

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

TV初登場の名店も訪ねます！寿司専門番組 『早川光の最高に旨い寿司』が九州初上陸！

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。5月放送では関東を離れ番組史上初、九州の名店を訪ねます。5月10日（日）はミシュランガイドで一ツ星を獲得し今回テレビ初登場となる博多「鮭田可尾」、5月17日（日）は地元大分の食材にこだわる大分「月の木」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



博多「鮭田可尾」



大分「月の木」

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/tab/sushi.html>

2.放送内容

・5月10日（日）よる8時～ 博多「鮭田可尾」（第28回）

今回は関東から離れ、番組史上初となる九州へ。やってきたのは、福岡天神南の名店「鮭田可尾」。親方の高尾友之さんは、18歳で寿司の道に入り、名門、銀座「なか田」のリーガロイヤルホテル店や帝国ホテル店で修業を積み、江戸前の真髄を習得。故郷の博多に戻るや、福岡の卸売市場で仲買として3年間働き、地元の魚の知識を身につけた。世界有数の漁場として知られる玄界灘で獲れた極上の魚を、江戸前の仕事でさらに旨く。そんな親方の握る東京では味わえない、最高に旨い寿司に注目！

・5月17日（日）よる8時～ 大分「月の木」（第29回）

九州の名店第2弾として訪問するのは、豊後の国、大分。大分駅から徒歩10分の商店街にある「月の木」。名古屋の料亭、岐阜の割烹など日本料理を学んだ後、東京の寿司屋で修業を積んだ親方の赤嶺桂一郎さんが、2005年に地元で江戸前の寿司を握る！という決意で独立。地の味を大切に、大分の市場で買う魚はもちろん、米も大分産の甘みのある品種を使用。塩と酢だけでさっぱりとしたシャリは、芳醇な海で獲れた白身によく合う。勉強熱心で丁寧な仕事、誠実な人柄が表れた親方の握りに酔いしれたい。

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 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。