

No.

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

在来作物は地域に暮す人間や動物と同じように、  
ひとつの土地に所属する主権者(コモンズ)の一員だ。

明治大学「野生の科学研究所」所長 **中沢新一**

「よみがえりのレシピ」には、ほくたちの「懐かしい未来」  
のタネがいっぱい詰まっている。

環境運動家、文化人類学者 **辻信一**

世界中でここしか味わえない希有なる野菜たちは、  
まさにスローフードの極み。

ノンフィクション作家 **島村菜津**

この美しい映画は、私の思いをみごとに代弁してくれた。

映画「幸せの経済学」監督  
**ヘレナ・ノーバーク=ホッジ**

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



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取量が少なく、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。「ヤマガタサンダンドロ」(銀座)、「LA SORA SEED FOOD RELATION RESTAURANT」(東京スカイツリータウン)をプロデュース。スイスダボス会議「Japan Night 2012」料理責任監を務める。



## 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。「在来作物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、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:「どこかの畑の片すみで」(共著:山形大学出版会)、「焼畑の環境学」(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」)



©Toukairin Haruya

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 写真提供:東海林晴哉

# 10月20日(土)天童にて上映!!

第1回/10:30開場 11:00開演 第2回/13:30開場 14:00開演

会場:天童市中央公民館2階 大集会室 天童市老野森1丁目1-1 TEL.023-654-1511

前売券発売中:大人1,000円(当日1200円) 高校生以下 500円(当日のみ)

前売券取扱先:TENDO八文字屋 023-658-8811 宮誼書店 天童店 023-652-3322

北真堂 023-654-7709 TSUTAYA 天童バイパス店 023-653-4056 ほか ポスターに取扱い表示のあるところ

後援:天童市・天童市教育委員会・天童中央ライオンズクラブ・JA天童・山形県村山総合支庁・天童市連合婦人会

第1回の映画終了後 **予定**  
美味しい在来作物の料理をお振る舞い  
第2回の映画終了後  
楽しいトークショー

\*内容につきましては、当日変更がある場合がございます。ご了承ください。

お問い合わせ

映画「よみがえりのレシピ」天童上映委員会  
Tel 023-653-2221(山口)