

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。



2014年／日本・フランス 100分
制作・著作／プロダクション・エイシア
監督／柴田昌平

2021年
3/19 (金) **20** (土)

日 時／19 (金) ①13:30-15:10
20 (土) ①10:00-11:40
②13:30-15:10★

場 所／都城市立図書館 1階 ギャラリー
申 込／電話・2階そうだんカウンター
定 員／各回 30名
電 話／0986-22-0239
問合せ／都城市立図書館 資料チーム
★上映後、監督オンライントークイベント

千年の だししょうゆ

日仏合作ドキュメンタリー



柴田昌平監督

オンライントーク開催!

日時／3/20(土)15:20～ (40分程度)

内容／ご参加のみなさまと Q&A 形式の
トーク会を予定しています

事前予約制
参加費無料

新型コロナウイルスの感染拡大防止の取り組み

※十分な間隔を空けるため定員は30名となります。

※ご入場の際は、マスク着用、アルコール消毒、検温にご協力ください。

※新型コロナウイルスの感染状況により中止になることもあります。



酒の仕込み



シイタケ栽培の最古の方法を伝える焼畑農家 椎葉クニ子さん



オリゼを撒く



料理

第1章「だし：大自然のエッセンス」 (50分) 語り 木村多江
 仏教の肉食禁止令のもと、およそ千年かけて、人びとは肉に代わる“うまみ”を探し求めました。北に、南に、海に森に。雄大な自然を凝縮したのが「だし」。最新の食品化学は「だし」の健康面での重要性を証明しています。

第2章「しょうゆ：ミクロの世界との対話」 (50分) 語り 奥貫薫
 和食の調味料（しょうゆ・さけ・みりん・みそ）は、1種類のカビ（麹カビ）が生み出します。特撮を駆使したミクロの映像で、千年にわたり磨かれた職人たちの発酵の知恵と、麹カビによる和食創成のドラマを浮かび上がらせます。

【柴田昌平 監督 略歴】



1963年東京生まれ。映像作家。初監督作品『ひめゆり』(07)は、キネマ旬報ベストテン・文化映画1位など8冠を受賞。ドキュメンタリー番組も数多く制作し、NHKスペシャル『クニ子おばと不思議の森』は、焼畑による森の循環と農家の暮らしを紡いだ異色作で、国内外で大きな反響を呼んだ。その他、映画『森聞き』、NHKスペシャル『世界里山紀行 フィンランド・森・妖精との対話』（独・ワールドメディアフェスティバル

ル銀賞）など、海外で受賞した作品も多い。NHK、民族文化映像研究所を経て、現在は映像製作会社プロダクション・エイシア代表。最新作「陶王子 2万年の旅」2021年1月より全国にて公開中。