



日西バイリンガル書籍

Edición bilingüe
japonés-español

版画で描く 日本のお菓子 50選

(和菓子・お土産・洋菓子)

50 estampas de dulces
de Japón
(*wagashi* · *omiyage* · *yōgashi*)

イラストレーター (Ilustrador)

小林 滋樹 (Kobayashi Shigeki)

著者・翻訳 (Escrito y traducido)

河村 麻美 (Kawamura Ami)

ト랄バフランシスコ
(Francisco Torralba)



はじめに

本書は、日本とスペイン語圏の文化の一端を、毎回異なる一つのテーマに沿って紹介する、日本語とスペイン語のバイリンガル書籍シリーズの第一冊目です。手にとった読者の方々に、各テーマやそれぞれの文化に、少しでも興味を持ってもらいたい、という思いで制作しています。日本語やスペイン語のレベルを問わず、あらゆる人に親しんでもらえるように、日本語本文にふりがなをつけ、双方の言語では訳せない表現に小さな解説をつけています。

また、各テーマの入門書であり、一部の情報やプロセスを要約したり簡略化したりしています。包括的により深く理解されたい方は、本書に引用されている参考文献や学術書を参照することをおすすめします。

最後に、本書で取り扱われる言語をよりよく理解いただくために、それぞれの言語への変換表記について、説明します。

- ・日本語からスペイン語への変換表記：ヘボン式ローマ字を採用しています。ヘボン式ローマ字は、基本的にスペイン語と同じように、母音と子音で成り立っていますが、「h」「g」「j」「z」など、いくつかの例外があります。（スペイン語では、これらの文字の読み方が、ヘボン式ローマ字と異なります。）日本の人名については、姓が名前の前に来る伝統的な日本の形式を採用しています。都市名や地名は、スペイン語化（外国の言葉をスペイン語風に表記すること）しました。
- ・スペイン語から日本語への変換表記：地名、商品名、人名などには、外国語をカタカナで表記する日本の方式を採用しています。スペインの人名については、名前を先に、その後2つの姓をつけるという通常のスペインの形式を採用しましたが、他の本では、1つの姓のみを用いているものもあります。

Nota introductoria

Este libro es el primero de una colección de textos bilingües en español y japonés destinado a presentar partes de la vida de Japón y de los países hispanohablantes con el fin de presentar y despertar la curiosidad en los lectores sobre ambas culturas. Como se quiere que sean atractivos y accesibles para todo tipo de personas, sin importar su nivel de japonés o español, el texto cuenta con *furigana* y se han añadido pequeñas notas explicativas sobre expresiones que no puedan ser traducidas de un idioma a otro.

Nos gustaría añadir que este es un texto divulgativo y de introducción, por ello se han resumido y simplificado ciertos datos y procesos, aunque en ningún caso se da información que no sea veraz. Si se quiere un conocimiento más exhaustivo y profundo, o textos científicos y de referencia, se recomienda acudir a los libros citados en la bibliografía.

Finalmente, y para una mejor comprensión de los idiomas que aquí aparecen, nos gustaría hacer las siguientes puntualizaciones:

- ・ Sobre la transcripción japonés-español: se ha utilizado el *Sistema de romanización Hepburn*. Básicamente se trata de una lectura de las vocales y consonantes como lo haríamos en español, con algunas pocas excepciones como las letras «h», «g», «j» y «z». Para los nombres propios japoneses se utilizará la forma tradicional japonesa, según la cual el apellido va delante del nombre. El nombre de ciudades y lugares se ha castellanizado.
- ・ Sobre la transcripción español-japonés: se ha utilizado el sistema japonés de escribir las palabras extranjeras con *katakana*, especialmente se utiliza esta forma para los nombres de lugares, productos y nombres de personas. Para los nombres propios españoles se ha utilizado la forma habitual española, con el nombre primero y dos apellidos después, aunque en algunos casos algunos autores sólo emplean un apellido.

はじめに (Nota introductoria)	p. 4
版画で描く日本のお菓子 50 選 (50 estampas de dulces de Japón)	p. 9
日常のお菓子 (Dulces básicos)	p. 10
季節のお菓子 (Dulces de temporada)	p. 40
お土産 (Omiyage)	p. 68
外国から来たお菓子 (Dulces de influencia extranjera)	p. 98
浮世絵からゴム版画まで：歴史と技術 Del <i>ukiyo-e</i> a la estampación en caucho: historia y técnica	p. 111
日本と和菓子の歴史 Breve historia de Japón y de los dulces japoneses	p. 131
日本のお菓子と飲みもの Qué beber para acompañar los dulces japoneses	p. 141
あとがき Agradecimientos	p. 152
画像提供一覧 Créditos de las imágenes	p. 154
参考文献一覧 Bibliografía	p. 155



版画で描く日本のおかし
50 選
(和菓子・お土産・洋菓子)

50 estampas de dulces de Japón
(*wagashi* · *omiyage* · *yōgashi*)

お汁粉

Oshiruko

おしるこは、小豆あん、水、砂糖を甘く煮たものに、餅や白玉などを入れた伝統的な食べ物です。塩辛さとの対比で甘みを際立たせるために、梅干しや海苔、漬物を添えて食べることもあります。おしるこに似た甘味であるぜんざいは、主に関西で、こしあんではなく、つぶあんを使ったものとされており、また、関東では大抵の場合、餅は四角い形をしています。おしるこの起源は17世紀で、その前身ともいえる料理がそのとき誕生しています。汁物として味わうのはもちろんのこと、調理時に水分を少なくすることで食べものとしても楽しむことができ、秋から冬にかけては温かく、暑い季節には冷やしていただく、まさに万能なおやつといえます。風味をよくするため、お汁粉に入れる前に、お餅を焼くことが多いのですが、そのための七輪が、版画には一緒に描かれています。



El Oshiruko es una sopa dulce tradicional hecha con pasta de judías rojas, agua y azúcar. A esta sopa se le suele añadir *mochi*, *shiratama* y/o castañas; también se puede acompañar de alimentos salados como *umeboshi*, algas o encurtidos, ya que el contraste de sabores acentúa el dulzor de la sopa. Es similar al postre llamado *zenzai*, aunque en la elaboración de este se emplea *tsubuan* en lugar de *koshian*; además es más espeso y el *mochi* que se emplea siempre es cuadrado.

Desconocemos con exactitud su origen, pero las primeras menciones -aunque con otro nombre- datan del siglo XVII. Es un postre muy versátil, ya que si se hace líquido se puede beber, y si se añade menos agua al cocinarlo se puede comer. Es posible tomarlo caliente, más habitual en invierno y otoño, o frío, en los meses de calor. En la estampa vemos un pequeño hornillo para asar el *mochi*, potenciando así su sabor antes de añadirlo al *oshiruko*.



最中

Monaka

最中は、江戸時代に生まれた和菓子で、時代を経て、現在の形に改良されました。軽くてパリッとした凹状の2枚の皮にあんこを詰めて作ります。餡の水分で皮が柔らかくなるのを防ぐため、他の和菓子よりも砂糖を多く使い、水を少なくして甘さと粘りを出します。また、皮とあんこが別々に包装され、食べる前に、自分で手作りするものもあります。中の具には、餡子のほか、栗、餅、アイスクリーム、チョコレート、生クリームなどが使用されます。全国的に普及している和菓子で、地域によって、特殊な形



や具材のものが、おみやげとして販売されています。例えば、静岡県伊豆の国市の、いのししかたち「猪最中」や、ピーナッツ形で、中の具にもピーナッツが使われている千葉県の「ピーナッツ最中」、餡子とぎゅうひ（牛乳）でんしや（電車）の形をした、東京都の「都電もなか」などがあります。

El *Monaka* es un dulce japonés del Periodo Edo (1603 – 1868), aunque fue modificado posteriormente hasta el que tenemos hoy. Está formado por dos ligeras y crujientes galletas de arroz cóncavas que se rellenan de *anko* y se unen. Para evitar que la humedad de la pasta de judías rojas reblandezca las cubiertas, esta se hace utilizando más azúcar y menos agua, por lo que es más dulce y pegajosa que la utilizada en otros *wagashi*. En algunas ocasiones también se venden separadas las galletas y el relleno y hay que unirlos uno mismo. Además de *anko* puede llevar castañas, *mochi*, helado, chocolate, crema, nata y un sinfín de cosas más. Es un dulce que está extendido por todo el país, pero algunas regiones los hacen con forma o relleno especial que venden como *omiyage*. Por ejemplo, encontramos *Inoshishi Monaka* (Izunokuni, Shizuoka) que tiene forma de jabalí; *Peanuts Monaka* (Chiba) con forma de cacahuete y esta legumbre en su interior; y *Toden Monaka* (Tokio), con forma de tranvía y relleno de *anko* y *gyūhi*.



月見団子・へそもち

Tsukimi dango & Hesomochi



つきみ だんご まんげつ みた だんご あき はじ まんげつ なが
月見団子とは、満月に見立てた団子のことで、秋の初めの満月を眺める、
じゅうごや た かし ちい がた しろ だんご なら いちばんうえ
十五夜に食べる菓子です。小さなピラミッド型に白い団子を並べ、一番上
にオレンジ色の団子をおきます。日本では昔から、餅つきをするうさぎが
つき す だんご いろ だんご にほん むかし もち
月に住んでいて、満月の時にその姿をみることができるといわれてきまし
た。満月に見立てた形や、その言い伝えから、まさに、お月見にふさわし
い菓子といえます。中部地方、特に静岡の富士川以西では、団子の真ん中
をへこませて、へその形を作る、この地域特有のへそもちという団子もあ
ります。お月見のあと、団子はあるこやフルーツジャム、きなこをつけて
た ねんごろ りゅうぶく ぶんごう なつめそう せき
食べます。日本人にとって、この風習はとても大切にされてきました。
1900年頃、ロンドンに留学していた文豪の夏目漱石が、クラスメイトを
つきみ さそ かね だんご てんどう りかい いっしょう ふ
お月見に誘ったところ、彼らがこの伝統を理解せず一笑に付してしまった
ことで、心底傷ついたという逸話まで残されています。



El *tsukimi dango* son unos *dangos* que por su forma nos remiten a la luna llena. Se suelen colocar formando una pequeña pirámide con la cúspide de color anaranjado, diferente a los demás que son blancos. Es típico comerlo durante el *Tsukimi* (festival de ir a ver la primera luna llena de otoño, en septiembre). Tradicionalmente en Japón se dice que en la luna viven conejos que hacen *mochi*, y que esto se puede ver durante la luna llena, por ese motivo consideran que, tanto por la forma como por esta leyenda, es el dulce

idóneo para contemplar el plenilunio. En la zona de Chūbu (centro del país), especialmente al oeste del río Fuji (Shizuoka) estas bolitas se aplastan en el centro y se les hace un ombligo (*heso* en japonés). Estos pasteles de arroz se pueden comer con *anko*, mermeladas de frutas y *kinako*. Esta costumbre es muy apreciada por los japoneses, y famosa es la historia del gran escritor Natsume Sōseki, quien mientras estudiaba en Londres alrededor de 1900, propuso a sus compañeros ir a festejar el *Tsukimi*, y cómo se sintió dolido para siempre, considerando a los occidentales como poco más que bárbaros, cuando estos ridiculizaron esta tradición.



生八ツ橋

Nama yatsuhashi

生八ツ橋は、1960年代に生まれた京都市の銘菓です。米粉に、砂糖、ニッキ（シナモン）を混ぜて焼いた、ビスケットのような、かたい食感の菓子、八ツ橋が派生してできたものです。その名の通り、生地は焼かずに生のままにしていることに特徴があり、三角形に折りたたんだ生地に、小豆餡を包んだものが、定番として知られています。その食感から、生八ツ橋を餅と勘違いする人がたまにいますが、実際には、材料も作り方も餅とはまったく異なっています。現在、京都にはこの菓子だけを扱う店があり、最もポピュラーなお土産とって間違いありません。こうした人気の高まりとともに、様々な味が登場していて、最近では、フルーツ、チョコレート、ナッツ、ラムネなど数十種類に及ぶ多様な味を楽しむことができます。



El *Nama yatsuhashi* es un dulce típico de la ciudad de Kioto que aparece en la década de 1960. Procede del dulce orneado *yatsuhashi*, que se hace con harina de arroz, azúcar y canela, un dulce de textura dura similar a la de las galletas. Sin embargo, en este *omiyage* la masa se deja cruda, de ahí su nombre (literalmente *yatsuhashi crudo*) y se suele doblar en forma triangular, rellenándola de *anko* rojo en el centro. Su textura es similar a la del *mochi*, lo que hace que mucha gente piense que se trata de un pastel de arroz, aunque sus ingredientes y elaboración son totalmente diferentes. Es posible que actualmente sea el *omiyage* más popular de Kioto, habiendo tiendas que únicamente venden este dulce. A la par que crecía su popularidad, también aumentaba el número de variedades, y hoy encontramos decenas de sabores como los de frutas, chocolate, frutos secos, e incluso *ramune*.



バスクチーズケーキ

Tarta de queso vasca

スペインのバスク地方の伝統的なチーズケーキは、日本ではバスクチーズケーキとして広まっていますが、スペイン国内では、バスク地方の都市サン・セバ스티アン（ギプスコア）にあるレストランの名をとって、タルタ・デ・ケソ・デ・ラ・ビニャとして知られています。従来のチーズケーキとは異なり、表面の焦がしたキャラメル、中のクリーミーなやわらかさが特徴的です。一般的なスペインのお菓子とは異なり、甘すぎず、赤ワインやナッツとの相性も抜群です。風味を高めるために、黒胡椒や、フランス・バスク地方の村の代表的なエスプレットパウダーをひとつまみかけて食べるのがおすすめです。版画にも描かれているこの唐辛子にちなんで、毎年、そのフランスの村で祭りが開催され、期間中、家の前面が、乾燥した唐辛子の束で埋め尽くされます。日本では2016年に伝わったこのチーズケーキは、2018年から2020年にかけて大人気となり、一時はほとんどのコンビニやケーキ屋に置いてありましたが、現在は一部の専門店でも販売されています。



Esta tradicional tarta de queso vasca se conoce en España como «Tarta de queso de La Viña», en honor al restaurante homónimo de la ciudad vasca de San Sebastián (Guipúzcoa), que lo creó, y no como «Tarta de queso vasca», nombre que se le da en Japón. Se caracteriza por su fina capa de caramelo quemado y su interior cremoso y blando. A diferencia de la mayoría de la repostería española, esta tarta no es excesivamente dulce, y combina perfectamente con vino tinto y nueces. Para potenciar su sabor se recomienda comerla con una pizca de pimienta negra o de pimienta *espelette* en polvo, típico del pueblo del País Vasco francés del mismo nombre. Estos pimientos los podemos ver en la estampa, y cada año hay un festival en la localidad en el que las fachadas de las viviendas se llenan de racimos de pimientos secándose. En Japón se introdujo en 2016 y tuvo una gran popularidad entre 2018 y 2020, encontrándose en ese momento en la mayoría de tiendas de conveniencia y pastelerías. Actualmente ya sólo la podemos adquirir en determinadas tiendas especializadas.



あとがき

この独立した出版プロジェクトを立ち上げるために、複雑で、根気のいる多くの作業が必要とされました。こうして本が完成した今、その過程で協力して下さったすべての方々に、深く感謝申し上げます。

まずはじめに、どんな時も私たちを支え、あらゆる面でサポートをしてくれる家族（河村家と坂井・トラルバ家のみなさん）へお礼を伝えたいです。この本とともに多くの時間を費やしてくれたことにほんとうに感謝しています。

また、本書に掲載された、本書の根幹ともいえる、企業の皆様に感謝申し上げます。アルファベット順：赤福本店、浪花屋製菓株式会社、株式会社麻布かりんと、株式会社榎谷、株式会社桜井甘精堂、株式会社彩雲堂、株式会社六花亭、株式会社ラグノオささき、株式会社やまだいち、株式会社カステラ本家福砂屋、株式会社 桔梗屋、株式会社 御菓子御殿、有限会社謝藍、有限会社春華堂、八海醸造株式会社、さいとう製菓株式会社。連絡した時点では、プロジェクトはたった一つで、他に発表した作品はなく、ウェブサイトすら持っていなかったのにも関わらず、ブランドの使用を許可して下さい、文章の修正、画像の提供など、あらゆるサポートをしていただきました。皆様のご協力がなければ、これらのテキストは完成しませんでした。

小林滋樹氏も同様で、1年近くかけて50枚の版画を完成させていただきました。途中、使用できなくなった版画も多数出てしまいましたが、それにもかかわらず、私たちに信頼して下さったことにとっても感謝しています。

そして、和菓子に関する豊富な知識をもって、アドバイスをくださった伏見智子さんの貢献も大きいものでした。提供いただいた写真は、誌面の関係上、残念ながら2枚しか掲載できませんでしたが、ご協力ありがとうございました。

それからもちろん、今この本を手に行っている読者の皆様にも心から感謝します。これまでやってきたすべての試みは、読んでくださる方がいてはじめて、意味をもつのです。

最後になりましたが、いつも応援して下さる「スペイン語教室カリグラマス」の生徒の皆さんに、この場を借りて、感謝を申し上げます。

ここにあげられなかった方々にも、近くお礼に伺いたいと思います。

編集者一同

Agradecimientos

Comenzar un proyecto editorial independiente es una labor complicada y que requiere una enorme cantidad de esfuerzo, es por ello que queremos agradecer a todos aquellos que nos han ayudado en el camino para hacer posible este libro.

Primero de todo queremos agradecer a nuestras familias (Kawamura y Sakai Torralba), quienes nos han apoyado en todo momento y ayudado en todo lo posible, además de tener que compartir nuestro tiempo con la realización de esta publicación.

También nos gustaría agradecer a todas las empresas que aparecen en el libro y que forman una parte fundamental de este. Estas son, por orden alfabético: 赤福本店, 浪花屋製菓株式会社, 株式会社麻布かりんと, 株式会社榎谷, 株式会社桜井甘精堂, 株式会社彩雲堂, 株式会社六花亭, 株式会社ラグノオささき, 株式会社やまだいち, 株式会社カステラ本家福砂屋, 株式会社 桔梗屋, 株式会社 御菓子御殿, 有限会社謝藍, 有限会社春華堂, 八海醸造株式会社, さいとう製菓株式会社. Pese a que cuando contactamos con ellas sólo teníamos un proyecto y ninguna otra obra publicada anteriormente —ni siquiera disponíamos de web— nos apoyaron y dieron permiso para usar su marca, corregido los textos y proporcionado las imágenes. Sin ellos sentiríamos que este texto no estaría completo.

Algo parecido sucede con el señor Kobayashi Shigeki, que durante casi un año ha trabajado enormemente para completar las cincuenta estampas, aunque en el camino ha realizado muchas más que se fueron descartando. Le agradecemos la confianza depositada en nosotros.

Igualmente importante es la aportación de Fushimi Tomoko, quien nos ha asesorado con sus amplios conocimientos sobre los dulces japoneses. También nos proporcionó una gran cantidad de fotografías de las que, desafortunadamente, sólo pudimos incluir dos, pero le agradecemos la cooperación.

Y cómo no, queremos agradecerte a ti, lector, que ahora tienes este libro en tus manos. Sin ti todo el esfuerzo no tendría sentido.

Finalmente, aunque no menos importante, le estamos muy agradecidos a todas las alumnas y alumnos de la «Escuela de español Caligramas», por su constante apoyo.

Queremos disculparnos con todo aquel al que hayamos podido olvidar. Esperamos poder agradecerle personalmente pronto.

Los editores

画像提供一覧・Créditos de las imágenes

お菓子・和菓子の会社・Empresas de dulces

赤福本店 (P90), 浪花屋製菓株式会社 (P34 ↓), 株式会社麻布かりんと (P12), 株式会社樋谷 (P92), 株式会社桜井甘精堂 (P82), 株式会社彩雲堂 (P86), 株式会社六花亭 (P78), 株式会社ラグノオささき (P84), 株式会社やまだいち (P68), 株式会社カステラ本家福砂屋 (P10), 株式会社 桔梗屋 (P76), 株式会社 御菓子御殿 (P72), 有限会社謝藍 (P80), 有限会社春華堂 (P70), 八海醸造株式会社 (P34 ↑), さいとう製菓株式会社 (P88)

Adobe Stock

P2, P3, P14, P16, P18, P20(↑), P22, P24, P26, P28, P30, P32, P36, P38, P40, P42, P44, P46, P48, P50, P56, P58, P60, P62, P64, P66, P94, P96, P100, P102, P104, P106, P108, P111-129, P120, P121, P122(↑), P123, P131-138, P132, P133, P134, P135, P136(↓), P137(↓), P138, P139, P141-149, P142, P143, P144, P145, P146(↑), P147(↓), P148, P149, P150, P151, P155

Pixta

P9, P45, P49, P55, P61, P63, P101, P105

Photolibrary

P9, P15, P31, P41, P47, P53, P99, P103

The Metropolitan Museum of Art

P112, P113, P114, P115, P116, P117, P118, P119, P122(←), P122(↓), P124, P125

その他・Otras

Fushimi Tomoko: P54

Kobayashi Shigeki: P128, P129, P156

Francisco Torralba: P20(↓), P52, P74, P98, P120, P121, P122(↑), P126, P136(↑), P146(↓), P147(↑),

参考文献一覧・Bibliografía

日本のお菓子について・Sobre dulces japoneses

AOKI, N. (2020). *Wagashi no rekishi*. Tokyo: Chikuma Gakugei Bunko. 

AOKI, N. (2021). *Utsukushii wagashi no zukan*. Tokyo: Futami Shobou. 

JAPAN KASHI EDUCATION CENTER (ed.) (2012). *Ketteiban wagashi kyouhon*. Tokyo: Seibundo Shinkosha. 

KAI, M. (2016). *Zenkoku kawaii omiyage*. Tokyo: Submark. 

NAKAO, T. (2018). *Nihon Hyakumeika*. Tokyo: NHK Shuppan. 

SUMI, K. et al. (2014). *Nippon no wagashi*. Tokyo: Ei Publishing. 

SUMI, K. et al. (2015). *Wagashi no hon*. Tokyo: Ei Publishing. 

TAKAOKA, K. (2018). *Wa no Kashi*. Tokyo: Pie International.  

浮世絵について・Sobre ukiyo-e


HINOHARA, K. (2015). *Youkoso ukiyoe no sekaihe*. Tokyo: Tokyo Bijutsu.  

MAKINO, K. (2020). *Ukiyoe no kaibou zukan*. Tokyo: X-Knowledge. 

MEXTORF, O. (2017). *Hokusai*. Paris: Könemann.      

PAGET, R. (2021). *Hokusai*. Köln: Taschen. 

SCHLOMBS, A. (2021). *Hiroshige*. Köln: Taschen. 

TANABE, M. & CHIBA CITY MUSEUM OF ART (eds.) (2016). *Shoki ukiyoe ten-han no chikara · hitsu no chikara*. Chiba: Chiba City Museum of Art. 

小林 滋樹 (Kobayashi Shigeki)

(清水市、静岡 1956)

静岡で生まれ育ち、北海道の大学で生化学を専攻。卒業後、冷凍食品会社で新製品の開発に携わる。静岡、名古屋、気仙沼にて勤務する傍ら、1980年から年に1枚の版画制作を始める。1985年にはゴム版画に転向。当初は本や雑誌、インターネットの画像を模写していたが、現在では、自らデザインしたオリジナルの版画を制作。旅や食べ物、動物などを題材として、これまでに制作した版画は約400枚に上る。

(Shimizu, Shizuoka, 1956)

Vivió en la ciudad de Shizuoka hasta que se mudó a Hokkaidō para estudiar Bioquímica en la universidad. Tras graduarse comenzó a trabajar en una empresa de comida congelada diseñando nuevos productos. Gracias a este trabajo ha vivido en Shizuoka, Nagoya y Kesenuma. Comenzó a hacer una estampa por año en 1980, y en 1985 lo convirtió en su afición, haciendo grabados en goma, primero copiando imágenes de libros y revistas, posteriormente de internet y actualmente crea sus propias composiciones. Desde entonces ha realizado unas 400 estampas de viajes, comidas y animales.



河村 麻美 (Kawamura Ami)

(静岡、1988)

静岡で生まれ、親の転勤で、東京、大阪、神奈川と各地を転々として過ごした。上智大学スペイン語学科在学中、スペインへ語学留学を経験。卒業後、静岡で会社員として働く。幼い頃から本や読書が好きで、通っているスペイン語教室の先生に誘われ、この本の制作に携わることとなった。本書の制作で、翻訳の楽しさと難しさを学ぶ。

(Shizuoka, 1988)

Nació en Shizuoka y debido al trabajo de sus padres se mudó frecuentemente a lugares como Tokio, Osaka y Kanagawa. Pasó un tiempo estudiando en España mientras cursaba Lenguas Hispánicas en la Universidad Sophia (Tokio). Tras graduarse volvió a Shizuoka por motivos laborales. Desde niña ha disfrutado de los libros y la lectura. Su profesor de español la invitó a unirse a este proyecto editorial, gracias al cual ha aprendido las alegrías y las dificultades de la traducción.

トラルバ フランシスコ (Francisco Torralba)

(グラナダ、1984)

幼少期、毎年夏休みを祖父の家で過ごし、他に遊び相手のいない環境で、数ヶ月間ひたすら本に没頭した経験をもつ。大学で美術史を専攻した後、日本文化を専門とする人文科学の修士号を取得。2014年に静岡に移住し、その2年後にスペイン語講師の仕事始める。幼い頃からコツコツ集めてきた小さな蔵書を、いずれスペインから日本へもってきたいと考えている。

(Granada, 1984)

Pasaba los veranos en el cortijo de su abuelo y los largos meses en los que no había otro niño con quien jugar los dedicó a los libros. Se graduó en Historia del Arte e hizo un máster en Humanidades, especializándose en cultura japonesa. Se mudó a Shizuoka en 2014 y dos años después comenzó su trabajo como profesor de español. Le gustaría poder traerse desde España su pequeña colección de libros juntada con paciencia desde pequeño.

版画で描く日本のおかし 50 選 (和菓子・お土産・洋菓子)
50 estampas de dulces de Japón (wagashi · omiyage · yōgashi)

2022 年 10 月 01 日 初版第 1 刷発行
(Primera edición: 01 de octubre de 2022)

イラストレーター
(ilustrador)

小林 滋樹 (Kobayashi Shigeki)

著者
(autores)

河村 麻美 (Kawamura Ami)

編集
(editores)

トラルバ・F (Francisco Torralba)

河村 麻美 (Kawamura Ami)

翻訳
(traducción)

トラルバ・F (Francisco Torralba)

河村 麻美 (Kawamura Ami)

発行
(editorial)

Bulanico Books (ブラニコ・ブックス)

〒420-0044 静岡市葵区西門町 2-7 スズビル 3F 302
tel: 054-266-5571 <https://bulanico-books.com>

印刷所
(impresión)

株式会社ファインワークス

本書に掲載されている文章および画像の全てまたは一部について、機械的またはデジタル的手段による複製は、知的財産権法に定められた例外を除き、禁止されています。ご不明な点は、出版社にお問い合わせください。

Se prohíbe la reproducción total o parcial de los textos e imágenes de este libro, ya sea por medios mecánicos o digitales, salvo en las excepciones recogidas por la Ley de Propiedad Intelectual. Puede dirigirse a los editores para cualquier consulta.

ISBN 978-4-9912783-0-3 C0076
© Bulanico Books, 2022. *Printed in Japan*

この本を読んでいただいております。
私たちのウェブサイトから最新情報をご覧ください。

Muchas gracias por leer este libro.
Puedes encontrar nuestras novedades en:



<https://bulanico-books.com/>

