

## BS12 トゥエルビ 番組解説資料（10月放送）

## 寿司専門番組『早川光の最高に旨い寿司』

## 10月後半のラインナップ 毎週金曜よる9時放送

全国無料放送のBS12 トゥエルビで放送中の『早川光の最高に旨い寿司』（毎週金曜よる9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。10月23日（金）は経堂「鮭処 喜楽」、10月30日（金）は銀座「鮭 九谷」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



経堂「鮭処 喜楽」



銀座「鮭 九谷」

## 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

## ・10月23日（金）よる9時～ 経堂「鮭処 喜楽」牡蠣 老舗から名店へ（第47回）



小田急線経堂駅から徒歩1分、ミシュランのおすすめにも選ばれた人気店「鮭処 喜楽」へ。戦前から70年以上続いている老舗だが、中に入れば間接照明でカウンターも広く、落ち着いた雰囲気。まさに“大人の寛げる寿司店”となっているが、それは三代目の親方・太田龍人（53歳）さんの大胆なリニューアルから始まったという。夜はおまかせ中心で、全国から厳選したタネが揃い、中学時代から店を手伝う親方が、熟練の技で一貫一貫丹精込めて寿司を握る。街の老舗から人気店となった名店、その旨い寿司と親方の話をじっくりと堪能したい。

## ・10月30日（金）よる9時～ 銀座「鮭 九谷」牡丹海老 北海道の技と粋（第48回）



名店ひしめく寿司の激戦区、銀座7丁目。この地に店を構え今年で10周年を迎えた「鮭 九谷」は、北海道の旬を振る舞う「蝦夷前寿司」で訪れる客を魅了してきた。親方の石川真文さん（44歳）は、北海道から18歳で上京し寿司職人の修業に励んだ後、再び故郷へ戻って有名店で腕を磨いてきた。濃厚な甘みの牡丹海老や幻の魚・鮭児など、東京では手に入りにくい、北海道の新鮮かつ上質な海の幸を産地直送で調達、匠の技で極上の寿司に仕立てる。また、親方の気さくな人柄も魅力のひとつ。旨い寿司と楽しい会話と共に、北の国に思いを馳せる。

## 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。

