

BS12 トゥエルビ 番組解説資料（10月放送）

寿司専門番組『早川光の最高に旨い寿司』

銀座「鮨 鈴木」10月4日(日)よる8時放送

全国無料放送のBS12 トゥエルビで放送中の『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るグルメ番組です。10月4日（日）は銀座「鮨 鈴木」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



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

・10月4日（日）よる8時～ 銀座「鮨 鈴木」鯖の棒鮨 名店譲りの流麗なる技（第44回）



銀座六丁目、外堀通り沿いに今年6月にオープンしたばかりの「鮨 鈴木」。親方は、銀座の名店「鮨 青木」で12年間修業を重ね、鮨青木麻布店の料理長も務めていた鈴木孝尚さん。今年で40歳になるという親方は、実は「鮨青木」に入る前にも10年間別の店で修業を積んでおり、職人としてのキャリアは22年にもなる。満を持しての独立となったわけだが、そんな親方の寿司は、米酢と赤酢をブレンドした独自のシャリと、修業先での仕事を踏襲しつつこだわりをプラスした、まさに鮨鈴木の握りだった。

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。

