

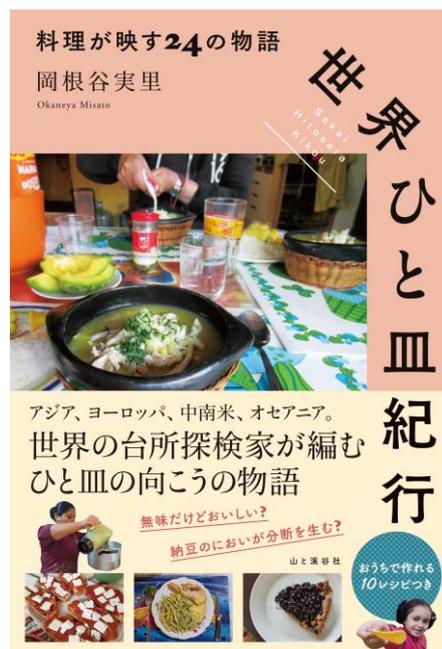
各 位

2025年1月20日
株式会社 山と溪谷社

<https://www.yamakei.co.jp/>

世界の台所探検家、岡根谷実里さんが出合った「ひと皿」と、その向こう側の物語を綴った最新刊『世界ひと皿紀行 料理が映す24の物語』が2月18日に発売。日本でも楽しめる世界のひと皿レシピを10点収録。

インプレスグループで山岳・自然分野のメディア事業を手がける株式会社山と溪谷社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：二宮宏文）は、『世界ひと皿紀行 料理が映す24の物語』（岡根谷実里著）を2月18日に発売します。



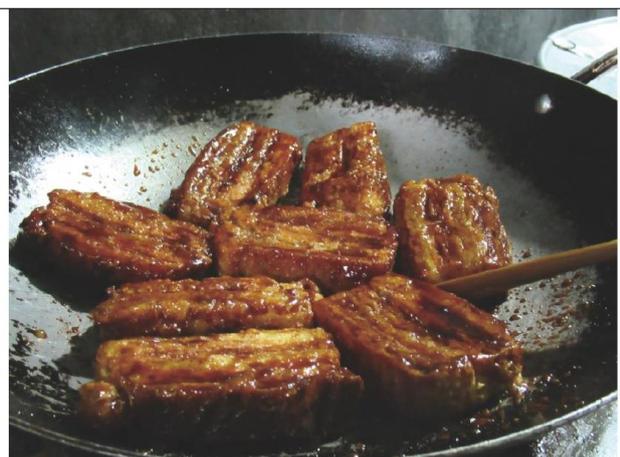
「納豆のおいしが分断を生む?」「凍ったイモが別物のおいしさに?!」「無味だけどおいしい?」ガイドブックにはのっていない、世界の台所から生まれるリアルな物語

世界各地の家庭を訪れ、台所で一緒に料理を作り、食卓を囲むことで見えてくるストーリーを発信する「世界の台所探検家」岡根谷実里さんの最新刊。本書ではアジア、ヨーロッパ、中南米、オセアニアの国／地域の台所を探検した著者が、「ひと皿」の料理から映し出されるそれぞれの土地の暮らしと社会を、24本のエッセイで軽やかに綴ります。

*本書は月刊誌『味の手帖』の連載「世界皿紀行」の記事（2021年9月号～2024年9月号）を抜粋・再構成し、一部新規書き下ろしおよび撮り下ろしを加えたものです。



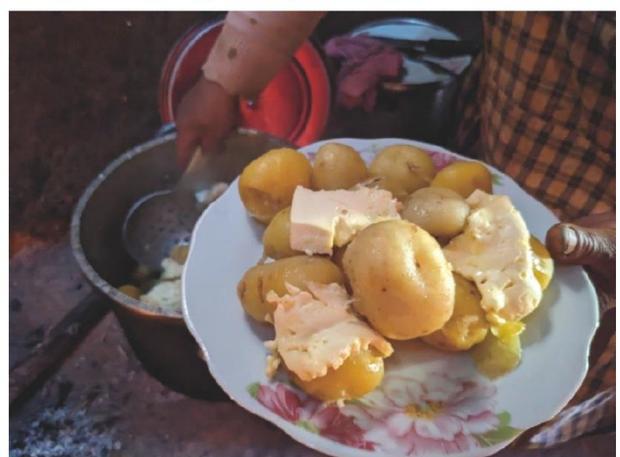
ペルーの台所風景（左）緑のソースをパスタに絡める（右）凍りイモにチーズをオン



Chapter1 アジアのひと皿
ベトナムの寺で「肉」を作る



Chapter2 ヨーロッパのひと皿
フィンランドの郷愁 ライ麦のパイ



Chapter3 中南米のひと皿
アンデス高地が作る凍りいも料理



Chapter4 オセアニアのひと皿
パプアニューギニアのぷるぷる団子

■著者プロフィール

岡根谷実里（おかねや・みさと）

世界の台所探検家。1989年長野県生まれ。東京大学大学院工学系研究科修士修了後、クックパッド株式会社に勤務し、独立。世界各地の家庭の台所を訪れて一緒に料理をし、料理を通して見える暮らしや社会の様子を発信している。30以上の国と地域、170以上の家庭を訪問。講演、執筆、研究などを行う。京都芸術大学客員講師、立命館大学BKC社系研究機構客員協力研究員、大阪大学感染症総合教育研究拠点(CiDER)連携研究員。著書に『世界の台所探検 料理から暮らしと社会がみえる』（青幻舎）、『世界の食卓から社会が見える』（大和書房）など。

■CONTENTS

◎Chapter1 アジアのひと皿

- No.1 ベトナムの寺で「肉」を作る～代替肉チャーシュー
- No.2 唐辛子は野菜？ 辛い国ブータン～エマダツィ
- No.3 モンゴルの草原の白い食べ物たち～ウルムとアーロール
- No.4 インド先住民族 21世紀の雑穀の食卓～雑穀チャパティとドーサ
- No.5 インドの発酵天国ナガランドで納豆を煮る～豚肉のアクニ煮
- No.6 タンディール窯のある暮らし～ノンとサムサ
- No.7 停電するパレスチナでとろりあたたまる～サハラブ
- No.8 高原の国キルギス ぴりりと辛いなす料理～姑の舌

◎Chapter2 ヨーロッパのひと皿

- No.9 ヨーグルトの国の夏のスープ～タラトール
- No.10 家族をつなぐ真っ赤な保存食～リュテニツァ
- No.11 3日目からがおいしいクリスマス後の煮込み～ビゴス
- No.12 ダイエットも一時休止 鹿の背中チョコケーキ～レーリュッケン
- No.13 北欧の夏 摘みたての森の味～ムスティッカピーラッカ
- No.14 フィンランドの郷愁 ライ麦のパイ～カルヤランピーラッカ
- No.15 北極圏先住民族の今風なトナカイ料理～トナカイの心臓パスタ
- No.16 年に一度の勢揃い アイスランドの伝統珍味～ソラマトゥル

◎Chapter3 中南米のひと皿

- No.17 唐辛子の国のまっ白塩味スープ～ポソレ
- No.18 チョコレートは泡立ててふわふわで～チョコラテ
- No.19 レシピにできないパリッサクツの秘訣～ブニュエロス
- No.20 じゃがいもスープに溶けたおいしさ～アヒアコ
- No.21 アンデス高地が作る季節限定の凍りいも料理～パパ・エラダ
- No.22 くたくたパスタの最高傑作～タヤリンヴェルデ

◎Chapter4 オセアニアのひと皿

No.23 主食はわらび餅？ 南の島のぷるぷる団子～ターニムサクサク

No.24 8時間かかったブタのご馳走ごはん～ウム

◎おうちで作れる世界のひと皿

フムス（ヨルダン）／姑の舌（キルギス）／ミソアゴレン（インドネシア）／サハラブ（パレスチナ）／タラトール（ブルガリア）／ソパ・デ・アホ（スペイン）／ムスティッカピーラッカ（フィンランド）／カルヤランピーラッカ（フィンランド）／パパ・エラダ（ペルー）／ブニュエロス（メキシコ）

◎Column

- 1 沖縄の天ぷらとインドネシア
- 2 世界の煮豆は甘くない
- 3 世界のにんにく話あれこれ
- 4 世界の“辛い料理”を分解する

■書誌情報

岡根谷実里 著

定価 2,200 円（本体 2,000 円＋税 10%）

仕様：四六判／200 ページ

ISBN：978-4-635-24130-4

商品情報ページ：<https://www.yamakei.co.jp/products/2824241300.html>

【山と溪谷社】 <https://www.yamakei.co.jp/>

1930年創業。月刊誌『山と溪谷』を中心とした山岳・自然科学・アウトドア・ライフスタイル・健康関連の出版事業のほか、ネットメディア・サービスを展開しています。

さらに、登山やアウトドアをテーマに、企業や自治体と共に地域の活性化をめざすソリューション事業にも取り組んでいます。

【インプレスグループ】 <https://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役：松本大輔、証券コード：東証スタンダード市場 9479）を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「航空・鉄道」「モバイルサービス」「学術・理工学」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

【本件に関するお問合せ先】

株式会社山と溪谷社 担当：若名

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-105 神保町三井ビルディング

TEL03-6744-1900 E-mail: info@yamakei.co.jp

<https://www.yamakei.co.jp/>