

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

細魚 粋と鯔背と心意気

銀座「鮭わたなべ」2月8日(日)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。今回は銀座「鮭わたなべ」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20回：2月8日

3.放送内容

銀座「鮭わたなべ」細魚 粋と鯔背と心意気（第20回）

寿司の聖地、銀座5丁目に2012年10月に開店した「鮭わたなべ」。親方の渡部佳文さんは、創業1808年の老舗「柳橋 美家古鮓」の4代目、江戸前寿司の頂点を極めたといわれる職人、加藤博章さんの最後の弟子だ。“コハダの酢洗い”や“ハマグリの漬け込み”など、師から学んだ江戸前の技と心意気が宿る握り。また「柳橋 美家古鮓」から受け継いだ伝統の“煮キリ”など、寿司好きならば是非訪問したい、名店の10貫を頂く。

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。鮓に関する数々の著書がある。「江戸前鮓職人きららの仕事」（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。