## 表　１９８１年から２０００年までの料理書（漬物の本）　の中のキムチ

| 発行年 | 編 著 者・書 名 | ページ数 | キムチの種類（名称） | 備　考 |
|---|---|---|---|---|
| 1981 年 | 小川敏男『おいしい減塩漬けもの』 | 3 | ハクサイの朝鮮漬け<br><br>ダイコンの朝鮮漬け | 白菜キムチ（丸漬け）、トマトソースを加えている<br>大根・ピーマンほかの切漬け |
| 1985 年 | 婦人生活ファミリークッキングシリーズ『おいしい漬けもの』 | 3 | きゅうりのキムチ風<br>アスパラガスの韓国風漬け<br>キャベツのキムチ<br>きゅうりのキムチ<br><br>なすのキムチ<br>漬け菜のキムチ | キュウリの即席漬け（挟み漬け）<br>茹でアスパラガスのサラダ<br>キャベツの挟み漬け<br>キュウリの一夜漬け（挟み漬け）、汁も飲む<br>ナスの即席漬け（切漬け）、<br>漬け菜の即席漬け |
| 1986 年 | 遠藤きよ子『母の味 漬けもの』 | 3 | キャベツの韓国漬け<br><br>キムチ（ハクサイの韓国漬け）<br>モヤシの韓国漬け<br>キュウリの韓国風はさみ漬け | キャベツとモヤシの漬物、市販の「キムチの素」を使う<br>白菜キムチ（丸漬け）<br>モヤシの即席漬け（キムチの素使用）<br>キュウリの即席漬け（同上） |
| 1992 年 | 藤巻あつこ『漬ものの本』 | 5 | 白菜キムチ(ペチュキムチ)<br>大根キムチ(カクトゥギ)<br>きゅうりのキムチ(オイキムチ) | 白菜キムチ（丸漬け）、即席漬け<br>角切り大根のキムチ<br>キュウリの即席漬け（挟み漬け） |
| 1994 年 | 日本放送協会編『漬物と常備菜』 | 5 | 白菜のサラダ風即席漬け<br>白菜のキムチ | 白菜の切漬け<br>白菜キムチ（丸漬け） |
| 1995 年 | 小川敏男『漬物博士の秘伝 80』 | 3 | にら入りオイキムチ<br><br>健康白菜漬け<br>カクテキ（大根のキムチ） | キュウリの切漬け（一夜漬け）、朝鮮漬の素を作って漬けるか、市販のキムチの素を使う<br>白菜キムチ（丸漬け）<br>角切り大根・ピーマン・玉ネギの漬物 |
| 1996 年 | 編集室バッチョ編『つけもの術』*（丸山礼美「韓国本場キムチ・白菜＆いろいろバリエーション」より）* | 5 | 韓国本場キムチ・白菜<br>韓国本場のキムチ・きゅうり<br>韓国本場キムチ・大根<br>むらさき水キムチ | 白菜キムチ（丸漬け）<br>キュウリの即席漬け（挟み漬け）<br>角切り大根のキムチ<br>白菜・大根・人参・キュウリの水キムチ、紫色は赤キャベツを使うことによる |
| 1997 年 | 針塚藤重『[遊び尽し]あざやか浅漬け直伝』 | 2 | ハクサイのピリ辛キムチ | 白菜キムチ（丸漬け） |

- 表の「ページ数」は、キムチに関する記述のページ数を示す。
- 上表は「漬物の本」に限り、一般の料理書を含めない。たたし、取上げた本は無作為に選んだ。