

書籍仕入れご担当者様【ジャンル／旅行ガイド・料理】

平素より、ご高配を賜り深く御礼申し上げます。

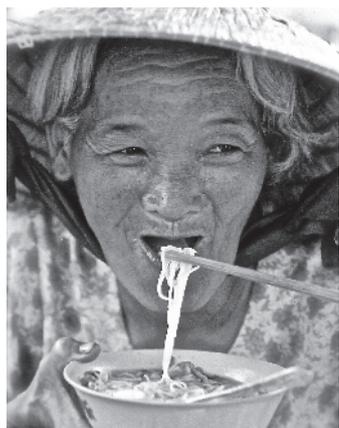
新刊の『米旅・麺旅のベトナム』を8月下旬に発売致します。

ぜひ、関連コーナーにてご展開いただきますようご案内申し上げます。

FAX: 092-726-9886

こ め た び め ん た び

米旅・麺旅の ベトナム



木村 聡

A5判・220頁(カラー108頁、写真160点)【8月下旬刊】

定価 1800円+税

ISBN 978-4-86329-193-5 C0026

もうひとつの瑞穂の国から

米のうまさ、豊饒な奥深さが
香り立つ ベトナムの旅

米と箸の国は懐かしさと
驚きにあふれていた

フランスの植民地、そして
ベトナム戦争の経験さえも
取り入れながら育まれた
豊かな米食文化の国「ベトナム」を
30年以上にわたって取材し続けた
写真家による写真記録集

〈目次から〉

第1章 熱帯にたなびく稲穂たち

白飯、喰ったか——コム・チャン(サバ)
民族を鍛えし水田——ガオ(タイピン)

第2章 喜びも悲しみも米とともに

難民が愛した黒い麺——バイン・ダー(ハイフォン)
思いもよらない甘さと辛さ——ソイ(トゥイホア)

第3章 ベトナムご当地麺街道

古都が持っている特別——ブン・ボー・フエ(フエ)
世界遺産の町の世界遺産級の麺——カオ・ラウ(ホイアン)
塩と海ブドウと原発——バイン・カイン(ファンラン)

第4章 米と麺のワンダーランド

ライスペーパーはアオザイである——バイン・チャン
(タイニン)
麺たちのマリアージュ——ミー・ワンタン(チョロン)

第5章 水田の恵みは国境を越えて

米が屋根でみえる豊穡——チャオ(カントー)
“南蛮”からやって来た麺——フーティユ(ソクチャン)
すべてを特産料理に変えるしずく——ブン・ジウ
(フーコック島)

本書に登場するおもな米麺メニュー

〈著者の横顔〉 木村 聡 (きむら・さとる)

1965年生まれ。フォトジャーナリスト。新聞社勤務を経て94年よりフリーランス。国内外のドキュメンタリー取材を中心に活動。著作に『ベトナムの食えない面々』(めこん)、『千年の旅の民(ジプシー)のゆくえ』(新泉社)、『満腹の情景』(花伝社)、『メコンデルタの旅芸人』(コモンズ)など。ホームページ: www.pjkimura.net

【FAX: 092-726-9886】

書店・帖合	流通センター 取扱品	米旅・麺旅のベトナム 木村 聡	
	冊	こめ た び め ん た び	定価 1800円+税 ISBN 978-4-86329-193-5
	冊	素顔のカトマンドウ 日本が教えてくれた故郷	ラジャ・ラトナ・スタピット 定価 1800円+税 ISBN 978-4-86329-052-5
	冊	砂糖の通った道【2刷】 菓子から見た社会史	八百啓介 定価 1800円+税 ISBN 978-4-86329-069-3
	冊	魚と人をめぐる文化史	平川敬治 定価 2100円+税 ISBN 978-4-86329-062-4
ご担当者様	様	弦書房 —Genshobo—	〒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 URL http://genshobo.com/ e-mail books@genshobo.com