

# 発酵ドキュメンタリー映画『千年の一滴 だししょうゆ』上映記念イベント 発酵のまち上越協賛

日本が世界に誇る発酵食品  
上越市は、日本屈指の  
「発酵王国」であることをご存知でしょうか  
夏の高温多湿、冬の低温多湿の風土は  
多くの発酵食品を生み  
食生活を豊かにして来ました  
今、この発酵力を全国に  
そして世界に発信していきます

## 和食の持つ底力を考えよう

3/19 (土) 3/20 (日)

発酵のまち×高田のまちを  
食べ歩き  
開催(12:00~)  
本町6 高田小町スタート  
武蔵野酒造、高橋豆腐店  
杉田味噌店他を巡り  
味噌汁の食べ歩きを  
行います

### トークセッション 1

1日目

## 今こそ実感したい 和食の魅力・素晴らしさ

と き:平成28年3月19日(土)13:30~  
ところ:講演会場 上越市本町6丁目高田世界館  
展示会場 町家交流館高田小町  
パネリスト:伏木享 龍谷大学農学部食品栄養学科教授  
野口孝則 上越教育大学大学院学校教育研究科 食教育分野教授

### トークセッション 2

2日目

## 発酵のまち×高田のまちのおもてなし

と き:平成28年3月20日(日)13:30~  
ところ:講演会場 上越市本町6丁目高田世界館  
展示会場 町家交流館高田小町  
パネリスト:小林元 (株)武蔵野酒造代表取締役社長 上越発酵食品研究会会長  
田中正人 高田ターミナルホテル代表取締役 高田おもてなしの会会長  
進行:野口孝則 上越教育大学大学院学校教育研究科 食教育分野教授

飲食  
物販

## 発酵食販売

と き:平成28年3月19日(土)~20日(日)  
ところ:物販会場 町家交流館高田小町

展示

## 発酵のまちの紹介

と き:平成28年3月19日(土)~4月15日(金)  
ところ:展示会場 町家交流館高田小町

駐車場は限りがあります。公共交通のご利用や相乗りをお願い致します。

主催/NPO法人 街なか 映画館再生委員会

■お問合せ/025-520-7442 (上野、岸田)

共催:上越市・上越教育大学・坂口謹一郎博士顕彰委員会・上越発酵食品研究会・高田おもてなしの会

後援:上越の食を育む会・警女ミュージアム高田(高田警女の文化を保存・発信する会)

## 発酵ドキュメンタリー映画 千年の一滴 だししょうゆ

3/19 (土) 3/20 (日) 上映 10:20~12:00 14:45~16:25  
トーク 13:30~14:30

上映期間:3月19(土)~4月中旬



トークセッションと映画鑑賞  
セットのチケット販売  
前売 /1500円  
高校以下800円  
当日 /1700円  
高校以下1000円  
(限定枚数販売)

セット  
特典

トークセッション  
参加2日間無料  
杉田味噌「雪の花スイーツ」  
プレゼント  
チケット掲示で周辺エリア  
割引有り  
あすとぴあ駐車場  
無料

◎講演会、トークセッションのみの入場は500円  
◎映画のみの入場は通常料金  
◎セットチケットご購入で、当日来場出来なかつた場合は、後日映画鑑賞券として使用可

通常映画料金は、  
一般入場(前売/1300円・当日/1500円)  
高校生以下(当日/800円)  
シニア(当日/1100円)・会員(当日/1300円)

※上映日時時間はお問い合わせ下さい

■お問合せ/090-4492-4092 (上野)



# 和食の持つ底力を考えよう

## トークセッション 1

1日目

### 今こそ実感したい 和食の魅力・素晴らしさ

と き:平成28年3月19日(土) 13:30~  
ところ:講演会場 上越市本町6丁目高田世界館

パネリスト / 伏木亨 龍谷大学農学部食品栄養学科教授

農学博士。京都大学農学部卒業、京都大学農学研究科食品生物科学専攻教授を経て2015年より現職。龍谷大学食と農の総合研究所付属食の嗜好研究センター長併任。専門は食品・栄養化学。研究テーマは、油脂やダシのおいしさのメカニズムの解明、おいしさの客観的評価手法の開発研究。

日本栄養・食糧学会評議員、日本香辛料研究会会長、日本料理アカデミー理事。2008年安藤百福賞、2009年日本栄養・食糧学会賞、2012年日本農芸化学会賞、同年飯島食品科学賞、2014年日本味と匂学会賞受賞、同年紫綬褒章受章。

著書に、味覚と嗜好のサイエンス(丸善)、おいさを科学する(ちくま新書)、コクと旨味の秘密(新潮文庫)など多数。

パネリスト / 野口孝則 上越教育大学大学院学校教育研究科 食教育分野教授

管理栄養士。京都大学大学院人間・環境学研究科修了、京大博士(人間・環境学)。理化学研究所研究員、神戸学院大学講師、福岡女子大学准教授、厚生労働省栄養技官、帝塚山大学准教授を経て2015年4月より現職。栄養学を専門とし、教育・保育現場の食育、栄養管理の有効性、健康機能性の食、地域連携での食育推進などに力を入れている。生涯の研究テーマは「美味しさは体と心を健康にする」。



伏木先生も映画出演しています



### 発酵ドキュメンタリー映画 千年の一滴 だししょうゆ



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。

第1章「だし:大自然のエッセンス」

日本の味の基本、「だし」。これは仏教の肉食禁止令のもと、肉に代わる「うまみ」を探し求めた人々が、およそ千年かけて、雄大な自然から見つけたものでした。

最新の食品科学は「だし」が健康によく、理にかなっていることを明らかにしています。

漁師・農家・禅寺・料亭・科学者一。「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」

和食の「うまみ」がつまった調味料(しょうゆ・さけ・みりん・みそ)は、1種類のカビ(麹カビ)によって作られます。

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、麹カビによる和食創世のドラマを浮かび上がらせませす。

©千年の一滴公式HPより

- 2014年キネマ旬報ベストテン(文化映画部門)第2位
- 2014年ATP賞総務大臣賞
- 2014年度ギャラクシー賞奨励賞
- Tokyo Docs優秀企画賞
- 第6回辻静雄食文化賞
- アメリカ・第12回考古学チャンネル国際フィルム・ビデオ映像賞 奨励賞 ※未DVD化

2日目

## トークセッション 2

### 発酵のまち×高田のまちのおもてなし

と き:平成28年3月20日(日) 13:30~  
ところ:講演会場 上越市本町6丁目高田世界館

パネリスト / 小林元

(株)武蔵野酒造代表取締役社長 上越発酵食品研究会会長

パネリスト / 田中正人

高田ターミナルホテル代表取締役 高田おもてなしの会会長

進行 / 野口孝則

上越教育大学大学院学校教育研究科 食教育分野教授

上越は夏の高湿多湿、冬の低温多湿が特徴な地域。この気候を生活に活かした発酵食品が盛んに作られ「発酵のまち」と呼ばれるようになりました。

この発酵の魅力を地域のお宝として全国発信し、誘客や観光に結びつけ、上越の魅力をPRしていくことを考えます。

まちあるき

### 発酵のまち×高田のまちを食べ歩き

と き:平成28年3月19日(土)・20日(日) 12:00~13:30  
ところ:受付 / 町家交流館高田小町

おにぎり片手に高田の町を食べ歩きしませんか? 協力店では特製の味噌汁や粕汁、おぼろ汁などがふるまわれます。

協力店:高田ターミナルホテル、杉田味噌、高橋豆腐店、高野醤油味噌醸造店、武蔵野酒造ほか

◆参加費:500円



展示

### 発酵のまちの紹介

と き:平成28年3月19日(土)~4月15日(金)  
ところ:展示会場 町家交流館高田小町

発酵のまち上越のパネルおよび坂口謹一郎博士のパネル展示を開催致します。

### 関連商品販売

映画上映期間中  
高田世界館にて上越の発酵食品販売を致します  
味噌、醤油など

高田市街地飲食店では、イベント期間中に独自イベントを開催する店舗もあります。詳しくは映画館にてお問い合わせ下さい。

主催 / NPO法人 街なか映画館再生委員会 ■お問合せ / 025-520-7442 (上野、岸田)  
共催:上越市・上越教育大学・坂口謹一郎博士顕彰委員会・上越発酵食品研究会・高田おもてなしの会  
後援:上越の食を育む会・誓女ミュージアム高田(高田誓女の文化を保存・発信する会)

### 会場案内

