

지구촌리포트(도쿄지사)

주요 내용 및 시사점

□ 제 목 : 외국인들의 마음을 사로잡는 일본 음식

□ 주요내용

○ 일본 외국인 관광객 연간 2천만명 돌파

訪日外国人旅行者数・出国日本人数の推移



http://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/in_out.html 출처 : 일본관광청

- 일본을 방문한 외국인 관광객 수가 2천만명에 육박하였다. 2014년 아베정부는 가전과 전자제품의 수출약세로 무역적자가 계속되고있는 가운데,성장전략의 일환으로서 「동경올림픽이 열리는 2020년까지 외국인 관광객 수를 2000만명으로 늘리겠다」 는 목표를 내세웠었다.
- **2015년 일본에 방문한 외국인 수가 전년도 대비 47.1% 증가하며 1,974만명으로 2천만명에 육박**, 동년의 외국인 관광객의 소비액은 자동차부품, 반도체등의 수출액과 맞먹는 3.5조엔을 달성하였다. 이에 힘입은 아베정권은 전년도 ‘2020년까지 2000만명’이었던 목표를 ‘2020년까지 4000만명’으로 수정, 멀티비자 등의 관광객의 편의를 위한 제도, 시설 확충에 투자를 확대하고 있다.

○ 관광객들이 일본에서 하고싶은것 1위, ‘일본 음식을 먹는것’

조사항목		선택률 (%)
방일 전에 기대하는 것 (복수 응답)	일본 음식 먹기	68.7
	쇼핑	49.7
	자연 경관 관광	38.9
	번화가 관광	34.7
	온천 입욕	28.8
	일본술 마시기	22.9

출처 : 일본 관광청 2015년도 조사

- 2015년도 일본관광청에서 외국인 관광객을 대상으로 ‘방일전 기대치’를 조사한 결과, 68.7%의 압도적인 지지율로 ‘일본 음식 먹는 것’이 1위를 차지하였다. 그밖에 2위로 49.7%로 쇼핑을, 3위로는 38.9%로 자연경관을 기대하는 것으로 나타났다. (중복응답)

○ 외국인들의 마음을 사로잡은 일본 음식의 특징

- 일본 전통 식문화인 와쇼쿠(和食)가 2013년 12월, 유네스코 무형문화유산에 등록되었다. 소재 고유의 맛을 살리기 위해서 독특한 조리도구와 조리방법이 발달하였고 사계절의 식재료를 활용하여 동물성지방이 적은 건강한 식생활을 지지하는 와쇼쿠의 특징이 세계적으로도 인정받은 셈이다.
- 이에 대한 일반 소비자의 인식또한 다르지 않다. 2014년에 JETRO(일본무역진흥기구)에서 실시한 모스크바등 신흥시장 6개 도시의 「일본 식품에 대한 해외 소비자 의식 조사」에 따르면, 자국요리를 제외하고 좋아하는 외국요리에 대하여 1위로 38.8%가 일본음식이라고 대답하였고 일본요리를 좋아하는 이유를 물어본 결과, 맛은 물론이고 조리법이 독특하며 건강에 좋기 때문이라고 응답하였다. 반면에 세련되고 고급스럽다는 인식과 함께 일식은 비싸다는 마이너스의 인식도 나타났다. 외국인들이 좋아하는 일본 음식으로는 1위 스시, 2위 닭꼬치 구이, 3위 튀김, 4위 라멘, 5위 우동이었다. (중복응답)

<https://www.jetro.go.jp/news/releases/2014/20140303069-news.html>

○ 자국에서 맛볼수 없는 신선하고 고유의 맛이 있는 음식

- 그렇다면 직접 일본에 방문한 외국인 관광객들은 일본음식에 대해서 어떻게 평가할까. 일본 관광청이 2016년도 4-6월에 실시한 ‘가장 만족한 음식’에 대한 조사에 따르면, 한국인은 고기류를 대만은 라면, 홍콩과 중국은 생선요리, 미국은 스시에 대한 만족도가 높은 것으로 나타났다. 만족한 이유를 물어본 결과, 맛있어서가 압도적으로 높았고 그 외에 공통적으로 품질이 좋고 자국에서 맛볼수 없는 맛이라는 응답이 많았다.

□ 시사점

- 외국인 소비자 혹은 나날로 늘어나고 있는 방일 외국인 관광객의 일식에 대한 관심이 높아져 가고있다. 이들은 일식에 대하여 소재 본연의 풍미를 살린 맛과 독특한 조리법을 가지며 건강에 좋다는 인식을 가지고있는듯 하다.
- 실제 일본을 방문한 외국인 관광객들은 일식에 대하여 ‘질이 좋고 자국에서 맛

볼수 없는 맛'이라고 평가하며 일본 음식의 맛에 대해 크게 만족하고 있는 것으로 나타났다.

- 「자국요리를 제외하고 좋아하는 외국요리」에 대하여 우리나라는 5위를 차지하고 있는데, 이를 통해 외국인들이 한식에 대하여 인식이 부족하다는 것을 알수 있으며, 문화관광연구원에 따르면 한식의 세계화에 대한 과제로서, 전통적이며 건강에 좋다는 인식은 있지만, 서비스나 음식의 품질이 낮다는 인식을 개선해야한다고 한다.

https://www.kcti.re.kr/webzine2/webzineView.action?issue_count=9&menu_seq=5&board_seq=1

<사진자료 : 일본정부 관광국(JNTO) >

여름철 보양식 장어구이	고급스시와 일식 레스토랑		
소바 덴뿌라 세트	개별 포장 쌀과자 디자인		