

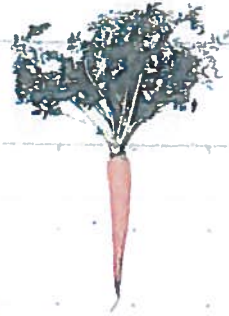
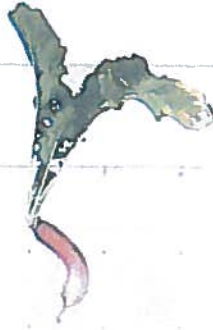
No

(香港国際映画祭 2012) (ハワイ国際映画祭 2012)

正式出品

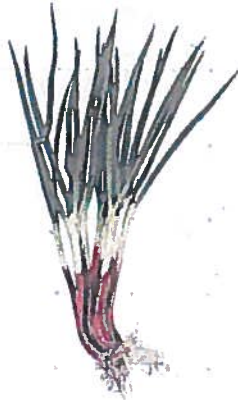
正式出品

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



<http://www.y-recipe.net>

よみがえりのレシピ

PROFILE



監督 わたなべ ちとし 渡辺 智史

プロフィール

1981年生まれ、山形県鶴岡市出身。
東北芸術工科大学在学中に東北文化研究センターの民俗映像の制作に参加。2003年山形県村山市の茅葺集落五十沢の1年を追う。その後上京して、イメージフォーラム付属映像研究所に通いながら映像制作を開始。05年有限会社アムールで飯塚俊男氏に師事し、「An Die Freude 歓喜を歌う」、「映画の都ぶたたび」に携わる。08年、フリーで活動開始。「湯の里ひじおリー学校のある最後の1年」を監督。10年より、映画「よみがえりのレシピ」を撮影開始。2011年山形国際ドキュメンタリー映画祭、2012年香港国際映画祭に本作品を正式に出品している。



制作意図

在来作物は何十年、何百年という世代を超え、味、香り、手触り、さらに栽培方法、調理方法を現代にありありと伝える「生きた文化財」である。しかし高度経済成長の時代、大量生産、大量消費に適應できず、忘れ去られてしまった。社会の価値観が多様化する現代に、足並みを合わせるように在来作物は、貴重な地域資源として見直されている。在来作物を知ることは、食と農業の豊かな関係を知ることにつながる。地域に在来作物がよみがえり、継承されていく姿は、豊かな食を味わい、楽しむ姿であり、地域社会の人の絆を深め、創造する姿である。この動きを日本全国、さらには世界中で起きている、食や農業の問題への処方箋（レシピ）として伝えていきたい。

あらすじ

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も収量が少なく、病気にも弱いことから栽培者が減少し、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。野菜の個性的な味や食感、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。