

## BS12ch TwellV 番組解説資料 (9月放送)

## 寿司専門番組『早川光の最高に旨い寿司』

## 9月後半のラインナップ 毎週日曜よる8時放送

全国無料放送のBS12ch TwellV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。9月20日（日）は目黒「鮭りんだ」、9月27日（日）は三軒茶屋「すしひふみ」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



目黒「鮭りんだ」



三軒茶屋「すしひふみ」

## 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.放送内容

## ・9月20日（日）よる8時～ 目黒「鮭りんだ」毛蟹 大胆に繊細に（第42回）



目黒不動の近くに昨年4月にオープンした「鮭りんだ」。海に面した愛媛・宇和島市出身の親方、河野勇太さんは33歳。独立する前は松山・恵比寿・ニューヨークで修業を積み、職人としての技術を磨いてきた。こだわりのひとつであるシャリは、他にはあまりない“蒸しかまど”を使用して高温短時間で一気に炊き上げるためふっくらとしており、そこへしっかりとした赤酢を合わせてつくっている。タネは旬の天然物から故郷・瀬戸内海の鮮魚まで、さらにマグロのほほ肉や、ベーキングパウダーを使った玉子焼など、従来の慣習にとられない寿司も必見だ。

## ・9月27日（日）よる8時～ 三軒茶屋「すしひふみ」鯉 郷土の誇りを握る（第43回）



世田谷区、三軒茶屋。下北沢に抜ける茶沢通り沿いに店を構える人気店「すしひふみ」。親方の小向祐貴（ゆうき）さんは、青森県八戸市の港町で育ち、18歳で青森「松さか」に入り5年間修業する。その後上京し、銀座の「福助」、都立大学の「すし独楽」で経験を積み、2012年、三軒茶屋に「すしひふみ」を開業した。ちなみに「すしひふみ」の名称は、一二三と、一歩ずつ歩んでいきたいからとのこと。大好きな青森の魚にこだわり、イクラ、サンマ、ウニなど、扱うタネの多くは青森から直接仕入れる親方。その優しく穏やかな人柄も魅力だ。

## 3.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。「鮭水谷の悦楽」「日本一江戸前鮭がわかる本」（文春文庫）など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。

