



フランスで放送され
大反響

このドキュメンタリーは
食文化、あるいは日本文化について

これまでの理解を

はるかに越えた世界へと

われわれを誘ってくれる

リュック・マルタンIIグセ
(仏プロデューサー)

千年の一滴

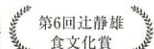
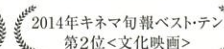
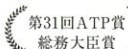
日仏合作ドキュメンタリー

だししょうゆ

枯れ木に花を
咲かせましょう



監督 柴田昌平 『ひめゆり』『森聞き』



制作著作:プロダクション・エイシア/NHK/Point du Jour/ARTE France 配給:プロダクション・エイシア 2014年/日本・フランス/100分/HD/ドキュメンタリー

DASHI & SHOYU

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。

土地の菌たちと共生する酒蔵 寺田本家

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

菌たちが生き生きと働くと、美味しいものが生まれる。

DASHI & SHOYU

2014年夏
フランス・ドイツで大反響

第1章「だし：大自然のエッセンス」

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」。最新の食品科学は「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：マイクロの世界との対話」

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。特撮を駆使したマイクロの映像で、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てます。



語り 木村多江（「だし」） 奥貫薫（「しょうゆ」）

出演：伏木亨、北本勝ひこ、加藤宏幸、藤本ユリ、三浦利勝、今給黎秀作、坪川民主、椎葉クニ子、福知太郎、澤井久晃、大野考俊、助野彰彦

制作・著作：プロダクション・エイシア、NHK、Point du Jour、ARTE France 監督：柴田昌平 撮影：春日井康夫 音楽：Dan Parry ポスターデザイン：市川千鶴子

プロデューサー：大兼久由美、牧野望、伊藤純、Luc Martin-Gousset、Catherine Alvaresse 2014年／日本・フランス／100分（50分+50分）／HD

ヨーロッパで最も権威ある放送局ARTEで
アンコールが続き6回にわたり放送。

2013年12月に放送したNHKスペシャル「和食」をベースに、フランス人プロデューサーや、音楽（英）、スクリプト（英）、映像技術（アルゼンチン）など、海外スタッフと共に仕上げた国際版です。日本では、2014年11月にNHKのBS1で放送されました。

“Ces sagesse millénaires, l'Occident en est seulement à COMMENCER à les redécouvrir!”

太古以来のこの叡智。それを西洋は今、改めて発見し直すところから始めなくてはいけない!

“Die Beste Doku, die ich seit Jahren gesehen habe. Vielen Dank!!!”

私が近年観た中で最高のドキュメンタリー。

ほんとうにありがとう!!!

—フランス・ドイツの観客の声—

もしこの列島の食の伝統が失われたならば、

日本人としてのアイデンティティさえも

手放すことになるかもしれない。

真に伝統を守ることの意味を我々に考えさせる

強く美しい作品です。

辻 芳樹さん（辻調理師専門学校校長）

上映情報をメール配信します 名前、都道府県名を書いてメールをお送りください

dashi@asia-documentary.com

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

お問合せ プロダクション・エイシア TEL: 042-497-6975 @asia_mov

上映会 & 発酵デザイナ小倉ヒラク氏トークライブ開催!!

日本の伝統に息づく発酵の面白さ、奥深さを映画 & トークを交えて、小倉ヒラクさんと味わい尽くしましょう!

【日時】令和6年1月24日（水）【映画上映】14時～15時40分【トークライブ】15時50分～17時

【会場】グランツたけた 廉太郎ホール【料金】竹田市民無料（市外在住の方1000円）

【主催】たけたの食べ方編集室【問合せ】竹田市保険健康課 堀田 63-1111（内線172）

申込は

コチラから

