



スローフード勉強会 特別編

2012年9月23日(日)

映画『よみがえりのレシピ』ロードショー上映記念
「在来作物」の魅力語る

【ゲスト】

渡辺智史 監督 (映像作家)



1981年山形県鶴岡市生まれ。東北芸術工科大学卒業後、上京し映画製作会社勤務、映画監督の飯塚俊男氏に師事。その後フリーとなって郷里に戻り、2008年『湯の里ひじおりー学校の最後の1年』、10年『よみがえりのレシピ』で監督を務める。

大竹道茂氏 (江戸東京・伝統野菜研究会代表)



1944年、東京都生まれ。東京農業大学を卒業後、JA東京中央会・参事、JA東京信連・代表理事専務などを歴任。現在は東京都農林水産振興財団・食育アドバイザー、江戸東京野菜普及推進連絡協議会・顧問など多数の団体で役員として活動。

本日のプログラム

【第1部】

ゲストトーク1 渡辺智史監督

(『よみがえりのレシピ』デモ上映、映画の解説、山形在来野菜について映像と共に解説)

ゲストトーク2 大竹道茂氏

(江戸東京野菜をはじめとする在来作物について)

【第2部】

在来野菜とF1野菜 4種食べ比べ

山形在来野菜を使用した本日限定のお料理



本日のメニュー

ウェルカムベジタブル ～最上赤にんにくのバーニャカウダソース～

萬吉なすの豆乳グラタン

あけびと梨のエスカベッシュ

甚五右エ門芋と鯖の変わり味噌焼き ゆず白味噌とオリーブ南蛮味噌

ただちゃ豆のまぜごはん

勘次郎胡瓜のお漬け物

ひとくちデザート