

焼き畑やって、50年...

これが俺の仕事なんだな。

藤沢カブの生産者
後藤勝利さん

種たねは命と知恵の箱舟
食べること、食べられること
それは、命のリレー
偉大なことは
日々の営みと
ささやかな思いの中に宿り
やがて、大地から、よみがえる
そんなレシピを創れるのは
私たち自身だ。

よみがえりの秘訣は 多様な価値観。

在来作物と生産者に会い、食と農業の豊かな関係を築く人々が織りなす物語。写真提供：東海林晴哉
伝統的な栽培方法の意義や成分を調べる研究者。在来作物の特性を生かし独創的な料理を作り出す料理人。誰に頼まれたわけでもなくとも、在来作物の種(たね)を守り続けてきた生産者の姿には、失われつつある農業の姿が秘められている。農業や食を学ぶために、学校の校庭で在来作物が育てられ、地域の宝物としても見直されている。人の手助けがなければ、次の世代に種を伝えていくことはできない。人の繋がり、きずなの中で、作物だけでなく多様な価値観が養われていく。

在来作物が継承される姿は、懐かしくも新しい社会の姿だ。

さいらいさくもつ
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、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、大量消費に適応できず、忘れ去られてしまった。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、更に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。監督 渡辺智史



在来作物は生命力が強いので、体が「美味しい!」と言うように、最小限の調理で素材の味を活かすかにこだわっています。



アルムケッチカーン
奥田政行シェフ

山形大学
江頭宏昌
准教授
農学部



在来作物が消えると...
地域の歴史や文化も一緒に消えてしまう...



風にこだわって作っているつもりなんよ



雪菜の生産者
吉田昭市さん



1981年山形県鶴岡市生まれ。東北芸術工科大学卒業。映画制作会社に勤務後、フリーで活動中。ドキュメンタリー映画「映画の都ふたたび」を撮影。「湯の里ひじおり」学校のある最後の1年」を監督。



製作/配給: 映画「よみがえりのレシピ」製作委員会 監督/編集: 渡辺智史 撮影: 堀田泰寛 現場録音: 佐藤広一 高橋伸輔 整音/MA: 石寺健一 音楽: 鈴木治行 2011/カラー/デジタル/95分

市民プロデューサーの皆様のおかげで映画が完成しました。ありがとうございました!

映画「よみがえりのレシピ」製作委員会
〒990-0066 山形市印役町1丁目10-34
TEL: 090-2975-6174
E-mail: info@y-recipe.net

HP <http://www.y-recipe.net>
twitter @y-recipe
facebook よみがえりのレシピ
~山形発長編ドキュメンタリー映画公式FBページ~

2012年 3月24日(土)・25日(日) 酒田市総合文化センター(ホール)

上映時間 ※各上映後に監督の舞台挨拶あり! 酒田市中央西町2-5-9
24日 ①10:30~/②13:30~/③18:30~ 25日 ④10:00~/⑤13:00~ ②の回上映後に 在来作物試食会 ⑤の回上映後生産者と監督のトークイベント

前売り券 1000円 当日券 一般1200円/小・中・高生500円 *前売り券は一般のみです。
*学生証の提示をお願い致します。

チケットの販売先 酒田ロケーションボックス、八文字屋みずほ店、(株)Aコープ北庄内各店、清水屋、(株)ト一屋各店、他ポスターに表示があるお店

主催: 映画「よみがえりのレシピ」酒田上映委員会
後援: 酒田市・酒田市教育委員会・酒田市農業委員会・酒田市認定農業者会議・JA全農山形・JA庄内みどり・JAそでうら
お問合わせ 酒田ロケーションボックス ☎0234-23-2446

だから
守りたい。

長編ドキュメンタリー映画
在来作物と種を受けつぎ守る人々

よみがえりのレシピ

監督／編集：渡辺智史 撮影：堀田泰寛 現場録音：佐藤広一 高橋伸輔 整音／MA：石寺健一 音楽：鈴木治行
製作・配給：映画「よみがえりのレシピ」製作委員会 長編ドキュメンタリー／2011年／カラー／デジタル／95分 <http://www.y-recipe.net>
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 山形赤根ほうれんそう 写真提供：東海林晴哉 タイトル題字：岡部陽子