

トゥエルビ

# BS12ch TwellV 『京・ごはんたべ』

## 料理旅館「洛雲荘」／料亭「美濃幸」 10月5日（日）よる8時30分オンエア

全国無料放送のBS12ch TwellVは、京都にある名店の伝統の技に隠された味や文化に迫る情報番組『京・ごはんたべ』を、毎週日曜よる8時30分から放送しています。今回は、「洛雲荘」、「美濃幸」をご紹介します。



### 1.番組概要

「ごはんたべ」とは、もともとは芸舞妓を連れて外で食事をするところだが、今では、花街だけでなく、一緒においしいものを食べに行こうという気楽なお付き合いや接待などにも使われている。そんな「ごはんたべ」にふさわしい料亭で、膳にのぼる食材は、季節を少し先取りしたもの。また、旬真っ只中のものや、名残を楽しむものなど、四季折々の恵みとそれを活かす調理法。料理の数々に、季節の移ろいを感じさせる工夫がなされ、来る人を五感でもてなしてくれる。番組では、そんな伝統の技に隠された味やおもてなしの文化に迫ります。

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

### 2.放送スケジュール

毎週日曜よる8時30分～9時00分

※第二十一巻、第二十二巻：10月5日、10月12日（再放送）

### 3.放送内容

#### 第二十一巻：「洛雲荘・鴨川源流で味わう山の幸と川の恵み」

京都市北区にある料理旅館「洛雲荘」。京都市内中心部から北へ車で30分ほどの場所にある鴨川の源流、雲ヶ畑。北山杉を使って組まれた川床が自慢の洛雲荘は豊かな自然に囲まれ、清い水が滔々と流れる川に沿うように店を構えます。今回は北山の山の幸と川の恵みを味わえる一品、春に摘んだ露（ふき）を、だしの旨味を際立たせ、ピリッとした実山椒とともにいただく「山路の木の芽煮」、鮎を生かしたまま三枚におろして造りに仕上げる「鮎の活造り」、そして活造りを楽しんだ後、中骨を一度下げて内臓がついたまま素揚げし、季節の野菜を付け合わせにした「鮎の素揚げ」をご紹介します。

#### 第二十二巻：「美濃幸・茶懐石の汁と焼物」

京都市東山区にある料亭「美濃幸」。八坂神社の正門、南の楼門から下がったあたりは「祇園下河原」と呼ばれ、昔から食通が通う名店の集まる場所。美濃幸の建物は、大正9年のもので、趣深い数寄屋普請の座敷は、茶人の助言を得て建てられ、また数寄屋建築の名工・中村外二の手による座敷もあり、茶の風情を感じつつも、贅を尽くした造りとなっています。今回は茶懐石に欠かせない汁物と焼物を紹介。よもぎ麩とずいきを具に用い、季節に応じて白味噌と赤みその味噌の配合を変えた汁物と、ゆずの香りがほんのり漂う茶懐石ならではの逸品「鱈の幽庵焼き」をご紹介します。

#### ■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。