

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

第4回は、銀座「鮨 青木」

～蛸の桜煮 継承されし父の魂～

2014年5月18日(日)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4回は、銀座「鮨 青木」。江戸前寿司の伝統をしっかり受け継ぎながら、独自の感性で江戸前の伝統に新しい息吹を吹き込む親方の最高に旨い寿司を堪能します。



江戸前仕事の伝統と奥深さに早川光が迫ります！！



じっくり煮込まれた柔らかい歯応えの「蛸の桜煮」

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）

※第4回：5月18日、5月25日（再放送）

3.放送内容

銀座「鮨 青木」～蛸の桜煮 継承されし父の魂～（第4回）

名人と呼ばれた父親の青木義氏の後を28歳で継ぎ、寿司の聖地・銀座で店を守り続ける親方の青木利勝氏。父に教えられた蛸の桜煮をはじめ、鰹、手長海老、牡蠣といったクラシックと創作が織り交ざった最高に旨い寿司をご紹介します。

（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。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。

■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。