

書籍仕入れご担当者 様【ジャンル/生活・食文化・エッセイ】

何が何でも、魚が食べたくなる本です。

FAX: 092-726-9886

# 魚はわが師匠 釣り師の料理ノート

〔12月中旬刊〕

富松由紀

A5判|200P  
ISBN 978-4-86329-234-5 C0076

定価1800円 +税

## 「魚を釣ると、レシピが浮かんでくるんです」

◆家庭でもできる魚料理 72品のレシピを掲載！写真とイラスト 80点◆

釣り師であり、料理の考案を得意とする著者が、おりおりの魚介料理をノートのように記録。豊富な取材活動に基づき日々想うことを書き綴ったエッセイも充実した一冊。

魚の鮮度や骨の構造、どの部分をよく動かし、筋肉が発達して味が濃いかわかってきた。ちなみに私の好物はうまみが濃いのに値段は安い「カマ」である。

イラスト…広野司



目次から

- 1章 群れて生まれる力——アジのごまだし/イワシの梅うめ揚げ/サバの船場汁/イサキのふわふわ揚げ
- 2章 上昇志向は魚にも？——蒸しブリのネギポン酢/スズキの揚げマリネ
- 3章 ときには飛んだり、潜ったり——タイだしのおから/トビウオの洋風たたき/韓国風煮フグ/
- 4章 長いものに巻かれても——ハモの竜田揚げ/タチウオのカポナータ添え
- 5章 母なる川を目指すこと——アユのとも焼き/サケバーグ
- 6章 足に自信あり——エビのいがぐり揚げ/揚げ大根の海老あんかけ/漁師のショートパスタ
- 7章 身を守る者たち——アサリの台湾風/カキの南蛮漬
- 8章 晴れても降っても釣り三昧——カンパチの和風カルパッチョ/コノシロのカレー南蛮、他全72品

〈著者の横顔〉 富松由紀 とみまつ・ゆき 1954年、福岡県生まれ。福岡女子大学卒業後、FM福岡勤務を経てフリーライターに。企業の情報誌や月刊誌などに取材執筆。また料理好きが高じて、レシピ考案や撮影コーディネートの仕事も並行している。主な釣行エリアは九州各地。著書に、料理とエッセイの「う・う《旬の生活》」(TOTO出版)。海外で活躍する日本人を取材した「赤い道」「夢は石の中に」「音の色」(ゼネラルアサヒ)など。現在毎日新聞に料理とエッセイの「ひと皿、ひと福」を連載中。

【FAX: 092-726-9886】

書店・帖合 流通センター 取扱品 弦書房 〒810-0041 福岡市中央区大名2-2-43 ELK大名ビル301 TEL:092-726-9885 FAX:092-726-9886	冊 <b>魚はわが師匠 《釣り師の料理ノート》</b> 富松由紀 著 定価 1800円+税 ISBN978-4-86329-234-5
	冊 <b>地魚は今…… ルポ漁</b> 山城滋 著 定価 1900円+税 ISBN978-4-86329-232-1
	冊 <b>米旅麺旅のベトナム</b> 木村聡 著 定価 1800円+税 ISBN978-4-86329-193-5
	冊 <b>農泊のスヌメ</b> 宮田静一 著 定価 1700円+税 ISBN978-4-86329-216-1