

# おいしいもの、お好きでしょう？ この一冊でお腹いっぱいになれる、食のワンダーランド！

## 地球グルメ大図鑑

### 世界のあらゆる場所で食べる美味・珍味

著者：セシリー・ウォン、ディラン・スラス 他 発行：日経ナショナル ジオグラフィック

日経ナショナル ジオグラフィック（代表：滝山晋、所在地：東京都港区虎ノ門）は、『地球グルメ大図鑑 世界のあらゆる場所で食べる美味・珍味』を5月29日（月）に発行しました。

本書は、世界中（南極を含む）の名物料理から超ローカル料理、食文化、歴史、事件やトリビアなどを集めた、食を介して世界を探検できる図鑑です。英語圏で旅行者に支持されているAtlas Obscura（アトラス・オブスキュラ）というウェブページに投稿された、旅行者や在住者が実際に足を運んで体験し、調べた情報から選んで編まれた一冊です。

村の数人だけが作り方を受け継ぎ年に1回だけ振舞われるパスタ（イタリア）、バームクーヘンによく似ているけれどトゲがあるお菓子（リトアニア）、眺望抜群の孤島レストラン（タンザニア）、1日がかりのタンジーヤ料理（モロッコ）、日本のナポリタンにそっくりな朝食（ハイチ）、ガチョウを装った植民地時代の羊料理（ニュージーランド）など、涎が出るような一皿から、びっくりするような食トリビアまで、情報が詰め込まれています。もちろん写真や図も充実。世界の移民料理（他にないテーマです）、食品開発者の伝記、独自の食文化、レシピ、各種トリビア、食にまつわる事件簿などのコラムも読み応えがあります。

本国ではアリス・ウォーターズ、ダン・バーバー、ホセ・アンドレなど名だたる有名シェフも絶賛し、ニューヨークタイムズ、USAトゥデイでベストセラーリスト入り。世界の食文化を知る上で、押さえておきたい「食」の愉しみがたっぷり詰まった一冊です。



## 地球グルメ大図鑑 世界のあらゆる場所で食べる美味・珍味

セシリー・ウォン、ディラン・スラス、他 / 2023年5月29日発行 / 定価  
4,290円（10%税込） / 448ページ / ソフトカバー / 257mm×171mm /  
日経ナショナル ジオグラフィック 発行 / ISBN : 978-4-86313-530-7

商品のご案内 <https://nationalgeographic.jp/atcl/product/23/042400036/>  
Amazon <https://www.amazon.co.jp/dp/4863135300>  
楽天ブックス <https://books.rakuten.co.jp/rb/17496637/>

- 名物料理から、超ローカル料理まで、食と旅を愛する人たちが足で調べた情報を、500という圧倒的なボリュームで収録。
- 料理、食材、食にまつわる文化、歴史、事件、食にまつわるトリビア、移民料理、レシピなど、幅広い話題が一冊に。
- 世界の有名シェフも絶賛。ニューヨークタイムズ紙、USAトゥデイ紙でベストセラーリスト入り！
- 食、旅行、地理、文化人類学などに関心がある方はぜひ。

# 地球グルメ大図鑑

## 世界のあらゆる場所で食べる美味・珍味

### 5月29日発行 / 日経ナショナル ジオグラフィック

#### 英国のインドカレー

200年のインド系移民を数える英国。東南アジアの料理をインド料理と呼ぶようになった。特にカレーは、インド料理の中でも最も知られる料理である。ここでは、英国のインド料理の歴史と、その特徴について紹介する。



インド料理は、カレーと呼ばれる料理が中心である。カレーは、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。英国では、カレーは主にインド移民によって紹介された。18世紀後半、インドから英国に移住したインド人が、自国の料理を英国に紹介した。最初は、インド料理は「インドカレー」と呼ばれていた。その後、英国で人気を博した。19世紀後半、インド料理は英国で人気を博した。19世紀後半、インド料理は英国で人気を博した。19世紀後半、インド料理は英国で人気を博した。

#### 魚の頭が突き出した伝統のパイ

スコットランドの伝統料理「ヘッド・オブ・キャリー」。



スコットランドの伝統料理「ヘッド・オブ・キャリー」は、魚の頭が突き出したパイである。この料理は、スコットランドの高地で古くから食べられてきた。魚の頭は、パイの中心に詰め込まれ、オーブンで焼かれる。焼けた後、魚の頭はパイから突き出し、食べられる。この料理は、スコットランドの高地で古くから食べられてきた。魚の頭は、パイの中心に詰め込まれ、オーブンで焼かれる。焼けた後、魚の頭はパイから突き出し、食べられる。

### CONTENTS

12	ヨーロッパ
14	ヨーロッパ
16	ヨーロッパ
18	ヨーロッパ
20	ヨーロッパ
22	ヨーロッパ
24	ヨーロッパ
26	ヨーロッパ
28	ヨーロッパ
30	ヨーロッパ
32	ヨーロッパ
34	ヨーロッパ
36	ヨーロッパ
38	ヨーロッパ
40	ヨーロッパ
42	ヨーロッパ
44	ヨーロッパ
46	ヨーロッパ
48	ヨーロッパ
50	ヨーロッパ
52	ヨーロッパ
54	ヨーロッパ
56	ヨーロッパ
58	ヨーロッパ
60	ヨーロッパ
62	ヨーロッパ
64	ヨーロッパ
66	ヨーロッパ
68	ヨーロッパ
70	ヨーロッパ
72	ヨーロッパ
74	ヨーロッパ
76	ヨーロッパ
78	ヨーロッパ
80	ヨーロッパ
82	ヨーロッパ
84	ヨーロッパ
86	ヨーロッパ
88	ヨーロッパ
90	ヨーロッパ
92	ヨーロッパ
94	ヨーロッパ
96	ヨーロッパ
98	ヨーロッパ
100	ヨーロッパ

#### REGION OF WINNER

##### トランシルバニア

東欧の文化



トランシルバニアは、東欧の文化を代表する地域である。ここでは、トランシルバニアの伝統的な料理や文化について紹介する。



トランシルバニアの伝統的な料理は、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。トランシルバニアの伝統的な料理は、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。

#### ペルーのマスタード

ペルーの伝統的なマスタード。



ペルーの伝統的なマスタードは、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。ペルーの伝統的なマスタードは、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。



ペルーの伝統的なマスタードは、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。ペルーの伝統的なマスタードは、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。

#### スウェーデンのクレープ

スウェーデンの伝統的なクレープ。



スウェーデンの伝統的なクレープは、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。スウェーデンの伝統的なクレープは、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。



スウェーデンの伝統的なクレープは、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。スウェーデンの伝統的なクレープは、肉や野菜を煮込んだソースに、ライスを添える料理である。

**本書の元ネタ「アトラス・オブスキュラ」とは？**  
世界の旅行者や在住者が寄稿し、旅と驚きを愛する人々が頼りにするウェブサイト。ガイドブックに載っていない、未知の素晴らしい場所を集めた「地図帳（アトラス）」を作ることを目指し2009年にスタートしました。人気を博し、新たに設けた食に特化した部門「ガストロ・オブスキュラ」が、本書の元となっています。