

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『京・ごはんたべ』

料亭「上賀茂 秋山」、有職料理「萬亀楼」 10月19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、「上賀茂 秋山」、「萬亀楼」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事だが、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

※第二十三巻、第二十四巻：10月19日、10月26日（再放送）

3.放送内容

第二十三巻：「秋山・上賀茂の古民家で味わう鮎の風干しと茄子」

京都市北区にある料亭「上賀茂 秋山」。2006年に開店して以降、世界的レストラン・ホテルガイドで星を獲得するなど独自の料理スタイルが注目を集めている。昭和11年に滋賀から移築された古民家風の建物を活用した店内はどこか懐かしい気持ちにさせてくれる。今回は一夜干しにした鮎をじっくりと炙り、鮎のだしをあんにして、もち米にまとわせた「鮎の風干し秋茗荷あんかけ」と、京都の代表的なおぼんざい「茄子鯨」を秋山風にアレンジした「鯨茄子そうめん」をご紹介します。

第二十四巻：「萬亀楼・伝統の技法を受け継ぐ有職料理」

京都市上京区にある有職料理「萬亀楼」。創業は享保7年の造り酒屋に始まり、天明の飢饉で米が不足したことから茶店として料理を提供し、現在に至る。今回は9月9日の重陽神事にちなんで、菊の花のように切り込んだ小かぶらを、香り豊かなだしと合わせた煮物椀「菊かぶら えびしんじょう射込み（いこみ）」と、秋に旬を迎えるカマスで食感のよい松茸をくるんで焼いた「味噌幽庵焼き」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。