

千年の一滴

だししょうゆ

日仏合作ドキュメンタリー

もりのくに・発酵のニッポン

～映画をみて、聞いて、日本文化の基層を探る～

会場 真庭市立中央図書館 3階 映像シアター (定員 35名)

アクセス JR 中国勝山駅より徒歩10分、米子道久世 ICより車で15分

上映時間 両日とも 10:00 ~ 11:40 (千年の一滴) / 14:00 ~ 16:05 (森聞き)

会費 各回とも 500円・高校生以下無料 ★もれなくイベント割引券プレゼント

※事前予約可 電話: 0867-44-2012 メール: toshokan_ch@city.maniwa.lg.jp
(中央図書館に前日までに連絡。当日は開演10分前までにご来場ください)

※上映終了後、映画監督や「まにわ発酵's」メンバーなどによるトークあり

2022年
3/26.27
Sat Sun



morikiki

千年の一滴

だししょうゆ



フランス料理の主人公はシェフ。
しかし和食は、日本列島そのものが料理人だ。

和食の原点、ダシ。それは、森そして海の雄大な自然を凝縮したもの。
そして、和食の基本となる調味料(醤油、酒、みりん、味噌)は、麹菌による発酵が生み出します。千年にわたり受け継がれてきた職人たちの発酵の知恵と、麹菌による和食創成のドラマをみつめます。

日仏合作ドキュメンタリー / 100分 / 監督 柴田昌平
Tokyo Docs 2011 優秀企画賞・第31回 ATP賞総務大臣賞
2014年キネマ旬報ベストテン(文化映画) 2位

高校生は、森の賢者から
生き続けるための万能の武器を授かった。



聞き書き
morikiki



森と共に生きる人の知恵や心を「聞き書き」した高校生を追うドキュメンタリー。
「何かいま、世界が変わる時期にきている気がする・・・」
未来への不安や生き難さを抱える高校生たちは、日本各地の山村に暮らす古老を訪ね、その言葉に耳を傾けます。それは人生の意味の問う旅のはじまりです。

ドキュメンタリー / 125分 / 監督 柴田昌平 / 音楽 RAJATON
フィンランド・オウル国際青少年映画祭正式招待作品
2011年児童福祉文化賞受賞

関連イベント

木材と発酵のまち、真庭。以下の展示・ワークショップもあわせて開催します。
詳細は、真庭観光局のウェブサイトをご覧ください。

真庭市立中央図書館

映画監督とのトークショー

上映終了後は、柴田昌平監督や御前酒蔵元辻本店の辻総一郎さん、河野酢味噌製造工場の河野尚基さん、地元高校生などが登壇。森の文化、発酵の魅力を語ります。

展示

「聞くことでこのまちを好きになろう」
勝山の小・中学生が地域のお店・企業を取材し、まとめたリーフレットなどを展示。あわせて、全国の高校生が森・川・海の名人を取材した「聞き書き甲子園」の紹介パネルも展示します。

勝山町並み保存地区 御前酒蔵元辻本店 周辺

まにわ発酵's による 発酵食品の展示即売会

御前酒蔵元直営ショップ「SUMIYA」には、日本酒をはじめ、味噌・チーズ・ビールなど、まにわ発酵'sの和洋さまざまな発酵商品が揃っています。映画のテーマに合わせて、発酵食品を使った軽食販売や木工ワークショップなどを計画。



Web サイトは
こちらから

主催：岡山県真庭市・真庭市立中央図書館 協賛：一般社団法人真庭観光局
協力：まにわ発酵's・真庭市立勝山小学校・真庭市立勝山中学校・聞き書き甲子園実行委員会
(農林水産省・文部科学省・環境省・公益社団法人国土緑化推進機構・NPO 法人共存の森ネットワーク)