

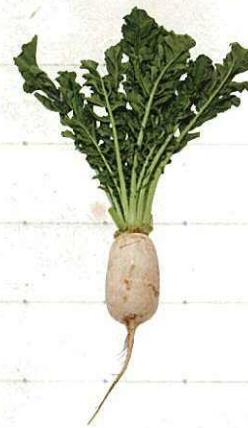
No.

香港国際映画祭 2012 山形国際ドキュメンタリー映画祭 2011

正式出品

正式出品

Date



おいしくて、そして心に効くドキュメンタリー映画

# よみがえりのレシピ

出演：江頭 宏昌、奥田 政行、在来作物を守り継ぐ人々

プロデューサー：高橋 卓也 監督・編集：渡辺 智史 撮影：堀田 泰寛 音楽：鈴木 治行 整音：石寺 健一

2011年／日本／HD／95分／製作・配給：映画「よみがえりのレシピ」製作委員会／宣伝：スリーピン

協力：東北芸術工科大学 東北文化研究センター 山形在来作物研究会 助成：文化芸術振興費補助金 写真提供：東海林 晴哉

<http://www.y-recipe.net>  @y\_recipe  www.facebook.com/yomirepi

もったいない総研講演会

# 映画 よみがえりのレシピ

## & ふくおかの野菜プチ講座

ざいらいさくもつ

たね

### 在来作物と種を守り継ぐ人々の物語



© Toukairin Haruya

江頭 宏昌 山形大学農学部准教授、山形在来作物研究会会長



北九州市生まれ。専門は植物遺伝資源学。「在来野菜は地域の文化財であり、その保存が急務である」という故・青葉高博士の考えに共鳴し、山形県内の在来作物や焼き畑の研究や保存活動などに積極的に取り組む。著書:「どこか畑の片すみで」(共著:山形大学出版会)、「焼き畑の環境学」(共著:思文閣)など。奥田政行シェフと山形在来作物研究会は、第一回「辻静雄食文化賞」を受賞している。

栽培者自身が種苗を管理し守ってきた在来作物(ざいらいさくもつ)は、世代を超えて地域に受け継がれてきました。しかし品種改良された作物より収量が少なく、病気にも弱いことから市場で評価されず、多くは消失してしまいました。そんな時代に独自の料理法で在来作物の存在に光を当てた“山形イタリアン”「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフ。野菜の個性的な味・食感・香りを生かした料理には、新鮮な魚介や肉と、地域の風土や物語も盛り込まれます。また焼き畑農法を研究する江頭宏昌先生は「ここにしかない価値」を秘める在来作物が地域再生の起爆剤になると確信しています。さらなる主役は、手間を惜しまず種(たね)を守り続ける農家の人たち。その笑顔と心意気を感じることで、何気ない日々の生活が少しだけ違って見える、そんな魅力が『よみがえりのレシピ』には溢れています。

奥田政行 「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ



山形県鶴岡市生まれ。地元食材で作るイタリア料理の店「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフ。独創性に富んだ料理は、海外でも高い評価を得ている。イタリアスローフード協会国際本部主催「テッラ・マードレ 2006」で、世界の料理人1000人に選出される。「ヤマガタサンダンデロ」(銀座)、東京スカイツリー「東京ソラマチ1Fファミリード、31Fラ・ソラシド」トータルプロデュース、スイスタボス会議に於いて「Japan Night 2012」料理責任監を務める。

皆さんが普段食べている野菜。どこで誰がどうやって作っているのか、考えたことはありますか? 今では、1年を通して、世界中のどこからでもやってくる野菜達ですが、流通が発達していかなかった昔は、地元で作られた野菜を地元に住む人達が当たり前のように食べて生活をしていました。この映画では、昔ながらの栽培方法を守る生産者にスポットを当て、その農産物を美味しい料理するプロの料理人や研究者が「地域の宝」を守り継ぐ思いを伝えています。この作品を通して、私達が忘れかけている「食の原点」の大切さを、今一度、思い起こして欲しいと考えています。

#### ＜ふくおかの野菜プチ講座＞

福岡県で昔から受け継がれてきた農産物の由来と守り続ける生産者など、福岡の野菜事情について紹介します。また当上映会限定、マリコホールのシェフが作る北九州産農産物を使ったスイーツを上映終了後にご賞味ください。

野菜講座講師

食と農のコーディネーター

桑原ナミ

# 10/27(日)

[料金] 2,000円 (野菜講座、ベジスウィーツ・ドリンク付)

[会場] マリコホール 北九州市小倉北区魚町2-3-9 セルフ第3ビル 3F

●チケット取扱/もったいない総研、AFC・てる他

詳しくは AFC・てるホームページへ <http://www.afc-teru.co.jp/>

主催/北九州活性化協議会もったいない総研

運営・お問い合わせ/AFC・てる合同会社 (TEL.093-981-4078)



北九州 エコマンス