

MESSAGE

主催者メッセージ

未来の食卓へ タネをまく



どんな食べものも、もとを辿ればタネ。

私たちの命をつむぐ食べものは、

タネで過去から未来へとつながっています。

今、地域で守られてきたそのタネが危機に瀕しています。

日々の食べものと向き合うことは、タネと向き合うこと。

タネからのメッセージは、未来からのメッセージ。

この映画祭がきっかけとなり、

未来への種まきが広がっていくことを

願っています。



橋本慎司
実行委員長：
有機農家
兵庫県丹波市市島町

私たちがなぜ有機農業にこだわるのかを皆さんに是非知っていただきたいと思い、今回の映画祭を企画しました。当日は会場におりますので、気軽に声をかけてくださいな。

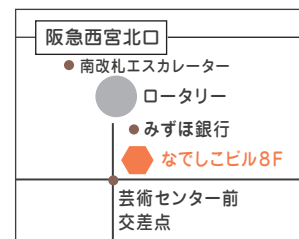


都築佳実
実行委員広報：
有機肥料製造メーカー勤務
兵庫県尼崎市

食べ物や映画を通じて一日中オーガニックを感じられるイベントです。これから子育てをする若い女性や、お母さんに是非見ていただきたいです!! マルシェもあり気軽に参加できますよ☆

会場 兵庫県西宮市高松町5-39 なでしこビル8F
《映画上映》なでしこホール www.nadeshiko-hall.com/
《マルシェ》野菜ビストロ レギューム www.legumes.jp/
問い合わせ：080-1445-5659 (横山)

※会場には駐車場がございません。公共交通機関をご利用ください。
※阪急神戸線「西宮北口駅」南改札を出てバスロータリー沿いすぐ。



阪急西宮北口駅より 徒歩1分

前売り券ご予約受付中!

前売り券 2,500 円 映画3本 / マルシェ500円 / すべての講演付き

当日券 1,500 円 映画1本/マルシェ500円付き
2,500 円 映画2本/マルシェ500円付き
3,500 円 映画3本/マルシェ500円付き

ランチBOX 1,000 円 シェフズダイニング 3,500 円

※小・中学生は当日のみ映画1本500円。高・大学生は当日のみ映画1本800円。
※幼児無料 ※マルシェ500円はマルシェブースで使える商品券です。



PC・スマホから 申し込む場合

<http://bit.do/nishinomiya>
フォーム送信にて申込み完了!



FAXで申し込む場合

下記フォームをご利用ください。
受付後、確認のご連絡をさせていただきます。

当日、受付にて前売り券と引き換えに代金をお支払ください。

[FAX 申し込みフォーム]

必要事項をご記入の上 06-6499-6829 まで

氏名	TEL
ふりがな	FAX
前売チケット (枚)	ランチBOX (個) シェフズダイニング (人)

※FAXでお申込みの方には、受付後、確認のご連絡をさせていただきます。

ORGANIC FILM & MARCHÉ!

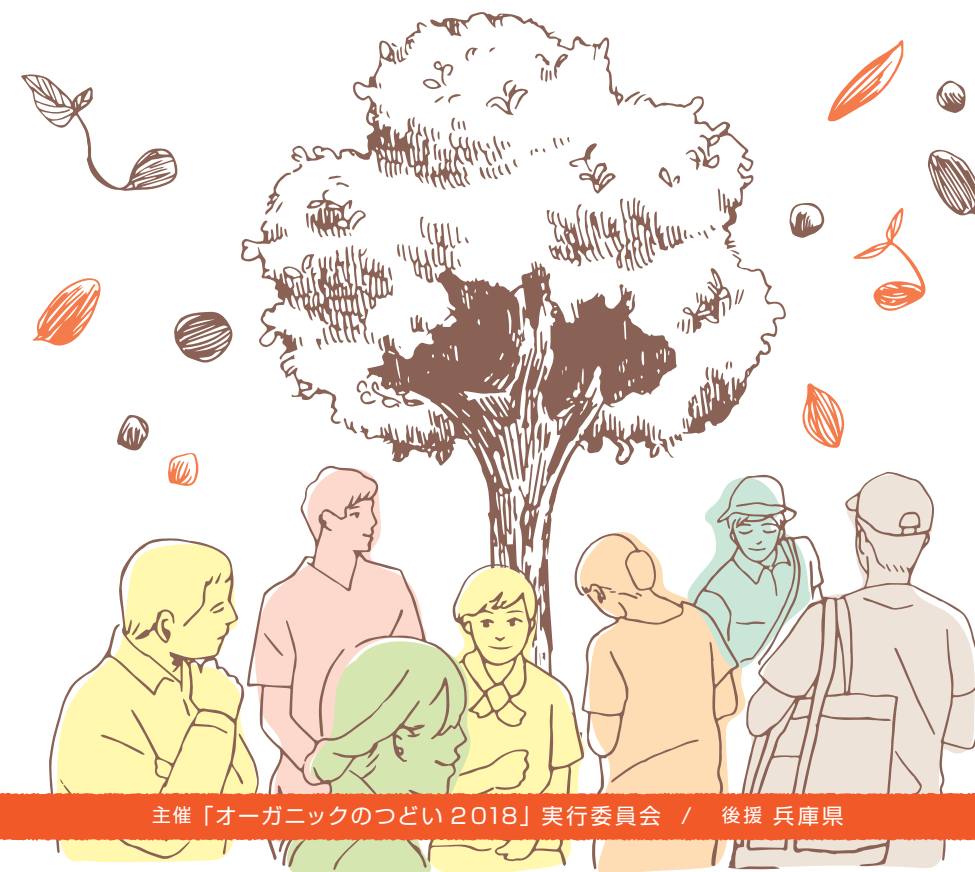
未来の食卓へタネをまく

2018.7.14 土

なでしこビル8F

阪急西宮北口駅 南側すぐ

《映画上映》なでしこホール www.nadeshiko-hall.com/
《マルシェ》野菜ビストロ レギューム www.legumes.jp/



主催「オーガニックのつどい2018」実行委員会 / 後援 兵庫県

7/14 SAT TIME TABLE タイムテーブル

10:00 - 20:30

映画＆お話 なでしこホール 8F		マルシェ レギューム 8F	
10:00	10:00～10:10 主催者挨拶	10:10～11:00 千年の一滴 だし しょうゆ 第1章「だし：大自然のエッセンス」	
11:00	11:00～11:50 千年の一滴 だし しょうゆ 第2章「しょうゆ：ミクロの世界との対話」	11:00～17:15 出展者〔予定〕	
12:00	11:50～12:10 醤油醸造家のはなし 〔足立醸造/大徳醤油〕	・安藤ファーム / 野菜 ・めぐみ市場・中野ふぁ～む / 野菜 ・棚田LOVER'S / 野菜・お米・木皿 ・秀明自然農法ネットワーク / 野菜 ・甲山ハニーガーデン / 蜂蜜・ジャム ・自家製酵母パンおひまる //パン ・ノウムベーカリー //パン ・野菜とごはんfika/ お菓子・ヴィーガンカレーパン/ドリンク ・matoca / フェアトレード珈琲・焼き菓子 ・丹波乳業・あしの会 / 牛乳・ヨーグルトなど ・足立醸造 / 醤油・味噌 ・大徳醤油 / 醤油 ・コープ自然派 / 加工食品 ・大和肥料 /有機種子・家庭菜園セット・有機肥料 ・兵庫食べる通信 / 食べ物つき情報誌 ・野菜ビストロレギューム /ランチBOX・ピオワイン・ビール	
13:00	12:10～13:10 休憩 (60 分)		
14:00	13:10～14:45 SEED：タネ		
15:00	14:45～15:05 農家のタネのはなし 〔芦田てる子さん/田中秀樹さん〕		
	15:05～15:25 休憩 (20 分)		
16:00	15:25～16:40 料理人ガストン・アクリオ		
17:00	16:40～17:00 顔の見える料理 〔レギュームシェフ 田宮俊二/兵庫食べる通信 光岡大介〕		
18:00	 昨年の上映会	 チケットにはマルシェ500円分がついています！	
19:00		18:00～20:30 シェフズ・ダイニング 会費 3,500 円（1ドリンク付）	
20:30	チケット 2,500円〔映画3セット / マルシェ500円 / すべての講演付〕 詳細は裏面をご覧ください。	当日来場する農家さんをはじめ、 兵庫の食材を使ったレギューム 田宮シェフのお料理を楽しみなが らの交流会。農家さんとの交流、 音楽演奏、そして美味しいお酒も お楽しみください。	

MOVIE 映画上映@なでしこホール 今年の上映作品です！



千年の一滴 だし しょうゆ

2014年／日仏合同／100分（50分+50分）
監督：柴田昌平 配給：プロダクション・エイシア

STORY 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章では「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知恵を描く。第2章では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げらせる。

http://www.asia-documentary.com/dashi_shoyu/



SEED く タネ

2016年／アメリカ／94分
監督：JON BETZ & TAGGART SIEGEL 配給：Collective Eye Films

STORY 在来種のたねは、そのたねが育つ土地の文化の象徴であり、各地で大切に受け継がれるものでもあった。しかし20世紀だけで野菜の94％の在来種が失われたという。利益を重視した農業の工業化が進められ、遺伝子組み換えのたねも増えている。在来種を育てる小規模農家がなくなりつつある現状を取材し、たねと人との関係を見つめ直すドキュメンタリー。

<http://www.yuki-eiga.com/films/2017tane>



料理人 ガストン・アクリオ

2014年／ペルー・アメリカ／75分
監督：パトリシア・ベレズ 配給：スタイルジャム

STORY 自国の料理を世界に広めたペルーを代表するカリスマシェフ、ガストン・アクリオの歩みを追ったドキュメンタリー。ペルーの伝統的料理をモダンに仕立てた“ペルーピアン”ブームの火付け役であり、貧しい子どもでも学ぶことができる料理学校の設立や生産農家の支援など、料理を通じて国を変えようとする彼の夢と情熱に迫る。

<http://gaston-movie.jp>

Lunch BOX 11:30～ ランチ@レギューム

■ Legumes特製 ファーマーズランチBOX 1,000 円

予約可 ランチBOXは事前予約がベターです。



LECTURE お話@なでしこホール 上映後のおはなしです！

醤油醸造家のはなし	農家のタネのはなし	顔の見える料理 シェフと兵庫の食材のはなし
足立醸造 足立学さん 1896年創業、奥播州（多可町）にて百年以上使い込まれた木桶で国産有機醤油、兵庫県産の原材料を使った丸大豆醤油、黒大豆醤油などを造る醸造蔵。有機味噌や米こうじ味噌なども。	芦田てる子さん 尼崎市にて「テルってる畑」を運営。皮ごと頬張る完熟のイチジク、甘みだけではなく酸味も健在のあまずっぱミカン、四季折々の野菜やハーブを主にいきもの農法で栽培。	田宮俊二さん 大阪府出身、ホテルやレストランでの20年以上の料理経験を経て、野菜ビストロ「レギューム」の料理長を務める。畑から届く年間100種類以上の有機野菜を使って料理の腕を振るう。
大徳醤油 浄慶さん 兵庫県養父市にて、国産大豆や有機大豆を使い、“天然醸造”により蔵に住み着いた多様な酵母や微生物の活動で1～2年間じっくりと発酵・熟成させる伝統的醤油づくりに取り組む。	田中秀樹さん 姫路市在住。西洋野菜の文化を広めたいという想いで、ハーブや西洋伝統野菜を無農薬・無施肥で、自家採種をしながら栽培。ひょうごの在来種保存会の活動やタネの交換会も実施。	光岡大介さん レギュームを運営するファーム＆カンパニー株式会社代表。兵庫の食べ物付き情報誌『兵庫食べる通信』の編集長を務め、これまでに県内20か所以上の農漁業者を取材し、その思いを伝える。

MARCHE マルシェ@レギューム 11:00 - 17:15

オーガニック＆ローカルの厳選食材でシェフが腕を振るう人気のフレンチビストロ「レギューム」がマルシェ会場に早変わり！県内各地よりこだわり食材の生産者やショップが集まります。作り手との出会いを楽しみに、自然の恵みとやさしさがつまったマルシェにぜひお越しください。



こだわりの商品が並びます♪



新鮮な食材と笑顔がいっぱい！



生産者と直接お話もできますよ

Chef's DINING 18:00～ シェフズ・ダイニング@レギューム

■ Legumes田宮シェフの兵庫の食材を使った料理
会費 3,500 円（1ドリンク付）

予約可 シェフズダイニングは事前予約がベターです。



『シェフズダイニング』でおいしく楽しく交流会。シェフのお料理を楽しみながら、ワイン片手に楽しみましょう！