

## 「クレヨンで描いた おいしい魚図鑑」 ご案内

先日一冊の本が出版社から送られてきました。

「クレヨンで描いた おいしい魚図鑑 加藤休ミ作」です。

ページを開くといきなり「おわび」から始まりました。「・・・実は、加藤休ミ先生、いや、休ミ先生のクレヨンが、魚をおいしく描きすぎてしまいました。普通の魚図鑑をつくるつもりが、マサバは照りのいい文化干しに、金目鯛が煮付けに、ビンナガマグロは、ツナ缶に・・・」ということで、各ページおいしそうに焼き魚や刺身や煮つけが、ドーンと載っています。本当にクレヨンで描いたの？ とちょっと疑ってしまいました。

晶文社の本書広報担当の浅間様から、本書のトピックスをいただきました。

「作者のヤスミさんは釧路江南高校を卒業後、上京し、21歳からクレヨン画を描き始めました。得意とする食べ物の絵では、実物以上の「おいしそう」を追求し、調理済みにもかかわらず生命を感じる仕上がりとなっています。画材は普通のクレヨンとクレパスで、何度も塗りを重ね、伸ばしたり、カッターや爪楊枝で削ったりしながら、めざす質感を作り出していくそうです。

書店でもご好評いただいています。公共図書館、学校図書館でよくご購入いただいているのが特長です。

日本の魚食は海外でも関心が高まっているそうなので、ひそかに版權輸出も期待しています。

詳しい内容は次ページのチラシをお読み下さい。興味のある方は本屋さんで実物を手にとってご覧ください。お代は1600円+税です。



# 『クレヨンで描いた おいしい魚図鑑』加藤休三

大人も子どもも食わずぎらいも、みんなで楽しむ魚料理図鑑

鮭の塩焼き、焼きたらこ、金目鯛の煮つけ、お寿司たち……北海道で新鮮な魚をたくさん食べて育った加藤休三さんが、大人にも子どもにも、もっと魚を楽しんでほしいと、魚が食卓にのぼるまで、おいしい料理となった魚たちを描きました。クレヨンで描いた魚たちだけど、香ばしい匂いまでしてくるようです。魚食育の好適本、できました。



これは写真ではありません。  
クレヨン画です。

図鑑なのに、おなががすいて  
しょうがない本ができてしまいました



◆ISBN 978-4-7949-6984-2  
◆A4判変形上製 56ページ  
◆定価1600円+税  
◆2017年1月18日発売

デザイン・北谷彩夏  
編集・スナメリ舎・小村琢磨 梶谷牧子

## 【目次】

金目鯛の煮付け(キンメダイ) / 鯖の文化干し(マサバ)  
鯛の刺身(タイ) / いかめし(スルメイカ)  
ツナ缶(ビンナガマグロ) / まぐる納豆(クロマグロ)  
魚卵三兄弟(エソバフンウニ・イクラ・アマエビ)  
おでん種族: いわしのつみれ(マイワシ)・はんぺん(スケトウダラ)  
かにぼん(カニ) ……ほか  
【小ネタ】魚の一生 / 魚の生息地(場所別出される料理傾向)  
魚の仲間(料理の系統樹) ……ほか



**加藤休三(かとう・やすみ)** 1976年生まれ。北海道釧路市出身。クレヨンとクレパスを用いた独特の画法と迫力あるタッチで、食べ物のリアルでおいしそうなる描写が得意。絵本、挿画、画文などで活動しながら、クレヨン画を追求する。絵本に『ともだちやま』(ビリケン出版)、『きょうのはん』(偕成社)、『りきしのほし』(イースト・プレス)、『おさかないちば』(講談社)、『かなじおどり』(BL出版)、『ぼーるとぼくとくも』(風濤社・らいおんbooks)など。また、『ながしまのまんげつ』(林家彦いち原作、小学館)、『いのちのたべもの』(中川ひろたか文、おむすび舎)など、絵本の挿画も多数手がけている。



築地市場の鮮魚たち取材する著者