

（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

# よみがえりのレシピ

あなたは次世代に何を遺しますか？何を贈りますか？



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、大量消費に適応できず、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。



2019年9月8日（日）枚方市民会館小ホールにて上映！

午前の部 10:30～12:10

午後の部 13:10～14:40 （多少前後することがあります）

入場料金 1,000円 中高生 500円 小学生以下無料

ご予約 みつたま（三つ子の魂百までプロジェクト） 伊東明子まで

メール info@luna-sola.com 人数（大人・中高生・子ども）をお知らせください。

電話 070-5437-1576 又は右記のQRコードフォーマットにて。



申込フォーマット

## 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。



## 登場人物について

### 奥田政行「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ

奥田政行の料理のモットーは、「ソースをなるべく使わない」こと。生命力にあふれた庄内の食材を、最短距離でお客様から召しあがっていただくため、独自の調理法を生み出しました。食材を食べた時口のなかに2番目に広がる香りと、それに相性の良い食材を合わせると、香りがパワーアップして1+1が5になりコクが生まれます。例えば、在来作物の藤沢カブを食べて2番目に口のなかにひろがるのは土の香り。だから土つながりで、トリュフを探す豚のなかに潜む土の香りをあわせる。こうしてできたのが「藤沢カブと山伏ポークの焼畑風」。これまでには無かった「香りの料理」です。使う食材はできるだけ一皿に3種類までとし、食材をまとめる塩は世界中から集めた10数種類をできる限り抑えて使い、さらには水も鳥海山の超軟水、月山山系の軟水、飯豊山の中硬水などを料理によって使い分けています。



### 山形大学農学部准教授 江頭 宏昌

「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を中心にその研究や保存活動などに積極的に取り組んでいる。

山形在来作物研究会会長、エダマメ研究会幹事。

### 「宝谷カブ」生産者 畑山丑之助さん

宝谷カブを、孫の世代に残したいと1人で種子を守り続けてきた。



今日、食べるものから何を選んでいきますか？