

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

第3回目は、築地「鮭 つかさ」

～鮭の脳天 叩き上げ職人の凄み～

2014年5月4日 日曜よる8時オンエア

全国無料放送のBS12ch TwellVでは、日本が世界に誇る伝統食である「寿司」の醍醐味を味わい尽くす情報番組『早川光の最高に旨い寿司』を毎週日曜よる8時～8時30分に放送しています。第3回目は、1999年創業、東京・築地に店を構える「鮭 つかさ」。数多くの寿司を握ってきた築地の叩き上げ職人の仕事を堪能します。



親方の創意工夫とひと手間をかけた逸品
「まぐろの脳天の身のスモーク」。



江戸前の仕事を体に叩き込んできた親方の
“最高に旨い寿司”をご紹介します。

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。

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。隔週新作）

3.放送内容

築地「鮭 つかさ」～鮭の脳天 叩き上げ職人の凄み～（第3回目）

親方の高橋司さんは、15歳で鮭屋に入り、長年、下積みの苦労を重ね、数多くの寿司を握ってきた叩き上げ職人。およそ1ヶ月間の試行錯誤を繰り返して完成させた「まぐろの脳天の身のスモーク」は他では食べられない逸品。一つ一つが丁寧で、こだわりを感じさせる親方の職人技は必見です。

（番組Webサイト：<http://www.twellv.co.jp/program/tabi/sushi.html>）

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。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。

■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。