

4 からし菜水キムチ (全羅南道、地域在来種)

料理名	からし菜水キムチ	
材料	赤いからし菜 1束、大根 850g(1個)、ナシ 370g(1個)、分葱 100g、生姜 30g、ニンニク 25g(6片)、アミの塩辛 100g(1/3カップ)、荒塩 2カップ	
副材料	<もち米粥> 水 200ml(1コップ) もち米粉 大さじ1	
調理方法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 赤いからし菜と分葱は水で洗い、塩を振り全体が漬かるように上下にひっくり返し、1～2時間漬けた後、水で洗って水気を切 2. 水にもち米粉を入れて水分の多いもち米の粥を作る。 3. 大根とナシを薄く切り(5×3×0.5cm)、生姜とニンニクも薄切りにする。 4. 漬かったからし菜と分葱を一本ずつ整えて、半分に折って縛って容器に詰める。 5. 4の材料の間にダイコンとナシ、生姜、ニンニクを入れて冷ましたもち米の粥をからし菜が浸かるまで注ぐ。 6. アミの塩辛を上にかけて発酵させる。 	
調理写真		
調理試演者	キム・ジヒョン、光州広域市北区梧峙 2棟	
参考事項	からし菜の水キムチを漬ける時には、在来種で赤いからし菜を使用し、幹が柔らかく、新鮮なものを選ぶ。紫色の汁が出て香りが良くさわやかなキムチだ。	
出典	文化公報部文化財管理局、韓国民俗の総合調査報告書(全羅南道編)、1968 順天市役所、指先から指先に～順天の味、2001 新安郡農業技術センター、新案の郷土料理を探して、2004	
情報提供者	キム・ヨンヒ、全羅南道順天市 長泉洞	



4. 갯물김치 (전라남도, 지역재래종)

음식명	갯물김치	
식재료	붉은 갯 1단, 무 850g(1개), 배 370g(1개), 실파 100g, 생강 30g, 마늘 25g(6쪽), 새우젓 100g(1/3컵), 굵은 소금 2컵	
부재료	<찜쌀풀> 물 200mL(1컵), 찜쌀가루 1큰술	
조리방법	<ol style="list-style-type: none"> 1. 붉은 갯과 실파는 다듬어 씻어 소금을 뿌려 고루 절여지도록 아래위로 뒤집어 주며 1~2시간 절인 후 씻어 건진다. 2. 물에 찜쌀가루를 넣어 묽게 찜쌀풀을 쑤어 식힌다. 3. 무와 배는 납작하게 썰고(5×3×0.5cm), 생강과 마늘은 얇게 저민다. 4. 절여진 갯과 실파를 한 가닥씩 추려 반으로 접어 묶어서 항아리에 차곡차곡 담는다. 5. 4의 중간중간에 무와 배, 생강, 마늘을 넣고 식힌 찜쌀풀을 갯이 잠기게 붓는다. 6. 새우젓을 위에 뿌려 익힌다. 	
조리 이미지컷		
조리시연자	김지현, 광주광역시 북구 오치2동	
참고사항	·갯물김치를 담글 때에는 재래종이 붉은 갯을 사용하며 줄기가 연하고 싱싱한 것으로 고른다. ·김치라색이 나며 갯의 그 향기가 좋고 시원한 김치이다.	
출처	문화공보부 문화재관리국, 한국민속종합조사보고서(전라남도편), 1968 순천시청, 손끝에서 손끝으로 순천의 맛, 2001 신안군농업기술센터, 신안의 향토음식을 찾아서, 2004	
정보제공자	김영희, 전라남도 순천시 장천동	

국립농업과학원 농식품종합정보시스템 전통향토료리 갯물김치 (원문 일부를 생략)

<http://koreanfood.rda.go.kr/kfi/tfSrCh08/view>