

子どもも大人も大好きな寿司が魅力的なキャラクターになって登場!

キャラクター図鑑
×寿司職人による

新感覚!寿司のキャラクター図鑑!



赤身の王者
マグロでござる!

マグロ

人気なネタから通なネタまで47点、ネタの特徴がひと目で分かる個性的なキャラクターと、寿司職人による本格的な解説で、楽しく寿司の魅力を知ることができます。さらに、おうちでお寿司をおいしく食べるための保存の仕方や調理方法など、寿司職人ならではのテクニックも満載!寿司ネタについてはもちろん、寿司の基本的な知識から、歴史やおいしさの秘密まで、深い知識も学べる盛りだくさんな1冊です!

誰かに話したくなる、お寿司が食べたくなる、大人から子どもまで楽しめる本格的な一冊!!



著者: 小川 洋利(おがわ・ひろとし)

一般社団法人国際すし知識認証協会 理事・事務局長
農林水産省任命 日本食普及の親善大使

2014年一般社団法人国際すし協会理事に就任。2017年農林水産省より日本食普及の親善大使に任命。世界各国で現場指導、テレビ出演、講習会、試験などを務める。国内テレビ番組(TBSテレビ「ぶっこみジャパニーズ」他)をはじめとする各メディアはもちろんのこと、世界中から注目され、寿司文化の普及に尽力している通称「寿司サムライ」。2021年には「ベスト・ファーザーイエローリボン賞」を受賞した。

イラスト: いとうみつる

イラストレーター

ほのぼのとした雰囲気の中、「ゆるくコミカル」な感覚のキャラクターが人気のイラストレーター。主な作品に『キャラクターの図鑑シリーズ(日本図書センター)』がシリーズ35万部、『キャラ絵で学ぶ!仏教図鑑(すばる舎)』5万部、『ちよいこわ ちよびつとこわーいはなし』(岩崎書店)シリーズなどがある。

実務教育出版 〒111-0000 東京都新宿区新宿1-1-12
TEL 03-3355-1841

FAX 03-3355-1842

(帖合)

ご注文数

知って楽しいキャラ図鑑

みんなの**寿司ワールド**

小川洋利 著・いとうみつる イラスト / B5判変形
定価: 本体1,600円+税 / ISBN978-4-7889-2900-5
NDC 596.21 食品・料理

好評既刊

冊

【目次】

はじめに

第1章 ネット図鑑 知るほどにおいしい！

マグロ	アジ	ウニ
カツオ	イワシ	イカ
サーモン	サンマ	タコ
ブリ・ハマチ	サバ	アマエビ
タイ	コハダ	シヤコ
サヨリ	ハマグリ	シラコ
カンパチ	アナゴ	イクラ
スズキ	ホタテ	トビコ
シマアジ	アカガイ	カズノコ
ヒラメ	アオヤギ	タラコ
カレイ	トリガイ	タマゴ
エンガワ	アワビ	カッパ巻き
カワハギ	ホッキガイ	テツカ巻き
コチ	ミルガイ	カンピョウ巻き
ホウボウ	ツブガイ	カルフォルニアロール
キス	エビ	

コラム

寿司発祥の地は日本じゃない！
日本の寿司のルーツは滋賀の鮒ずし
華屋与兵衛が考案した江戸前寿司
関東大震災で広まった江戸前寿司

第2章 知っておきたいお寿司の基本

そもそも、どうして「すし」っていうの？
写真で見るとお寿司のいろいろ
寿司ネタはこうして分類する
進化が止まらない回転寿司
「ガリ」「あがり」「フサビ」は何のため？
世界の「SUSHI」最新事情

コラム

魚が寿司になるまで
冷蔵庫の出現で登場した「店舗型寿司店」

第3章 さらに寿司がおいしくなるプロの知恵

お寿司の食べ方って決まっているの？
みんなが大好きなマグロはどことどれてるの？
シヤリ炊き3年、合わせ5年、握り一生……
おいしい寿司の見分け方ってあるの？
1カン2カン……握り寿司の数え方を教えて！
玉子焼きで寿司屋の技量があかるってほんとうか？
どうして寿司職人の手には米粒がくっつかないの？
巻物のおいしい食べ方は？どう切ればいいのか？
寿司屋に行って「旬の魚」を楽しもう！
寿司屋の粋なところは「捨て目」「捨て耳」って知ってる？
なんと、暖簾が汚い店が人気店だった？
「時価」って、いったいいくらなの？
日本近海は世界でも有数の漁場——だから寿司がおいしい！

コラム

回転寿司のルーツは元禄寿司

第4章 おうちでかんだん！寿司の楽しみ方

スーパーで買った寿司をおいしくする方法
寿司を冷蔵庫でおいしく保存する方法
残ってしまった握り寿司を翌日もおいしく食べる方法
安いマグロをトロに変身させる秘伝のテクニク
おうち寿司の最強の味方となってくれる「漬け」の技術
マグロの赤身をおいしく漬ける！
知っておきたい寿司酢と寿司めしのつくり方
家族で楽しめる軍艦巻きのつくり方
手巻き寿司パーティー！人気のなるなる
おうちでかんだん！「手まり寿司」
パーティーション豊かな手巻き寿司

巻末 知っておきたい寿司用語&符牒

1章 寿司ネタの紹介



魚の生態や人との関わり、
統計話など、
一步深く知る情報満載！

漢字のほか、
旬や産地が
学べる！

本書の紹介

2章~4章

プロの寿司職人が解決する
お寿司にまつわる知恵や習慣、楽しみ方も充実

- ・マグロの産地やお寿司の食べ方
- ・寿司職人への道など、お仕事調べにも参考になる！
- ・世界の「SUSHI」最新事情 など

コラム



お寿司のルーツや
食文化としての広がり方、
人気の回転寿司の
話題など

