

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』

10月9日より放送枠を移動し1時間に拡大（毎週金曜よる9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』（毎週金曜よる9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。10月9日より、放送枠をこれまでの日曜日から金曜日へと移動し、さらに放送時間を30分から1時間に拡大します。ぜひご覧ください。



六本木「材木町 鮓 奈可久」



千歳烏山「鮓いち伍」

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9日（金）よる9時～ 六本木「材木町 鮓 奈可久」細魚 心が結ぶ技と味（第45回）



六本木ヒルズの近くに店を構える「材木町 鮓 奈可久」。43歳の親方、木戸隆文さんは、大阪に生まれ、老舗料亭「花外楼」に入り和食の経験を積んだ後、23歳で上京。六本木の名店「奈可久」で14年間修業し、2009年に屋号を「材木町 鮓 奈可久」として独立を果たした。タネを冷やす「なか田」譲りの氷柱は訪れた客の目を喜ばせ、シャリや車海老など修業先「奈可久」の仕事をしっかりと受け継いでいる。「敷居が高い、怖いと思われたくない」と話す親方は、トークも軽快でサービス精神も旺盛だ。楽しい空間で頂く極上の寿司、その10貫とは？

・10月16日（金）よる9時～ 千歳烏山「鮓いち伍」干瓢巻 舌に伝わる志（第46回）



東京都世田谷区、京王線千歳烏山駅から5分程歩いた住宅街の中に佇む「鮓いち伍」。意匠のある丸い窓、Y字の椅子など、お酒落で寿司店らしからぬ様相だが、明るく入りやすい雰囲気を出したい、という親方・樋口達也さんの思いが込められている。店の名前も「一流に伍する（並ぶ）」という意味を込めて「いち伍」に。メの塩梅にとことんこだわった小肌や、修業先の店で学んだ鱈の棒鮓など、魚は旬にこだわり、和食の経験もある親方の繊細で実直な、江戸前寿司が楽しめる隠れた名店だ。

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。「鮓水谷の悦楽」「日本一江戸前鮓がわかる本」（文春文庫）など鮓に関する数々の著書がある。「江戸前鮓職人きららの仕事」（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。

