

焼き畑やつて、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  
食へること、食へられること  
それは、命のリレート  
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出会い、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。

ざらいさくもつ  
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。



アルケツチアーン  
奥田政行シニア

山形大学  
農学部  
江頭宏昌  
准教授



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。「湯の里ひびおりー学校のある最後の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/100分(予定)

市民プロデューサーの皆様のおかげで 映画「よみがえりのレシピ」製作委員会  
映画が完成しました。ありがとうございました！ TEL:090-2975-6174 E-mail: info@y-recipe.net

HP <http://www.y-recipe.net>  
BLOG <http://d.hatena.ne.jp/recipe-y/>

# 2011年11月 12日(土) ~ 11月 25日(金) 鶴岡まちなかキネマ

1日2回上映 ※上映時間はお問い合わせください。 山形県鶴岡市山王町13-36 Tel 0235-35-1228

前売り券 1000円 当日券 一般 1200円・高校生以下 500円 チケットの販売先は以下の通り  
映画「よみがえりのレシピ」鶴岡上映委員会、鶴岡まちなかキネマ、チケット販売の貼紙があるお店  
主催 映画「よみがえりのレシピ」鶴岡上映委員会  
後援 鶴岡市(申請中) 鶴岡市教育委員会(申請中) お問い合わせ TEL/FAX 023-564-0127 (渡辺)