



INHALT

- 8 Vorwort und Dank
Inés de Castro
- REIS**
- 12 Reis als wesentlicher Bestandteil einer japanischen Mahlzeit
Naomichi Ishige
- SAKE**
- 26 Sake-Herstellung und die Traditionen der Brauerei Hakutaka
Sumiko Tatsu'uma
- NUDELN**
- 42 Ein japanisches Nationalgericht
Naomichi Ishige
- FISCH**
- 56 Die Bonito-Angelfischerei: Fusion von modernster Technologie und Tradition
Mutsuhiko Matsuda
- 72 **KATALOG**
Uta Werlich
- 74 REIS. Mehr als nur ein Nahrungsmittel
- 100 FISCHE, MEERESFRÜCHTE, SEEGETRÄUBER. Nahrung aus Fluss und Meer
- 132 NUDELN. Ein Teigfaden entzückt die Massen
- 140 VON DER KÜCHE AUF DEN TISCH. Zubereitung und Verzehr von Speisen
- 166 PICKNICK UND SAKE. Vergnügen unter Blüten
- 196 TEE. Ein wundersames Elixier
- 222 Literaturverzeichnis
- 224 Bildnachweis