



千年の だししょうゆ

日仏合作ドキュメンタリー

日本人と自然との関係を、
食を切り口に見つめる
ドキュメンタリー



©プロダクション・エイシア/NHK

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

第1章「だし：大自然のエッセンス」(50分) 語り 木村多江
「だし」をめぐる人々の営みを追い、大自然から「うまみ」のエッセンスを取り
出してきた日本人の知恵を描きます。

第2章「しょうゆ：ミクロの世界との対話」(50分) 語り 奥貫薫
特撮を駆使したミクロの映像で、千年にわたって磨かれた職人たちの知恵と、
麴カビによる和食創成のドラマを浮かび上がらせます。

2022年 **12月11日(日)**

事前予約制
参加費無料

①10:30 – ②14:00 – ※開場は各回 30 分前です

場 所：高城生涯学習センター・学習室 1

定 員：各 25 名

申込方法：電話・カウンター

電 話：0986-58-4224 高城図書館

新型コロナウイルスの
感染拡大防止の取組み



マスクの着用



手指の消毒

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により、開催を中止させていただく場合があります