

香港国際映画祭 2012

正式出品

山形国際ドキュメンタリー映画祭 2011

正式出品

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

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

@y_recipe

www.facebook.com/yomirepi

種と暮らしの時間

～つくる・食べる・みつける～

2013年12月1日(日) 10:00～

尾賀商店 <http://oga-showten.com/>
滋賀県近江八幡市永原町中12(バスでお越しの場合) 近江八幡駅より近江鉄道バス6番
大杉町八幡山ロープウェイ口下車

よみがえりのレシピ

山形の地域に根ざした作物と種を受け継ぎ守る人々のドキュメンタリー

チケット

前売り 1,000円

当日 1,200円

上映スケジュール

①10:30～12:05

②13:00～14:35

③15:30～17:05

④18:00～19:35

《前売チケットのご予約方法》

お名前・お電話番号・チケット枚数・ご希望の時間をご記入のうえ、タイトル【チケット予約】としてご連絡ください。【チケット予約受付】の返信をもって受付完了とさせていただきます。

✉ yomirepishiga@gmail.com まで。

会場：尾賀商店 倉庫

定員：各回 40～50名

開場：各回 15分前

※全席自由・各回入替制

※混雑時、入場制限を行います。

栽培者自身が種苗を管理し守ってきた在来作物は、世代を隔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。

主催・共催：よみがえりのレシピを滋賀で上映する会

(Shop Madre, すいらん, NPO 法人百菜劇場, 半月舎, ワニカフェ, たねラボしが, おうみ未来塾 8meets)

お問い合わせ：たねラボしが 090-7968-6451 (大山)

各企画の詳細・チケット入手方法などは Facebook ページでお知らせ

<http://www.facebook.com/yomirepishiga/>

○種と暮らしのマルシェ 尾賀商店内 イデア1F

滋賀の在来野菜や映画にもなった山形の食材が集まるマルシェ (11:00～18:00)

- ・shop Madre (米粉スイーツ)
- ・8meets (近江八幡在来野菜・北之庄菜)
- ・ワニカフェ (滋賀在来作物・加工品&スイーツ)
- ・半月舎 (山形の野菜・加工品・お料理・本)
- ・百菜劇場 (お米・味噌・固定種野菜の加工品)
- ・fm craic (湖国在来野菜・弥平とうがらし)

○野菜と草花のワークショップ 尾賀商店内 イデア2F

・野菜の消しゴムはんこで手ぬくいづくり

時間：10:30～12:30

料金：2,000円

・野生のヨシで暮らしを飾るアレンジメント

時間：①13:15～14:15

②15:00～16:00

料金：2,500円

・身近な植物で野草茶ブレンド

時間：16:45～18:45

料金：2,500円

申込人数：各WS 6名程度



○在来野菜特別メニュー 尾賀商店内 すいらん

・ランチ (11月中頃～)

滋賀の在来野菜を使ったランチ

・ディナー (当日)

滋賀と山形の在来野菜を使ったディナー
料金：3,500円 (予約 TEL.0748-32-5567)