

4月
より
放送曜日が
変わります。

日本一ふつうで美味しい



植野食堂
by dancyu

3月まで 毎週 水 ~ 金 18:00 ~ 18:30 お引越し > 4月から 毎週 月 ~ 木 18:00 ~ 18:30

制作著作： BSフジ 制作： 共同テレビジョン

「日本一ふつうで美味しい植野食堂 by dancyu」

宇都宮特集(前編)(後編)

3月27日(水)／28日(木) 18時～18時半放送

宇都宮市出身、雑誌「dancyu」編集部長・植野広生が食堂、居酒屋、町中華、洋食、レストランなど、地元の人に長く愛されている店の厨房に入らせて頂き、“ふつうで美味しい”料理を教えてください「日本一ふつうで美味しい植野食堂 by dancyu」(BSフジ)。

放送開始から300回を超えた今、番組は考えました。

「そもそも植野さんは、どうして食いしん坊になったのだろうか・・・？」

そこで今回は、植野さんの食のルーツである宇都宮へ。実は植野さんのご実家は60年続いた焼きそば店「おかめや」さん。学校から帰るとおやつに毎日焼きそばを食べていたそう。前編では「おかめや」さんの味を受け継いだ「千家」さんや、植野さんの子どもの頃から慣れ親しんだ「オギノラーメン」さん、「三平食堂」さんなどを訪れ、懐かしい思い出に浸りながら変わらない美味しさを味わいます。後編では宇都宮のさらなる魅力を発見する旅へ。2023年に開業した宇都宮ライトレールに乗り込み、明治4年創業の宇都宮酒造で郷土のお酒を堪能。さらに日本一の竹林でたけのこの奥深さを学んだり、宇都宮を代表する名酒場「庄助」を訪ね、地元の人との心温まる出会いに酔いしれます。旅して楽しい、住んでも優しい宇都宮を前編・後編でお伝えします。



「日本一ふつうで美味しい植野食堂 by dancyu」

番組概要

2020年10月～放送開始。雑誌「dancyu」編集部長・植野広生が食堂、居酒屋、町中華、洋食、レストランなど、地元の人に長く愛されている店の厨房に入らせて頂き、“ふつうで美味しい”料理を教えてください。 “ふつうで美味しい”とは今日も、明日も10年後も食べたいような料理。そんな料理のレシピから、お店の思いや歴史を紐解く日本の料理人さんを応援する番組です。

- **放送回数:** 2024年3月28日(木)は、321回目の放送。
- **放送時間:** 2024年4月からは(月)～(木)18時～18時半放送。
(※新作は(月)(火)。再放送は(水)(木))
- **番組コンセプト:** 雑誌「dancyu」編集部長の植野広生は「植野食堂」の开店準備中。目指すは“日本一ふつうで美味しい”料理が自慢の食堂を作ること！地元の人に愛されるお店に頼み込み、“ふつうで美味しくて、これからもずっと食べたい”と思うような料理の美味しさを厨房で学ばせてもらいます。
- **制作著作:** BSフジ **制作:** 共同テレビジョン



植野広生プロフィール

植野広生(うへの・こうせい)。1962年、栃木県生まれ。法政大学法学部卒業。2017年食の雑誌 dancyu(ダンチュウ。プレジデント社刊)編集長、2024年よりdancyu 編集部長。dancyu総研所長、dancyu食いしん坊倶楽部部長。「日本一ふつうで美味しい植野食堂 by dancyu」(BS フジ)出演中。「情熱大陸」(毎日放送)、「プロフェッショナル 仕事の流儀」(NHK)をはじめ、テレビやラジオに多数出演。「土佐おきゃく大使」、「誇れる宇都宮愉快市民」、「栃木市ふるさと大使」、「小田原市美食のまちづくり 推進アドバイザー」として、地域の活性化にも着手。著書に「dancyu“食いしん坊”編集長の極上ひとりメシ」(ポプラ新書)。

植野広生 取材を終えて

ホッとするような懐かしい味わい、ジワッと沁みる深い旨さ、ホッとするような丁寧な美味…ふつうの美味しさが日常に存在している。今回、僕の食の原点を巡ってみて、宇都宮はそんな土地であることに改めて気付きました。それは、豊かな自然、柔らかな笑顔の人、居心地の良い空気があるからこそ。素晴らしい“ふつう”が当たり前にあることの大切さとありがたさを実感しました。今回の番組でそんな宇都宮の魅了が少しでも多くの方に伝わることを願っています。

