

BS12ch TwellV 番組解説資料 (9月放送)

寿司専門番組『早川光の最高に旨い寿司』

9月前半のラインナップ 毎週日曜よる8時放送

全国無料放送のBS12ch TwellVで放送中の『早川光の最高に旨い寿司』(毎週日曜よる8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。9月6日(日)は西荻窪「鮨 しら澤」、9月13日(日)は中野「鮨 峯八」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



西荻窪「鮨 しら澤」



中野「鮨 峯八」

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

・9月6日(日)よる8時～ 西荻窪「鮨 しら澤」秋刀魚 信じた道を真っすぐに(第40回)



東京都杉並区、JR中央線の西荻窪駅から南へ徒歩5分程歩いた商店街の中に凛と佇む「鮨 しら澤」。全体を白木で構成したという店内は、木の質感や温かみを感じる居心地の良い和の空間。親方の五十嵐成伸さんは35歳。23歳で寿司職人を志し、銀座「鮨新太郎」で8年間修業。その後、築地場外「寿司大」に移り、数多くの寿司を握ることで経験を積んできた。老舗で鍛えた技と、食材への探求心。気鋭の若手職人が握る、初秋の味に期待したい。

・9月13日(日)よる8時～ 中野「鮨 峯八」メジマグロ 孤高の職人、独創の握り(第41回)



JR総武・中央線中野駅より徒歩1分、駅前ビルの地下に店を構える「鮨 峯八」を訪ねる。本格江戸前寿司が食べられる店として地元でも有名なこの店では、砂糖を一切使わない赤酢のシャリや、近海物にこだわった魚を使うなど、親方の峯岸通(みねぎしとおる)さんの“本物の江戸前”へのこだわりが強く反映されている。絶妙な締め加減の“小肌”や、煮切り醤油に短時間漬けてマグロの芳醇な味わいを引き出す“ツケ”など定番のタネから、旬の魚を使った握りまで、親方渾身の10貫を堪能する。

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。「鮨水谷の悦楽」「日本一江戸前鮨がわかる本」(文春文庫)など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。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。

