

表 戦後早期（1945～60年）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
1950 年	川崎甫『おいしい漬物のつけかた』<1940 年の同名本の再刊>	2	白菜のキムチー 胡瓜のキミチー	白菜キムチ（丸漬け） キュウリのキムチ（挟み漬け）
1957 年	主婦の友社編『新しい味覚の漬けもの 300 種』 （「世界の漬物 朝鮮漬」として紹介）	6	トンキムチ（白菜の朝鮮漬） シングンキムチ（白菜の水漬） オイシングンキムチ（胡瓜の水漬） オイキムチ（胡瓜の漬物） カックトウギ（大根と青味野菜の漬物） クウルチュ（牡蠣の塩辛漬） ペチュコチヨリ（漬菜の即席漬）	白菜キムチ（丸漬け） 白菜の水キムチ（切り漬け） キュウリの水キムチ（切り漬け） キュウリのキムチ（挟み漬け） 角切り大根と青味野菜のキムチ 牡蠣と大根の漬物 漬菜の切漬け
1958 年	手塚みさお『やさしい漬物 1 2 ヶ月』	4	朝鮮浅漬（沈菜漬） 白菜の朝鮮漬（トンキムチ） 即席のキムチー	『諸家 漬物の粹』（1938 年）と同じ 白菜キムチ（丸漬け） 『おいしい漬物のつけかた』（1950 年）の「白菜のキムチー」と同じ
1958 年	鈴木九二『食卓の料理 汁と漬けもの』	2	きゅうりの即席朝鮮漬 白菜の即席朝鮮漬 朝鮮漬	キュウリのキムチ（挟み漬け） 醤油をかけて食べる 白菜キムチ（丸漬け） 同上 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。掲載の本は、無差別的に選択した。