

トゥエルビ

BS12ch TwellIV 『早川光の最高に旨い寿司』

穴子の爽煮 150年の伝統芸

浅草「弁天山美家古寿司」3月15日(日)よる8時放送

全国無料放送のBS12ch TwellIVで放送中の『早川光の最高に旨い寿司』（毎週日曜よる8時）は、作家・早川光が江戸前寿司の名店を訪ね、素材の旬や職人の熟練技など日本が誇る食文化や江戸前寿司の醍醐味をお伝えするグルメ番組です。今回は浅草「弁天山美家古寿司」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



1.番組概要

四季を映すとびきりの魚、それに寄り添うシャリが恋しい・・・私たちが愛してやまない寿司は、江戸時代に開花し、四方を海に囲まれ、稲作・発酵文化が進んでいた日本だからこそ生まれ得た食文化です。産地・旬にこだわった“極上の素材”と、経験を積んだ職人による“熟練の技”。これらが合わさることで、その旨さは何倍、何十倍にも膨れ上がります。そんな寿司の醍醐味をとことん味わい尽くし、寿司を食文化として捉えた情報番組。「KOBUDO-古武道-」のオリジナル楽曲が、素晴らしい寿司の世界を華やかに彩ります。

番組Webサイト：<http://www.twellv.co.jp/program/tabi/sushi.html>

2.放送スケジュール

毎週日曜よる8時～8時30分放送（30分番組）

※第23回：3月15日

3.放送内容

浅草「弁天山美家古寿司」 穴子の爽煮 150年の伝統芸花（第23回）

江戸前寿司の始祖のひとつと称される千住『みやこ』で修業を重ねた初代が、慶応2年（1866年）に浅草の龍神山浅草寺の鐘桜の下で開店した、東京でも最古参の寿司屋、それが「弁天山美家古寿司」。

5代目の親方、内田正さんは、「酢飯、仕事を施した寿司ダネ、新鮮な山葵、にきり醤油、この4つのバランスによって寿司の美味しさを最大限に引き出す」というポリシーのもと、古典的な技法を今なお正確に守り続ける。

まさに寿司の世界の無形文化財と呼ぶにふさわしい、親方の業、寿司を堪能する。

4.早川光 プロフィール

東京都出身。マンガ原作者、映画監督、著述家。1985年に「すし 江戸前を食べる」（鳳山社）を発表。鮭に関する数々の著書がある。「江戸前鮭職人きららの仕事」（集英社）では、マンガ原作も手掛ける。新著「日本一の魚屋「根津松本」に選ばれた この世でいちばん旨い魚」（ぴあ）が好評発売中。



■BS12ch TwellIV（トゥエルビ）について■

三井物産株式会社100%出資子会社が運営する24時間全国無料のBSデジタル放送局。スポーツや趣味教養など上質なエンタテインメント番組を総合編成でお送りしています。BS12チャンネル3桁番号222チャンネルです。