

BS12ch TwellV 番組解説資料 (8月放送)

寿司専門番組『早川光の最高に旨い寿司』

8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。8月16日(日)は茅ヶ崎「鮨裕」、8月23日(日)は大船「鮨處もり山」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



茅ヶ崎「鮨裕」



大船「鮨處もり山」

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

・8月16日(日)よる8時～ 茅ヶ崎「鮨裕」真鯨 十貫で魅せる湘南の夏(第38回)



夏の観光客で賑わう神奈川県茅ヶ崎。茅ヶ崎駅から湘南海岸サザンビーチへ向かう通りから少し入った、閑静な住宅街の一角に佇む「鮨裕」(2010年オープン)。この店の親方、堀勇一さんは現在46歳。独立前は、横浜や銀座の寿司店をはじめ、築地の鮪仲卸でも働き、技と知識を磨いてきた。店名の通り、親方が志すのは“心を豊かにする寿司”。地の魚、近海の天然ものにこだわり、三種の酢をブレンドしてつくる自慢のシャリと、絶妙な温度管理で、訪れた客に感動をもたらす。湘南エリアの絶品寿司との出会い、お楽しみに。

・8月23日(日)よる8時～ 大船「鮨處もり山」照りゴチ 東京湾の幻の味(第39回)



前回の茅ヶ崎に続き、今回も神奈川県。訪ねたのは、鎌倉市大船に店を構えて22年目を迎えた「鮨處もり山」。親方の森山孝一さんは52歳。19歳から銀座の寿司店に入り、32歳の時に地元大船で独立。地魚にこだわり、横浜中央卸売市場や逗子の魚市場に毎日通って、築地に出荷される前の状態の良い魚を仕入れているという。さらに、ツメは、はまぐり、穴子、蒸しアワビで全て違うものを用意。夏の風物詩でもあるコチ(照りゴチ)や、アオリイカ、アワビなど、東京湾や相模湾の旬の幸を中心とした親方渾身の10貫、お見逃しなく。

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。「鮨水谷の悦楽」「日本一江戸前鮨がわかる本」(文春文庫)など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。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。

