
| Residence type | | Workplace dormitory | 128(62.4) |
| | | Board oneself | 35(17.1) |
| | | Others | 16(7.8) |
| | | Boarding house | 15(7.3) |
| | | University dormitory | 11(5.4) |
| Housemate | | Friend | 115(56.1) |
| | | Alone | 68(33.2) |
| | | Family | 22(10.7) |
| Average monthly income[1)] (1,000 KRW) | | ~<1,000 | 49(23.9) |
| | | 1,000≤~<2,000 | 132(64.7) |
| | | 2,000≤~<3,000 | 22(10.7) |
| | | 3,000≤~<4,000 | 1(0.5) |
| | | 4,000≤~ | 1(0.5) |
| Total | | | 205(100.0) |

[1)]Students are average monthly pocket money (58 persons).

2) 식행동

외국인 무슬림의 일상생활과 끼니별 식사 장소를 분석한 식행동 결과는 <Table 2>와 <Table 3>에 제시했다. 외국인 무슬림 중 절반 이상인 109명(53.2%)은 식생활에 어려움을 겪고 있는 것으로 나타났다. Cho et al.(2008)의 연구에 따르면 무슬림이 겪는 한국 생활 중 어려운 점으로 '음식'이 26.7%로 '직장 내 갈등(29.8%)', '고향에 대한 향수(29.4%)'에 이어 세 번째였지만, 종교적 신념이 강한 남아시아와 동남아시아 무슬림 집단의 경우 '음식'을 각각 39.3%와 37.4%로 가장 많은 어려움을 느낀다고 분석했다. 본 연구에서 아시아 권역의 국적을 가진 외국인 무슬림 집단이 89.6%로 많은 것을 감안하면 유사한 결과로 볼 수 있다.

일주일에 한식을 몇 번 먹는지 묻는 질문에 주 '1회 이상' 먹는다고 응답한 외국인 무슬림 111명(54.1%) 중 일주일에 1회 한식을 먹는 외국인 무슬림이 37명(18.0%) 있는 가운데 일주일에 대부분 식사를 한식으로 먹는 외국인 무슬림도 30명(14.6%)이나 됐다. 반면에 한식을 먹지 않는다고 응답한 외국인 무슬림이 94명(45.9%)으로 조사됐다.

설문조사 지역인 전북 전주시와 경기 김포시는 한국이슬람교중앙회에서 공식 인증한 할랄 식당은 없다. 그러나 설문조사에 참여한 외국인 무슬림의 기타 응답에 따르면, 기도원과 성원 지도자 또는 친한 한국인 무슬림이 안내해주는 곳을 할랄 식당으로 믿고 방문한다고 했다. 그 결과 54.6%(112명)에 해당하는 상당수의 외국인 무슬림이 외식할 때 할랄 식당과 한식당을 주로 이용한다고 응답했다. 할랄 식당과 한식당을 이용하지 않은 경우에는 할랄 식재료인 해산물을 전문으로 하는 식당(6.3%)을 찾아 외식하는 것으로 조사됐다. 반면에 외식을 하지 않는다고 응답한 외국인 무슬림 70명

<Table 2> Daily life of respondents

| Section | Variables | Number (%) |
|---|---|---|
| Do you experience difficulty in eating? | Yes | 109(53.2) |
| | No | 96(46.8) |
| Number of times Korean foods is eaten (per week) | 1 | 37(18.0) |
| | 2~3 | 11(5.4) |
| | 4~5 | 33(16.1) |
| | 6~7 | 30(14.6) |
| | Never eaten | 94(45.9) |
| Type of restaurant to choose when eating out | Halal restaurant | 82(40.0) |
| | Never eaten | 70(34.1) |
| | Korean food restaurant | 30(14.6) |
| | Seafood restaurant | 13(6.3) |
| | Asian restaurant | 5(2.4) |
| | Others | 4(2.0) |
| | Western restaurant | 1(0.5) |
| Total | | 205(100.0) |

<Table 3> Meal place for breakfast, lunch and dinner N(%)

| Variables | | Home | Feeding facility | Masjid | Restaurant (dinning out) | Others | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Weekday | Breakfast | 173(84.4) | 18(8.8) | - | 5(2.4) | 9(4.4) | 205(100.0) |
| | Lunch | 149(72.7) | 38(18.5) | 2(1.0) | 15(7.3) | 1(0.5) | |
| | Dinner | 169(82.4) | 27(13.2) | 2(1.0) | 6(2.9) | 1(0.5) | |
| | Average | 164(79.8) | 28(13.5) | 1(0.7) | 9(4.2) | 4(1.8) | |
| Weekend | Breakfast | 174(84.9) | 3(1.5) | 19(9.3) | 1(0.5) | 8(3.9) | |
| | Lunch | 113(55.1) | 3(1.5) | 61(29.8) | 28(13.7) | - | |
| | Dinner | 143(69.8) | - | 45(22.0) | 17(8.3) | - | |
| | Average | 143(69.9) | 2(1.0) | 42(20.3) | 15(7.5) | 3(1.3) | |
| Average total | | 154(74.9) | 15(7.2) | 22(10.5) | 12(5.9) | 3(1.5) | |

(34.1%)의 경우 할랄 식료품을 구입할 수 있는 상점이 부족한 상황에서 스스로 식사를 해결해야 하므로 이중의 어려움을 겪는 것으로 볼 수 있다.

이러한 상황은 국내에 거주하는 외국인 무슬림에게만 해당되는 어려움은 아니다. 한국관광공사 연구에 따르면 종교적 식습관에 따라 음식 섭취가 자유롭지 못한 방한 외국인 무슬림은 관광지에서 할랄 음식(67.0%)을 우선으로 먹지만, 그렇지 않은 나머지 응답자가 식사를 해결하는 방법으로 식당 대신 자국에서 직접 가져온 음식을 먹거나(10.4%) 직접 조리해서 먹는 경우(10.3%) 또는 구입한 가공음식 섭취(6.7%)로 나타나 관광 중 음식 섭취(38.3%)를 할 수 있는 방법에 대한 개선이 필요하다는 의견이 나타났다(Korea Tourism Organization 2016).

외국인 무슬림이 끼니별 식사를 해결하는 장소를 분석한 <Table 3>의 결과는 다음과 같다. 외국인 무슬림이 평일과 주말 끼니를 해결하는 곳은 모두 집으로 평균 154명(74.9%)이나 됐다. 집 다음으로 평일에는 학교 또는 회사의 급식시설에서 식사한다는 응답자의 비중이 주말(1.0%)보다 평일(13.5%)이 높았고, 기도원에서 식사한다는 응답자의 비중이 평일(0.7%)보다 주말(20.3%)이 높았다. 이는 휴일에는 기도도하고 무슬림끼리 생활 정보 공유, 친목 도모 등을 위해 기도원에 가는 경우가 있기 때문이다. 한편, 급식시설에서 식사하는 인원이 전체에서 평균 15명(7.2%)으로 조사 대상자가 대부분 근로자와 학생(97.1%)인 것을 감안하면 상대적으로 적은데, 이는 급식시설에서 조차 할랄 여부를 알 수 없는 식재료를 사용해서 믿을 수 없기 때문이라는 기타 의견이 있었다.

3) 거주 기간에 따른 식재료 구매 행태

국내에 거주하는 기간에 따라 외국인 무슬림이 식재료를 구입하는 장소를 알아보기 위해 교차 분석한 결과는 <Table 4>와 같다. 할랄로 인증 받지 않아도 되는 식재료인 채소와 해산물, 과일 등을 구입하는 장소의 경우 거주 기간에 따라 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다($p<0.001$). 일반 식재

<Table 4> Purchasing behavior analysis on food ingredients by residence period N(%)

| Variables | Residence period | | | | | Total | $\chi^2$ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ~<6M | 6M≤~<12M | 1Y≤~<3Y | 3Y≤~<5Y | 5Y≤~ | | |
| General ingredient (vegetable, seafood, fruit etc.) | | | | | | | |
| Supermarket | 6(7.9) | 10(13.2) | 37(48.7) | 17(22.4) | 6(7.9) | 76(37.1) | 42.023*** |
| Halal market | 6(7.1) | 8(9.5) | 30(35.7) | 37(44.0) | 3(3.6) | 84(40.9) | |
| Asian food market | 6(17.1) | 11(31.4) | 4(11.4) | 14(40.0) | - | 35(17.1) | |
| Masjid | - | 1(14.3) | 3(42.9) | 1(14.3) | 2(28.6) | 7(3.4) | |
| Internet | - | - | 1(33.3) | 1(33.3) | 1(33.3) | 3(1.5) | |
| Others | - | - | - | - | - | - | |
| Halal ingredient (beef, chicken etc.) | | | | | | | |
| Supermarket | - | - | 4(100.0) | - | - | 4(2.0) | 33.021* |
| Halal market | 7(6.1) | 17(14.9) | 37(32.5) | 47(41.2) | 6(5.3) | 114(55.6) | |
| Asian food market | 5(13.2) | 9(23.7) | 9(23.7) | 14(36.8) | 1(2.6) | 38(18.5) | |
| Masjid | 6(13.0) | 4(8.7) | 23(50.0) | 9(19.6) | 4(8.7) | 46(22.4) | |
| Internet | - | - | 1(100.0) | - | - | 1(0.5) | |
| Others | - | - | 1(50.0) | - | 1(50.0) | 2(1.0) | |
| Total | 18(8.8) | 30(14.6) | 75(36.6) | 70(34.1) | 12(5.9) | 205(100.0) | |

*p<0.05, ***p<0.001

료를 구입하는 장소는 할랄 식료품점 84명(40.9%), 슈퍼마켓 76명(37.1%), 아시아 식료품점 35명(17.1%)로 분석됐다. 거주 초기인 '6개월 미만'의 외국인 무슬림은 슈퍼마켓과 할랄 식료품점, 아시아 식료품점에서 구입했으며, '1년 이상' 거주자는 기도원(Masjid)과 인터넷을 통해 구입하기도 했다. '1년 이상~3년 미만' 거주자는 슈퍼마켓에서 식재료를 구매하는 비중(48.7%)이 컸고, '3년 이상~5년 미만' 거주자는 할랄 식료품점에서 구매하는 비중(44.0%)이 제일 컸다.

할랄 식재료인 소고기와 닭고기 등 육류는 할랄 식료품점에서 구매하는 외국인 무슬림이 114명(55.6%)으로 제일 많았고, 기도원 46명(22.4%), 아시아 식료품점 38명(18.5%) 순이며 슈퍼마켓(4명, 2.0%)과 인터넷(1명, 0.5%), 기타 전화주문(2명, 1.0%)은 소수에 불과했다. 할랄 식료품점을 이용하는 114명 중 '6개월 미만' 거주자는 7명(6.1%), '6개월 이상~12개월 미만' 거주자는 17명(14.9%), '1년 이상~3년 미만' 거주자가 37명(32.5%), '3년 이상~5년 미만' 거주자가 47명(41.2%), '5년 이상' 거주자는 6명(5.3%)로 거주 기간에 따라 다소 차이가 있었다($p<0.05$).

4) 거주 기간에 따른 한식에 대한 맛과 인식

국내 거주 기간에 따른 외국인 무슬림이 느끼는 한식에 대한 맛과 인식을 분석한 결과를 <Table 5>에 제시했다. 한식을 다섯 가지 맛으로 구분해 평가한 결과, 평균이 가장 높은 맛은 '단맛'으로 중앙값인 2.50점으로 나왔으나 거주 기간에 따라 유의적 차이는 없었고 '매운맛(2.41±0.07점)', '신맛(2.25±0.06점)', '짠맛(2.17±0.06점)', '느끼한맛(1.98±0.06점)' 순으로 평균이 높았다.

'매운맛'은 '1년 미만' 거주자가 '맵지 않다'는 응답으로 평균이 낮았지만, '1년 이상' 거주자는 '맵다'에 가까운 표현으로 응답해 거주 기간에 따른 유의적인 차이를 보였다($p<0.001$). 외국인이 한식을 기본적으로 '매운맛'으로 인식한다는 결과는 다른 연구(Yoon 2005; Kwak et al. 2012)에서 가장 많이 나온 것이지만, 본 연구와 Min(2010)에서 '단맛'에 대한 인식이 높아 다소 차이가 있었다. 외국인 무슬림 중 67명이 '김치'를 가장 많이 먹어본 음식이기 때문에 '매운맛'을 높게 인식하고 있는 것으로 볼 수 있으며, '느끼한 맛'이 제일 낮은 평가로 나타나 선행연구와 일치하는 결과로 분석됐다(Chang & Cho 2000).

거주 기간에 따른 외국인 무슬림이 한식에 대해 느끼는 인식을 분석한 결과, 긍정적인 표현인 중앙값 2.50점 이상으로 평균이 나온 인식은 '건강에 좋다(3.01±0.05점)', '재료가 신선하다(3.01±0.05점)', '메뉴가 다양하다(2.92±0.05점)', '가격이 비싸다(2.84±0.06점)', '색이 좋다(2.73±0.05점)', '발효음식이다(2.59±0.06점)', '맛있다(2.55±0.05점)' 순이었다. '한식은 건강에 좋다'와 '재료가 신선하다'가 문항 중 가장 높은 점수로 분석됐으며, 거주 기간이 길수록 $p<0.05$ 수준에서 유의적인 의미를 갖는 것으로 나타났다. 이는 외국인이 갖고 있는 한식 브랜드 이미지에서 '건강식이다'가 가장 높게 인식돼 그들에게 한식이 건강식으로 포지셔닝(positioning) 됐다고 평가한 연구(Park et al. 2009)와 외국인이 생각하는 한식에 대한 인식도 조사에서 '건강식이다'가 가장 높은 평가로 나타난 연구(Jang et al. 2010), 국내에 체류하는 외국인

<Table 5> Analysis of differences in taste and awareness on Korean foods by residence period

| Variables | | Residence period | | | | | Total | F-value | Rank |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ~<6M | 6M≤~<12M | 1Y≤~<3Y | 3Y≤~<5Y | 5Y≤~ | | | |
| Taste | Sweet | 2.28±0.20[1)] | 2.47±0.12 | 2.69±0.10 | 2.40±0.10 | 2.33±0.28 | 2.50±0.06 | 1.743$^{NS}$ | 1 |
| | Spicy | 2.06±0.27$^{bc}$ | 1.83±0.17$^{c}$ | 2.67±0.10$^{a}$ | 2.43±0.11$^{ab}$ | 2.75±0.25$^{a}$ | 2.41±0.07 | 5.245*** | 2 |
| | Sour | 1.89±0.16$^{bc}$ | 2.13±0.12$^{abc}$ | 2.45±0.10$^{a}$ | 2.27±0.12$^{ab}$ | 1.67±0.19$^{c}$ | 2.25±0.06 | 3.767** | 3 |
| | Salty | 1.78±0.17$^{b}$ | 1.67±0.14$^{b}$ | 2.41±0.09$^{a}$ | 2.24±0.10$^{a}$ | 2.08±0.19$^{ab}$ | 2.17±0.06 | 6.170*** | 4 |
| | Oily | 1.56±0.15$^{b}$ | 2.10±0.13$^{a}$ | 2.23±0.11$^{a}$ | 1.79±0.08$^{ab}$ | 1.92±0.23$^{ab}$ | 1.98±0.06 | 4.516** | 5 |
| Awareness | Korean food is healthy | 2.56±0.20$^{b}$ | 2.97±0.10$^{a}$ | 3.13±0.08$^{a}$ | 3.00±0.07$^{a}$ | 3.08±0.23$^{a}$ | 3.01±0.05 | 2.801* | 1 |
| | Korean food ingredient is fresh | 2.83±0.19$^{b}$ | 2.93±0.11$^{ab}$ | 3.16±0.07$^{ab}$ | 2.90±0.08$^{ab}$ | 3.25±0.22$^{a}$ | 3.01±0.05 | 2.444* | 1 |
| | Korean food menu is various | 2.61±0.16 | 3.00±0.13 | 2.96±0.09 | 2.96±0.08 | 2.75±0.28 | 2.92±0.05 | 1.101$^{NS}$ | 3 |
| | Korean food is expensive prices | 2.67±0.21$^{ab}$ | 2.90±0.18$^{ab}$ | 2.69±0.11$^{ab}$ | 3.10±0.10$^{a}$ | 2.42±0.29$^{b}$ | 2.84±0.06 | 2.824* | 4 |
| | Korean food is colorful | 2.39±0.16 | 2.80±0.09 | 2.73±0.08 | 2.80±0.08 | 2.58±0.26 | 2.73±0.05 | 1.547$^{NS}$ | 5 |
| | Korean food is fermented items | 2.56±0.23 | 2.70±0.12 | 2.68±0.10 | 2.41±0.09 | 2.83±0.27 | 2.59±0.06 | 1.513$^{NS}$ | 6 |
| | Korean food is delicious | 2.06±0.15$^{c}$ | 2.53±0.12$^{b}$ | 2.60±0.09$^{ab}$ | 2.56±0.08$^{b}$ | 3.00±0.25$^{a}$ | 2.55±0.05 | 3.326* | 7 |
| | I like Korean food | 2.00±0.14 | 2.50±0.13 | 2.47±0.10 | 2.49±0.10 | 2.92±0.26 | 2.46±0.06 | 2.380$^{NS}$ | 8 |
| | Korean food is flavorsome | 2.11±0.16$^{b}$ | 2.53±0.12$^{b}$ | 2.48±0.10$^{b}$ | 2.41±0.08$^{b}$ | 3.00±0.21$^{a}$ | 2.46±0.05 | 2.817* | 8 |
| | Korean food is easily get the information | 2.17±0.23$^{ab}$ | 1.67±0.15$^{b}$ | 2.52±0.11$^{a}$ | 2.17±0.12$^{ab}$ | 2.67±0.31$^{a}$ | 2.25±0.07 | 4.807** | 10 |
| | Korean food is simple recipes | 2.17±0.19$^{bc}$ | 1.63±0.15$^{d}$ | 2.40±0.10$^{ab}$ | 1.90±0.09$^{cd}$ | 2.67±0.26$^{a}$ | 2.11±0.06 | 7.546*** | 11 |

[1)]Mean±SE

[a-d]Values with different superscript within a row are significantly different at $p<0.05$ by Duncan's multiple range test

[NS]Not significantly different among group

*$p<0.05$, **$p<0.01$, ***$p<0.001$

이 '건강기능성'을 한식의 장점으로 가장 높게 평가한 연구(Park et al. 2014)와 일치하는 결과였다. 이외에 다수의 연구(Chang et al. 2010; Min 2010; Kim & Lyu 2012)에서 외국인은 한식에 대해서 '건강식'이라는 인식이 높게 나타났다. 본 연구의 대상자인 국내에 거주하는 외국인 무슬림은 음식을 선택하는데 '종교'라는 속성이 식습관에 큰 영향을 주지만, 같은 외국인으로서 한식을 바라보는 인식에는 큰 차이가 없는 것으로 판단된다.

부정적인 표현인 중앙값 2.50점 이하로 평균이 나온 인식은 '좋아한다(2.46±0.06점)', '향기가 좋다(2.46±0.05점)', '정보를 쉽게 얻을 수 있다(2.25±0.07점)', '조리법이 간단하다(2.11±0.06점)' 순이었다. 한식을 '좋아한다'라는 인식은 통계적으로 유의하지 않지만, '6개월 미만' 거주자보다 거주 기간이 길수록 긍정적인 인식으로 변화되는 것을 알 수 있다. 한식은 '향기가 좋다'라는 인식이 낮은 것은 호주 대학생을 대상으로 연구한 Min(2010)과 국내 거주 독신 외국인을 대상으로 연구한 Kwak et al.(2012), 한식 상품화를 위한 선호도 및 상품 개발을 외국인 대상으로 연구한 Chang et al.(2010)의 연구와 유사한 결과로 볼 수 있다. 그러나 중국인을 대상으로 연구한 Kweon & Yoon (2006)의 연구에서 한식을 좋아하는 이유가 '냄새가 좋아서'로 나타났으며, 거주 기간이 길수록 외국인이 한식의 향에 더 익숙해지는 것으로 보고했다. 따라서 외국인이 한식에서 느끼는 향기에 대한 인식 차이는 국적과 개인이 처한 환경 차이에 영향을 미치는 것으로 판단된다. '6개월 미만' 거주한 외국인 무슬림보다 '5년 이상' 거주자가 느끼는 인식에서 평균 점수가 유의적으로 더 높게 나타나 한식에 사용하는 주요 양념 중 마늘과 생강, 된장 등 향이 강한 식재료에 처음에는 적응이 쉽지 않지만 오래 거주할수록 향기에 익숙해지는 것으로 분석할 수 있다 ($p<0.05$).

5) 거주 기간에 따른 한식 메뉴 선호도

선정한 한식 메뉴 35종에 대한 선호도 조사를 거주 기간에 따라 분석한 결과는 <Table 6>과 같다. 긍정적인 표현인 중앙값 2.50점 이상으로 평균이 나온 한식 메뉴는 23종이며, 부정적인 표현인 중앙값 2.50점 이하로 평균이 나온 한식 메뉴는 12종으로 나타났다.

음식 유형 구분에 따라 선호도가 가장 높은 한식 메뉴는 주식류에 '비빔밥(3.09±0.05)', 부식류 중 국・탕・찌개류는 '닭볶음탕(3.23±0.05)', 찜・전골・조림류에 '갈비찜(3.20±0.05)', 볶음류에 '불고기(3.37±0.05)', 나물・무침류에 '대하잣즙무침(2.72±0.05)', 김치・장아찌류에 '배추김치(2.60±0.06)', 기타에 '닭강정(3.00±0.06)', 떡류에 '콩고물인절미(2.35±0.06)', 과정류에 '약과(3.08±0.06)', 음청류에 '식혜(2.82±0.06)'로 분석됐다.

전체 음식에서 선호도가 가장 높은 한식 메뉴는 '불고기(3.37±0.05점)'로 나타났으며, '닭갈비(3.28±0.05점)', '닭볶음탕(3.23±0.05점)', '갈비찜(3.20±0.05점)', '떡갈비(3.19±0.06점)' 순으로 소고기와 닭고기를 주재료로 한 구이와 찜, 탕 종류의 음식을 좋아하는 것으로 분석됐다. Min(2010) 연구와 '2016 방한 무슬림 관광실태조사(Korea Tourism Organization 2016)'에서도 가장 선호하는 음식으로 '불고기'가 뽑혀 본 연구와 선호 음식이 일치했다. 최근 농림축산식품부에서 한식의 할랄 인증을 위한 제품과 메뉴를 개발하기 위해 연구를 수행했다. 사전 소비자 조사를 통해 '김치', '불고기', '떡볶이', '비빔밥', '닭갈비'를 할랄 메뉴로 선정하고, 그 중 '김치'와 '불고기'에 대한 제조공정과 품질규격 확립, 대량생산 모델을 제시해서 상품화를 완료했다(Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs 2014). '불고기'는 다수의 선행연구(Moon et al. 1986; Kye & Yoon 1988; Chang & Cho 2000; Seo et al. 2003; Bai & Zhao 2003; Yoon 2005)에서도 선호도가 높게 나온 음식으로서 한식을 대표하는 메뉴로 손색이 없다.

반면에 선호도가 낮은 한식 메뉴는 '톳두부무침(1.90±0.06점)', '오징어볶음(2.01±0.07점)', '무생채(2.10±0.06점)', '물냉면(2.20±0.06점)', '멸치볶음(2.23±0.07점)' 순으로 해산물과 채소를 주재료로 한 무침과 볶음 음식이다. '무생채'와 '물냉면'은 Seo et al.(2003)의 연구에서도 비선호 음식으로 나타난 바 있다. 선호도가 낮은 한식 메뉴는 주로 밥과 함께 먹는 밑반찬에 해당되는 메뉴로서 한 접시에 모든 음식을 담아먹는 무슬림의 식습관을 고려했을 때, 주재료로 육류를 사용하지 않은 메뉴일 뿐만 아니라 밥과 반찬을 따로 차려먹는 한국의 식사 방법에 익숙하지 않은 결과로 풀이된다.

우리나라의 전통발효식품을 주재료로 사용한 '참치김치찌개($p<0.01$)'와 '된장찌개($p<0.001$)'의 경우 거주 기간별 유의적인 차이가 나타났다. '5년 미만' 거주한 외국인 무슬림의 경우 평균과 비슷하거나 낮은 선호도 점수를 보였으나 '5년 이상' 거주자는 평균보다 높고 '좋아한다'에 가까운 선호도 점수로 분석됐다. 외국인이 '5년 이상' 타국에 거주한 경우, 언어, 문화, 인간관계 등에서 동질감을 형성하는 정주(定住) 단계에 들어간다는 의미로 볼 수 있으며, 적응해 가는 단계에서 식생활에 많은 영향을 미치는 연구 결과가 보고된 바 있다(Lee 2011). 이외에 거주 기간에 따라 유의적이 차이가 있는 한식 메뉴는 '떡갈비', '해물파전', '무생채', '잡채', '물냉면($p<0.05$)', '톳두부무침', '순두부찌개', '불고기', '생선전', '멸치볶음', '오징어볶음($p<0.01$)'이 있다.

## IV. 요약 및 결론

본 연구는 문헌조사와 할랄 식품 관련 전문가를 심층면접한 후 할랄 식재료로 만들 수 있는 한식 메뉴를 선정했다. 전북 전주시와 경기 김포시에 학업 또는 일자리 등을 이유로 거주하면서 한식을 경험한 외국인 무슬림을 대상으로 한식에 대한 인식과 맛 평가, 메뉴에 대한 선호도를 설문조사

<Table 6> Analysis of difference in preference on Korean foods menu by residence period

| Menu classification | | | Residence period | | | | | Total | F-value | Rank | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ~<6M | 6M≤~<12M | 1Y≤~<3Y | 3Y≤~<5Y | 5Y≤~ | | | part | total |
| Bu-sik-ryu | Ju-sik-rye | Bibimbap | 2.94±0.10[1)] | 3.13±0.17 | 2.92±0.10 | 3.24±0.09 | 3.42±0.19 | 3.09±0.05 | 2.195$^{NS}$ | 1 | 9 |
| | | Dak-kalguksu | 2.61±0.16 | 3.03±0.17 | 2.89±0.08 | 2.90±0.80 | 2.92±0.29 | 2.89±0.05 | 0.944$^{NS}$ | 2 | 15 |
| | | Gogi-mandu | 2.72±0.21 | 2.67±0.16 | 2.88±0.10 | 2.67±0.11 | 3.17±0.30 | 2.78±0.06 | 1.140$^{NS}$ | 3 | 17 |
| | | Mul-naengmyeon | 2.22±0.21$^{b}$ | 1.83±0.14$^{b}$ | 2.33±0.11$^{ab}$ | 2.11±0.10$^{b}$ | 2.75±0.29$^{a}$ | 2.20±0.06 | 3.322$^{*}$ | 4 | 32 |
| | Guk·Tang·Jjigae | Dak-bokkeum-tang | 2.89±0.14 | 3.30±0.15 | 3.19±0.08 | 3.27±0.08 | 3.58±0.19 | 3.23±0.05 | 2.123$^{NS}$ | 1 | 3 |
| | | Samgye-tang | 3.00±0.24 | 3.40±0.12 | 3.04±0.09 | 3.14±0.11 | 2.83±0.21 | 3.11±0.06 | 1.421$^{NS}$ | 2 | 8 |
| | | Galbi-tang | 2.94±0.22 | 3.27±0.16 | 2.91±0.10 | 3.11±0.09 | 3.08±0.23 | 3.04±0.06 | 1.220$^{NS}$ | 3 | 12 |
| | | Yukgaejang | 2.39±0.22 | 2.83±0.16 | 2.71±0.09 | 2.79±0.11 | 3.00±0.30 | 2.74±0.06 | 1.175$^{NS}$ | 4 | 19 |
| | | Doenjang-jjigae | 2.17±0.20$^{b}$ | 2.07±0.14$^{b}$ | 2.39±0.10$^{b}$ | 2.33±0.10$^{b}$ | 3.42±0.15$^{a}$ | 2.36±0.06 | 6.235*** | 5 | 25 |
| | | Haenul-tang | 2.33±0.18 | 2.43±0.20 | 2.44±0.12 | 2.19±0.11 | 2.67±0.23 | 2.36±0.07 | 1.022$^{NS}$ | 5 | 25 |
| | | Sundubu-jjigae | 1.89±0.20$^{b}$ | 2.43±0.20$^{b}$ | 2.43±0.11$^{b}$ | 2.04±0.12$^{b}$ | 3.08±0.26$^{a}$ | 2.29±0.07 | 4.469** | 6 | 28 |
| | | Chamchi-kimchi-jjigae | 1.89±0.20$^{c}$ | 2.07±0.16$^{bc}$ | 2.45±0.11$^{b}$ | 2.13±0.10$^{bc}$ | 3.08±0.31$^{a}$ | 2.27±0.06 | 5.135** | 7 | 29 |
| | Jjim·Jeongol·Jorim | Galbi-jjim | 2.89±0.21 | 3.47±0.14 | 3.08±0.10 | 3.29±0.07 | 3.17±0.21 | 3.20±0.05 | 2.347$^{NS}$ | 1 | 4 |
| | | Dak-jjim | 3.00±0.16 | 3.43±0.15 | 3.00±0.08 | 3.16±0.09 | 3.33±0.26 | 3.14±0.05 | 2.188$^{NS}$ | 2 | 6 |
| | Bokkeum | Bulgogi | 2.94±0.22$^{b}$ | 3.50±0.14$^{a}$ | 3.23±0.09$^{ab}$ | 3.56±0.08$^{a}$ | 3.42±0.23$^{a}$ | 3.37±0.05 | 3.481** | 1 | 1 |
| | | Dak-galbi | 2.94±0.15 | 3.33±0.15 | 3.32±0.09 | 3.31±0.09 | 3.25±0.22 | 3.28±0.05 | 1.104$^{NS}$ | 2 | 2 |
| | | Tteok-galbi | 3.06±0.25$^{ab}$ | 3.50±0.14$^{a}$ | 2.97±0.10$^{b}$ | 3.29±0.08$^{ab}$ | 3.33±0.23$^{ab}$ | 3.19±0.06 | 2.812* | 3 | 5 |
| | | Galbi-gui | 2.83±0.19 | 3.33±0.15 | 3.01±0.10 | 3.17±0.08 | 3.33±0.19 | 3.12±0.06 | 1.803$^{NS}$ | 4 | 7 |
| | | Pajeon | 2.56±0.23$^{b}$ | 3.27±0.15$^{a}$ | 2.97±0.09$^{ab}$ | 3.14±0.07$^{a}$ | 3.25±0.31$^{a}$ | 3.05±0.06 | 3.131* | 5 | 11 |
| | | Saengseon-jeon | 3.11±0.21$^{ab}$ | 3.40±0.18$^{a}$ | 2.72±0.12$^{b}$ | 2.44±0.15$^{b}$ | 3.00±0.28$^{ab}$ | 2.78±0.08 | 4.509** | 6 | 18 |
| | | Jang-eo-gui | 2.28±0.20 | 2.37±0.20 | 2.55±0.11 | 2.46±0.12 | 2.75±0.22 | 2.48±0.07 | 0.647$^{NS}$ | 7 | 24 |
| | | Myeolchi-bokkeum | 2.33±0.19$^{ab}$ | 2.67±0.19$^{a}$ | 2.27±0.11$^{ab}$ | 1.91±0.12$^{b}$ | 2.58±0.26$^{a}$ | 2.23±0.07 | 3.859** | 8 | 31 |
| | | Ojingeo-bokkeum | 2.17±0.26$^{ab}$ | 1.60±0.13$^{c}$ | 2.25±0.11$^{ab}$ | 1.79±0.12$^{bc}$ | 2.67±0.23$^{a}$ | 2.01±0.07 | 5.162** | 9 | 34 |
| | Namul·Muchim | Daeha-jat-jeum-muchim | 2.67±0.16 | 2.70±0.15 | 2.71±0.09 | 2.74±0.09 | 2.83±0.24 | 2.72±0.05 | 0.110$^{NS}$ | 1 | 21 |
| | | Mu-saengchae | 2.00±0.21$^{ab}$ | 1.77±0.15$^{b}$ | 2.28±0.10$^{ab}$ | 2.01±0.11$^{ab}$ | 2.42±0.26$^{a}$ | 2.10±0.06 | 2.547* | 2 | 33 |
| | | Tot-dubu-muchim | 2.11±0.16$^{ab}$ | 1.87±0.13$^{b}$ | 1.99±0.10$^{b}$ | 1.66±0.10$^{b}$ | 2.50±0.23$^{a}$ | 1.90±0.06 | 3.758** | 3 | 35 |
| | Kimchi·Jang-a-jji | Baechu-kimchi | 2.50±0.19 | 2.60±0.16 | 2.61±0.10 | 2.56±0.10 | 3.00±0.25 | 2.60±0.06 | 0.752$^{NS}$ | 1 | 22 |
| | | Oi-so-bagi | 1.94±0.19 | 2.30±0.15 | 2.28±0.10 | 2.23±0.10 | 2.75±0.22 | 2.26±0.06 | 1.812$^{NS}$ | 2 | 30 |
| | Others | Dak-gangjeong | 2.89±0.21 | 2.83±0.17 | 2.99±0.10 | 3.01±0.10 | 3.50±0.20 | 3.00±0.06 | 1.447$^{NS}$ | 1 | 13 |
| | | Japchae | 2.94±0.21$^{ab}$ | 3.17±0.16$^{a}$ | 2.65±0.10$^{ab}$ | 2.54±0.11$^{b}$ | 2.92±0.31$^{ab}$ | 2.73±0.06 | 3.035* | 2 | 20 |
| | Tteok-rye | Konggomul-injeolmi | 2.33±0.18 | 2.10±0.17 | 2.44±0.09 | 2.34±0.09 | 2.50±0.23 | 2.35±0.06 | 1.114$^{NS}$ | 1 | 27 |
| | Gwa-jeong-rye | Yakgwa | 2.78±0.10 | 3.03±0.16 | 2.99±0.10 | 3.30±0.10 | 2.92±0.23 | 3.08±0.06 | 2.287$^{NS}$ | 1 | 10 |
| | | Goguma-mat-tang | 3.11±0.14 | 3.17±0.17 | 2.73±0.10 | 3.00±0.11 | 2.67±0.30 | 2.92±0.06 | 2.173$^{NS}$ | 2 | 14 |
| | Eum-cheong-ryu | Sikhye | 3.06±0.13 | 3.00±0.17 | 2.68±0.11 | 2.89±0.10 | 2.58±0.23 | 2.82±0.06 | 1.439$^{NS}$ | 1 | 16 |
| | | Sujeong-gwa | 2.61±0.23 | 2.97±0.20 | 2.36±0.11 | 2.47±0.13 | 2.50±0.29 | 2.52±0.07 | 1.895$^{NS}$ | 2 | 23 |

[1)]Mean±SE

[a-c]Values with different superscript within a row are significantly different at $p<0.05$ by Duncan's multiple range test

[NS]Not significantly different among group

*p<0.1, **p<0.01, ***p<0.001

하고 분석했다. 이는 무슬림 친화적 할랄 한식 조리법을 개발하는데 기초 자료로 이용될 수 있을 것이다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 문헌조사를 통해 할랄 인증 식재료로 만들 수 있는 한식 메뉴 선정을 위한 범위와 기준을 설정하고 검토했다. 외국인 무슬림의 한식 선호 정도와 식품 구입 성향, 식습관, 이슬람 음식문화 등 의견을 듣기 위해 서로 다른 분야의 할랄 전문가인 할랄 육류도매점 대표 A, 할랄 한식당 대표 B, 할랄 한식 메뉴 전문가 C를 직접 심층면접 했다. 전문가들은 할랄 식재료로 한식을 만들기 위해서는 소와 닭 등 육류를 이슬람 율법에 정해진 방식에 따라 도축을 해야 하는 것을 강조했다. 외국인 무슬림은 K팝과 K드라마 등 한류의 영향으로 한국 관광에 기대와 한식에 대한 선호도가 높은 편이지만, 할랄로 인증을 받은 제품이나 식당이 부족한 상황에서 할랄 식품을 찾아서 먹어야 하는 종교적 제한으로 식사 해결에 어려움을 느끼고 있었다.

둘째, 전북 전주시와 경기 김포시에 거주하는 16개국 외국인 무슬림 205명이 설문조사에 참여했다. 이들 중 아시아 권역의 방글라데시 국적을 가진 응답자가 114명(55.6%)으로 가장 많았다. 응답자는 20대(71.2%) 남성(95.6%)으로 회사 기숙사(62.4%)에 거주하는 근로자(68.8%)로 월 평균 소득(용돈)으로 ‘100만 원 이상~200만 원 미만(64.7%)’을 받는 외국인 무슬림이라는 특성으로 요약할 수 있다.

셋째, 외국인 무슬림의 과반 수 이상(53.2%)은 식생활에 어려움을 겪고 있다고 응답했다. 일주일에 ‘1회 이상’ 한식을 먹는 무슬림은 54.1%고, 한식을 먹지 않는 응답자는 45.9%로 조사됐다. 조사 지역에는 한국이슬람교중앙회에서 할랄 음식점으로 인증 받은 한식당이 없다. 따라서 한식을 먹는 외국인 무슬림은 기도원과 지역 성원 지도자 또는 한국인 무슬림 관계자가 안내해주는 식당을 믿고 이용한다. 그렇지 않을 경우 해산물을 전문으로 하는 식당을 이용하거나 심하면 끼니를 굶는 경우도 있다고 했다. ‘방한 무슬림 관광 실태조사(Korea Tourism Organization 2016)’에서도 같은 결과가 분석됐다. 이슬람 율법에 어긋나지 않는 음식이라면 일반 식당을 이용하는 비중이 높았고(41.0%), 특히 외국인 무슬림이 지방을 관광할 때는 할랄 음식점으로 인증 받은 식당이 없기 때문에 해산물 전문 식당에서 식사를 해결하는 것으로 조사됐다.

넷째, 거주 기간에 따라 한식 맛에 대한 차이는 ‘단맛’, ‘매운맛’, ‘신맛’, ‘짠맛’, ‘느끼한맛’ 순으로 점수가 높았고, 한식에 대한 인식은 ‘건강에 좋다’, ‘재료가 신선하다’, ‘메뉴가 다양하다’, ‘가격이 비싸다’, ‘색이 좋다’, ‘발효음식이다’, ‘맛있다’ 순으로 나타났다. 선정한 35가지 한식 메뉴에서 ‘불고기’, ‘닭갈비’, ‘닭볶음탕’, ‘갈비찜’, ‘떡갈비’ 순으로 선호도 높은 음식으로 조사됐다. 외국인을 대상으로 한 다수의 선행연구에서도 ‘건강에 좋다’를 한식의 브랜드 속성 또는 장점으로 인식했고, 가장 선호도 높은 한식 메뉴로 ‘불고기’가 분석됐다.

한국 이슬람교는 서울특별시에 중앙회가 위치해있고 대전광역시, 부산광역시, 광주광역시, 대구광역시, 인천광역시, 경기도 광주시, 안양시, 안산시, 파주시, 포천시, 김포시, 전북 전주시, 경남 창원시, 제주도에 총 15개소 성원과 전국 60여 개의 기도원을 운영하고 있다. 이 중 전북 전주시와 경기 김포시에 위치한 성원과 기도원에 오는 외국인 무슬림을 대상으로 설문조사를 했기 때문에 국내 모든 외국인 무슬림을 대표할 수 없는 한계가 있다. 다른 지역에 거주하는 외국인 무슬림의 직업 등 일반적 특성에 따라 한식을 느끼는 인식에 대한 차이점이 분명히 존재할 수 있다. 따라서 후속 연구에서 다른 지역 성원의 외국인 무슬림을 대상을 연구가 이루어진다면 연구의 표본과 범위를 확장시킬 수 있을 것이다. 또한 연구 결과를 고찰한 선행연구의 대상자 대부분이 ‘종교적 식습관’에 영향을 받지 않는 일반 외국인이라는 점에서 같은 상황에서 상호 비교하는 것은 한계가 따를 것이다.

우리나라에 방한하는 외국인 무슬림 관광객뿐만 아니라 국내에 거주하는 외국인 무슬림도 할랄로 인증 받은 한국 식재료의 다양성 부재로 인한 문제와 종교적 식습관에 따른 음식 금기사항을 지켜야 하는 어려움 때문에 음식 생활의 자유가 보장되지 못하고 있는 실정이다. 그래서 한국에 오랫동안 거주해도 한국 음식을 만들어 먹거나 사 먹지 못하는 경우가 많다. 이러한 문제의 해결책으로 종교적 식습관 때문에 식품 섭취가 자유롭지 못한 외국인 무슬림을 대상으로 한식에 쉽게 접근할 수 있도록 할랄로 인증 받은 식재료로 만들 수 있는 한식 조리법과 한국 식재료, 조리 용어, 할랄 식료품점 위치 등에 대한 기초적인 정보 제공이 필요하다. 이 같은 정보를 전달하기 위해 언제 어디서든 쉽게 볼 수 있는 휴대 가능한 한식 정보 책자가 필요할 것으로 예상된다. 나아가 한국인에게 한식을 배울 수 있는 조리 교육 프로그램을 개발해 외국인 무슬림의 한식에 대한 관심과 직접 참여할 수 있는 활동을 찾는 것도 바람직 할 것이다.

외국인 무슬림이 한식과 한국 음식문화를 받아들이는 첫 인식은 매우 중요하다. 관광을 오거나 국내에 거주하는 외국인이 처음 인식하는 전통 한식을 우리 스스로 변형시킬 필요는 없다고 생각한다. 한국인이 일반적으로 먹는 한식을 맛보고 제대로 인식한 외국인이 각자 좋아하는 자국의 식재료와 향신료를 사용해 응용 한식으로 변형시켜 나가는 방향이 필요하다고 사료된다. 그래도 음식의 원조가 한식이라는 점은 변하지 않는 사실이다. 이러한 한식에 할랄로 인증 받은 식재료를 사용하면 무슬림이 종교적 식습관에 제한 없이 먹을 수 있는 할랄 한식이 된다.

## 감사의 글

본 연구는 농촌진흥청 국립농업과학원 농업과학기술 연구개발사업(세부과제번호: PJ012661)의 지원에 의해 이루어졌습니다.

## References


Bai YH, Zhao J. 2003 Marketing Strategy for Korean Restaurants in Florida. J. Foodserv. Manag., 6(2):85-100

Chang HJ, Choi BR, Yi NY, Park BS, Kim HS. 2010. Preferences and Product Development Opinions of Koreans and Non-Koreans Regarding Commercialization of Korean Foods. Korean J. Food Cookery Sci., 25(4):458-468

Chang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Foreign Visitors in Korea. J. Korean Soc. Food Cult., 15(3):215-223

Cho HS, Kim DS, Ahn JK, Oh JJ, Kim HJ. 2008. Muslim Communities in the Korean Society: Focusing on the influx, adaptation, and Social Network of Muslim Immigrants in Korea. J. Inst. of the Middle Study, 27(2):81-124

Hong WS. 2015. The Halal Food Market and Halal Certification. Food Sci. and Biotech., 48(2):2-11

Kim CM. 2015. Significance and Trend of Halal Food Market. World Agric., 175:85-105

Kim EM. 2015. Domestic and International Markets Associated with Halal Food. Food Sci. and Biotech., 48(2):12-24

Kim HS, Lyu ES. 2012. Importance and Satisfaction with Korean Food for Foreigners Living in Busan with regard to Nationality. Korean J. Food Cookery Sci. 28(2):89-96.

Kim JD, Choi YG. 2014. Faith and Food: A Study on Islamic Dietary Laws. Korean Assoc. Middle East. Stud., 34(4):183-204

Korean Food Foundation. 2016. Korean Food Recipe for Muslim. Korean Food Foundation

Korea Tourism Organization. 2016. Survey on Muslim Tourism in Korea. Korea Tourism Organization

Kye SH, Yoon SI. 1988. Food Preferences of Foreign Athletes in Korean Traditional Foods. J. Korean Soc. Food Cult., 3(1):79-87

Kwak YW, Nam YS, Keong HS. 2012. A Survey on the Knowledge and Preferences for Korean Food Among Unmarried Foreigners Residing in Korea. Korean J. Food Cookery Sci., 28(3):337-347

Kweon SY, Yoon SJ. 2006. Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Chinese at Seoul Residence. J. Korean Soc. Food Cult., 21(1):17-30

Lee HY, Chung CH. 2014. Halal Certification and Our Challenge to Reinforce Its System. J. Inst. of the Middle Study, 33(1):101-140

Lee SM. 2011. Selection of Korean Cuisine Restaurants of Foreigners Living in the Korea. J. Korea Contents Assoc., 11(1):379-386

Min KH. 2010. Recognition and Preference of University Students on Korean Food in Australia. Culi. Sci. & Hos. Res., 16(5):92-102

Moon SJ, Sohn KH, Lee YM, Ahn KM. 1986. Food Preferences of Foreigners Residing in Korea. Fam. Environ. Res., 24(2):63-73

Oh MS. 2012. Contemporary Transformation of Islamic Consumption and the Malaysian Halal Certificate System: Interactions between Food, Shariah, Science and Market. Korean Cultural Anthr., 45(3):3-62

Paik JK, Kim SW, Lee HY, Chung CH, Hong WS. 2014. A Study on In-depth Interview and Awareness of Halal Certification. Korean J. Middle East Stud., 35(1):197-229

Park HY, Ahn MH, Kim BW, Kim NY. 2014. Study on Preferences and Perception of Koreans and Non-Koreans Residing in Korea Regarding Globalization of Korean Foods. J. East Asian Soc. Dietary Life, 24(2):155-165

Park SH, Lee MA, Cha SM, Kwock CK, Yang IS, Kim DH. 2009. Analysing Foreign Consumer's Perceived Brand Image of Korean Food. Korean J. Food Cookery Sci., 25(6):655-662

Park SW, Sim YS, Choi JY, Park EY, Noh BS. 2016. Electronic Nose Analysis of Ethanol in Gochujang for Halal Food Certification. Korean J. Food Sci. Technol., 48(3):193-200

Rural Development administration. 2008. Traditional Foods of Korea. Rural Development administration

Rural Development administration. 2011. Traditional Foods of KoreaArabic Language. Rural Development administration

Seo KH, Lee SB, Shin MJ. 2003. Research on Korean Food Preference and the Improvement of Korean Restaurants for Japanese and Chinese Students in Korea. Korean J. Soc. Food Cookery Sci., 19(6):715-722

Song DY. 2007. Religion, Food and Formation of Cultural Network in Urban Space: Halal Restaurant of Itawon Area, Seoul. Cross-cultural Stud., 13(1):98-136

The Export-Import Bank of Korea. 2016. Worldwide Country Guide 2016. The Export-Import Bank of Korea.

Thomson reuters. 2016. State of the Global Islamic Economy 2015-2016 Report. Thomson reuters

Yoon HR. 2005. A Study on Recognition and Preference of Korean Foods for Foreigners in Different Nationality. J. Korean Soc. Food Cult., 20(3):367-373

Hankookilbo. 2015. http://www.hankookilbo.com/v/bf454401a3574bfdbb59e4602cb6aef8. Accessed April 1, 2017


Received June 13, 2017; revised July 11, 2017; accepted August 10, 2017