

■文・絵：上野 修三
 ■定価：各 1,500 円（税抜）
 ■判型：A5 判並製オールカラー【春夏】128P、【秋冬】136P
 ■ISBN：【春夏】978-4-908443-60-2
 【秋冬】ISBN978-4-908443-49-7



二行レシピ掲載

浪速割烹崑川の おいしい野菜図鑑

浪速割烹の代名詞である「崑川」の創業店主であり、日本料理界で言わずと知れた存在の上野修三さんが、すべての野菜好きのみなさんに、**日本料理で使っている野菜の素晴らしさを文とイラストで伝えます。**



冬

- 青葱 葱
- 青味大根
- 大阪菊菜
- 大阪人参
- 大阪水菜
- 和蘭陀三つ葉
- 蕪菁
- 河内蓮根
- 甘藍

秋

- 通草
- 石川早生子芋
- 板持海老芋
- 香茸
- 榎の実
- 皮茸
- 甘藷
- 菊芋
- 銀杏の実

夏

- 青大豆(枝豆)
- 青唐芥子
- 赤茄子
- 青山椒
- 陸鹿尾菜
- 蕪菜
- 滑莧
- 根切り竹の子
- 浜大根の種

春

- 明日葉
- 虎杖
- 独活
- 室独活
- 大葉擬宝珠
- 萱草
- 片栗の花
- 草蘇鉄
- 漉し油
- 牛尾菜
- 春蘭

- 牛蒡
- 子持玉菜
- 蒟蒻
- 吹田葱姑
- 高山ごんぼ
- 田辺大根
- 高倉薑
- 草石蚕
- 天王子蕪

- 栗南瓜
- 胡桃
- 彌猴桃
- 湿地
- 咬嚼吧芋
- 食用菊
- 千早の山薯
- 捏ね芋
- 止々呂美柚子

- 隠元豆(二度豆)
- 大阪しろ菜
- 大阪千両茄子
- 陸蓮根
- 貝割菜
- 勝間南瓜
- 胡瓜
- 毛馬胡瓜
- 生姜

- 松露
- 酸葉・羊蹄
- 薇
- 櫻の芽
- 蒲公英
- 土筆
- 芋蘆
- 接骨木
- 野蒜
- 浜防風
- 露の臺
- 松菜

- 唐の芋
- 難波葱
- 根芋
- 白菜
- 花椰菜
- 蕾塊甘藍
- 山葵
- 七草

- 能勢の銀寄せ
- 栗
- 能勢の原木椎茸
- 茸
- 能勢の松茸
- 松茸
- 初茸
- 茗荷
- 準人瓜

- 芋莖
- 泉州玉葱
- 泉州水茄子
- 鷹の爪
- 玉造黒門越瓜
- 蔓荔枝
- 蔓紫
- 冬瓜
- 玉蜀黍

- 水芹・田芹
- 紅葉笠
- 雪の下
- 嫁菜
- 蕨
- 浅葱
- 薺菜
- 確井豌豆
- 和蘭陀芥子
- 河内一寸空豆
- 木積の筍



秋 春 冬 夏

編 編

四季がある日本の料理の肝は、季節感。

野菜も季節を感じる食材のひとつです。ところが、年中ある西洋野菜が入ってきて、便利ではあるもののその意味合いが薄れてきました。そんな中、「旬」のある日本野菜は、存在感を維持しています。

●著者 上野修三 (うえのしゅうぞう)
 大阪府河内長野市出身。大阪市のお店「川喜」で修業ののち、「照井会館」を経て、「川喜」料理長に。1965年、独立し「季節料理崑川」を開業。1977年、大阪・難波の法善寺横丁に場所を移して「浪速割烹崑川」を開店。現在は同店を長男の修氏に任せて料理人を引退、食の随筆家、なにわの食文化の語り部として活動。大阪市民賞、卓越した技能者賞(厚生労働省)、平成29年黄綬褒章受章。

FAX でのご注文 (受注センター) **FAX 06-6310-7057** (TEL:06-6338-3078) 大阪府吹田市南金田1-11-11-202 HP:www.jimotonohon.com ●発行/西日本出版社

書店名(番線)	浪速割烹崑川の おいしい野菜図鑑【春夏編】	■ISBN978-4-908443-60-2	注文数(注文品)	冊	ご担当
	浪速割烹崑川の おいしい野菜図鑑【秋冬編】	■ISBN978-4-908443-49-7		冊	
補充注文				日付	様
				冊	

大阪府吹田市南金田1-11-11-202 TEL:06-6338-3078 FAX:06-6310-7057 ●発売/西日本出版社