

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

第二回は、人形町「毘寿司」

～飾り寿司 受け継がれる伝統～

2014年4月20日 日曜よる8時オンエア

全国無料放送のBS12ch TwellVでは、日本が世界に誇る伝統食である「寿司」の醍醐味を味わい尽くす情報番組『早川光の最高に旨い寿司』を毎週日曜よる8時～8時30分に放送しています。第二話は、大正12年創業の老舗「毘寿司」。江戸前握り鮨の開祖とされる両国「與兵衛すし」の仕事を今に残す数少ない職人の一人である親方の技は必見です。



「毘寿司」親方の江戸前仕事の伝統と奥深さに早川光が迫る！！



江戸前寿司の定番から飾り寿司まで親方の至芸が光ります

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。

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。隔週新作）

3.放送内容

人形町「毘寿司」～飾り寿司 受け継がれる伝統～（第二話）

江戸前握り鮨の開祖とされる両国「與兵衛すし」の仕事を今に残す大正12年創業の老舗、人形町「毘寿司」。「まぐろのはがし」「イカの印籠詰め」「手綱巻」「ひよこ」など、親方におまかせ10貫を握っていただきます。江戸前寿司の定番から、今ではこの店でしかお目にかかることができない飾り寿司まで、親方の至芸とも言うべき職人技と今から200年前に開花した江戸前寿司の伝統を堪能します。

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

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。鮨に関する数々の著書がある。「江戸前鮨職人きららの仕事」（集英社）では、マンガ原作も手掛ける。

■BS12ch TwellV（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。