

旬の地魚料理



[旬の地魚料理 下载链接1](#)

著者:野村祐三

出版者:

出版时间:2005-2-8

装帧:精装

isbn:9784062128865

地の地魚料理約500例を収録日本の豊かな魚食文化を担ってきた全国各地の料理法を魚種ごとに集大成。巻頭には「旬の地魚マップ」、巻末にはうまい地魚と出会える宿、全国の魚市場マップガイド、各地の魚介や加工食品の取り寄せ情報を掲載。

魚に関するうんちくもいっぱい。

豪快、簡単、美味！

全国漁業協同組合連合会 推薦図書

＜企画の特色＞

1. 魚介120種 約500例の地魚料理を収録

魚の旬を基準にして、春夏秋冬の四季別に構成。魚や料理に関するうんちく、エピソードとともに魚介料理とその作り方を紹介。

2. 同じ魚の料理のお国ぶりがわかる

「所変われば品変わる」のたとえどおりに、同じ魚でも土地が変わると料理法にも変化がみられます。同一素材の多様な料理法、食べ方を紹介。

3. 魚や料理に関するうんちくがいっぱい

土地の自慢の魚や珍しい魚のこと、魚の旬のこと、漁に関することなどのうんちくを多数収録。

4. 土地の自慢の魚介が一目でわかる「旬の地魚マップ」を巻頭に掲載地域別に主要な魚、県別の自慢の魚、ユニークな魚などを取り上げ、それぞれの旬、主産地、分布、地方の呼び名、漁獲量などを記載。

5. うまい地魚料理と出会える宿、全国の魚市場などの旅情報も収録他に魚介および干物や塩蔵品などの加工食品の取り寄せ情報、県別地魚料理索引などを巻末に掲載。

●主な収録魚介

[春] アイナメ、アサリ、カタクチイワシ、サクラエビ、サザエ、シラス、ホタテガイ、ホタルイカ、マダイ、メバル、わかめなど

[夏] アナゴ、アワビ、イサキ、カツオ、サメ、シジミ、スズキ、スルメイカ、タチウオ、トビウオ、ハモ、ホヤ、マアジ、マダコなど

[秋] イセエビ、ウマヅラハギ、ウミタナゴ、カキ、カワハギ、キチジ、クロダイ、サケ、サンマ、ソティカ、マイワシ、サバなど

[冬] アンコウ、イイダコ、カサゴ、キンメダイ、ズワイガニ、タナカゲンゲ、トラフグ、トクビレ、ナマコ、ハタハタ、ブリ、マダラ、スケトウダラなど

作者紹介:

昭和20年生まれ、東京都出身。フリーランスのライターとして、漁師料理、漁業、旅の記事を各誌に寄稿する。著書に、『漁師の料理』『日本海を食らう』（以上徳間書店）『直伝・漁師の食べ方』『産直・魚の朝市図鑑』『ブランド魚入門』（以上祥伝社）『うまい魚が食べたい』（学習研究社）『漁師のおかみさんの絶品料理』（竹内書店新社）、「漁師が伝授する魚料理の極意」（双葉社）などがある。

目録: <1>旬の地魚マップ

<2>春の魚料理

<3>夏の魚料理
<4>秋の魚料理
<5>冬の魚料理
<6>その他
• • • • • (收起)

[旬の地魚料理 下载链接1](#)

标签

日本

料理

魚料理

日本鱼

评论

[旬の地魚料理 下载链接1](#)

书评

[旬の地魚料理 下载链接1](#)