2　江華スンム(無)ベンデンイキムチ　　(京畿道、地域在来種)

料理名	江華スンム(蕪)ベンデンイキムチ
材料	スンム 2kg(1 束)，水 200mL(1 カップ)，塩 1 スプーン
副材料	<ヤンニョム>ワケギ 100g、長ネギ 20g(1/2 根)、おろしにんにく 2 スプーン、しょうが 1/2 スプーン、アミの塩辛 1/3 カップ、サッパ塩辛 1/3 カップ、砂糖 1 スプーン、唐辛子の粉 2 カップ
調理方法	1. カブは、葉を取り除きひげ根を整え、きれいに洗って水気をとる。 2. カブは縦に 4 等分した後、再び 1~2cm の厚さで食べやすく切り、中心部の葉は 3cm に切る。 3. ワケギは 3cm、長ネギは斜め切りをする。。 4. カブに唐辛子粉を混ぜ、唐辛子色になるようにする。 5. 残りのヤンニョムを一緒に混ぜ、カブになじませ容器に入れる。 6. キムチをなじませた器に水 1 カップを入れ、器に残っているヤンニョムに塩を入れ溶かしたあと、キムチの容器のへりから注ぎ入れる。 7. キムチの上面を白菜の葉で覆い、発酵させる。
調理写真	
調理試演者	パク・ジョンスック、ソウル特別市ソチョ区、チャムウォン洞
参考事項	江華蕪(スンム)はからし菜科に属した野菜で、土質、気候などの影響で京畿道の江華の近くでだけで栽培できる特産品だ。 水分が多いダイコンとは違い、水分が少なくしっかりした質感を持っている。
出典	京畿道 農村振興院、京畿郷土料理，1991 農村振興院、農村栄養改善研究会，韓国の郷土料理，1994
情報提供者	キム・オクスン、京畿道金浦郡霞城面新里

国立農業科学院農食品総合情報システム　伝統郷土料理　강화순무밴댕이김치より（原文の一部を省略）
http://koreanfood.rda.go.kr/kfi/tfSrch08/view

2 강화 순무 밴댕이 김치 (경기도, 지역재래종)

음식명	강화 순무 밴댕이 김치
식재료	순무 2kg(1 단), 물 200mL(1 컵), 소금 1 큰술
부재료	<양념> 쪽파 100g, 대파 20g(1/2 뿌리), 다진 마늘 2 큰술, 생강즙 1/2 큰술, 새우젓 1/3 컵, 밴댕이젓 1/3 컵, 설탕 1 큰술, 고춧가루 2 컵
조리방법	1. 순무는 겉잎은 떼어 내고 잔뿌리를 정리하여 깨끗이 씻어 물기를 뺀다. 2. 생긴 모양대로 길이로 4 등분한 후 다시 1~2cm 두께로 먹기 좋게 썰고 속잎은 3cm 로 자른다. 3. 쪽파는 3cm 로 자르고 대파는 어슷썬다. 4. 순무에 고춧가루를 섞어 물을 들이다. 5. 나머지 양념을 합하여 고루 버무려 항아리를 담는다. 6. 김치 버무린 그릇에 물 1 컵을 넣어 양념을 씻은 후 소금을 풀어 김치통 가장자리에 부어 준다. 7. 김치 윗면에 우거지를 덮어 익힌다.
조리 이미지컷	
조리시연자	박종숙, 서울특별시 서초구 잠원동
참고사항	·강화순무는 겨자 과에 속한 채소로서 토질, 기후 등의 영향으로 경기도 강화 인근에서만 재배할 수 있는 특산품이다. 수분이 많은 무와 달리 수분이 적고 단단한 질감을 가지고 있다.
출처	경기도 농촌진흥원, 경기향토요리, 1991 농촌진흥청 농촌영양개선연수원, 한국의 향토음식, 1994
정보제공자	김옥순, 경기도 김포군 하성면 신리

국립농업과학원농식품총합정보시스템 전통향토요리 강화순무밴댕이김치부토 (원문일부를 생략)
http://koreanfood.rda.go.kr/kfi/tfSrch08/view