

INHALT

8	Vorwort und Dank <i>Inés de Castro</i>
REIS	
12	Reis als wesentlicher Bestandteil einer japanischen Mahlzeit <i>Naomichi Ishige</i>
SAKE	
26	Sake-Herstellung und die Traditionen der Brauerei Hakutaka <i>Sumiko Tatsu'uma</i>
NUDELN	
42	Ein japanisches Nationalgericht <i>Naomichi Ishige</i>
FISCH	
56	Die Bonito-Angelfischerei: Fusion von modernster Technologie und Tradition <i>Mutsuhiko Matsuda</i>
72	KATALOG <i>Uta Werlich</i>
74	REIS. Mehr als nur ein Nahrungsmittel
100	FISCHE, MEERESFRÜCHTE, SEEGERÄTE. 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