

トゥエルビ
BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

寿司専門番組『早川光の最高に旨い寿司』
7月のラインナップ 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。7月5日（日）は谷中「すし乃池」、7月19日（日）は銀座「鮭とかみ」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



谷中「すし乃池」



銀座「鮭とかみ」

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

・7月5日（日）よる8時～ 谷中「すし乃池」（第34回）

東京都台東区、レトロな雰囲気漂う下町の谷中で、およそ半世紀にわたり愛され続ける老舗「すし乃池」。親方の乃池幸三（こうぞう）さんは、今年89歳。昭和25年、戦後間もない東京で寿司屋を志し、25歳で日本橋「吉野鮭本店」に入り江戸前の仕事を学ぶ。乃池といえば厳選した旬のタネの他に、名物となっているのが「穴子ずし」。寺町という土地柄、手軽な手土産として親しまれるようになった「穴子」は、江戸前にこだわり、ふっくらと煮上げて秘伝のツメで頂く。

・7月19日（日）よる8時～ 銀座「鮭とかみ」（第35回）

寿司の激戦区、銀座8丁目。かつて「鮭水谷」が入っていたという伝統の場所を継いで、2年前に誕生した「鮭とかみ」。親方の佐藤博之さんは若い頃よりレストランサービス業に興味を持ち、ウェイターやレストランの店長を経験するも、海外に渡り様々な食文化に触れる中、日本食の魅力を再認識。寿司職人の道を選び、神泉の名店「秋月」で江戸前の基本を学び、その後、西麻布の和食店で素材を生かす料理にも携わってきた。2014年には、ミシュランで星を獲得。最高峰の黒鮭を筆頭に、天然近海の魚介類に江戸前寿司伝統の仕事で、時には親方独自の手法で。おもてなし精神溢れる親方の握りをぜひ味わいたい。

※7月12日（日）はプロ野球中継のため、7月26日（日）は鈴鹿8耐中継のため、放送休止です。

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）を発売。「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。「江戸前鮭職人さららの仕事」（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 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。