

Slow Food Sapporo

能登半島地震復興支援 チャリティー上映会 &トーク

「未来につながる支援を」

2024年3月30日 土曜日

DO-BOX 札幌市中央区大通西3丁目道新ビル1F

チャリティー参加費：1000円+α(ご寄付)

*当日会場で受け付けます。

寄付先 公益財団法人ほくりくみらい基金

「令和6年能登半島地震 災害支援基金」

みなさまのチャリティー参加費+αのご寄付は全て上記へ寄付いたします。



第1部

「ひとにぎりの塩」上映会+トーク

10:20～開 場 10:30～あいさつ

10:35～第1部 「ひとにぎりの塩」の上映(約85分)

12:00～映画終了～監督よりビデオメッセージ(約13分)

皆様からの感想、能登塩や絵本の紹介

12:30～第1部終了 お礼の言葉

第2部

「一献の系譜」上映会+トーク

13:20～開 場 13:30～あいさつ

13:35～第2部 「一献の系譜」の上映(約103分)

15:18～映画終了～トーク

ゲスト：清水 聖久氏(「醸鹿」副代表)

15:50～終 了 お礼の言葉

ご参加の方はスローフードさっぽろまで
メールにて申し込みください
info@sf-sapporo.org



- 午前か午後のどちらか参加する方を選び、お名前、電話番号を記載の上、お申し込みください。
- 複数人でお申し込みの場合は、参加者全員のお名前と代表者の電話番号のみ、お願いいたします。
- 午前・午後の部は完全入れ替え制です。両方参加の方はそれぞれ別に参加費がかかります。ご了承ください。
- 定員になり次第締め切りとなりますのでご了承ください。

主催 / スローフードさっぽろ

協力 / 北海道大学非公認グループ「Agees」・スローフードフレンズ北海道・醸鹿・マンマのネットワーク(北海道女性農業者倶楽部)・農都共生研究会・スローフード北海道西・俊カフェ・有機野菜アンの店・北海道食といのちの会・スローフードしむかつぶ

ご挨拶

この元旦に起きた能登半島地震は日本中に大きな衝撃を与えました。2011年の東日本大震災を思い出した人も多かったのではないかと思います。記憶を辿れば、阪神淡路、新潟、熊本、そして北海道でも奥尻の津波や北海道胆振東部地震などなど、日本各地が近年、さまざまな地震に見舞われています。

また世界を見渡せばあらゆる自然災害と、終わらなき戦争があちらこちらで。これらのことはこの地球に住んでいる限り、人ごとではなく、明日は自分の身に起こることかもしれないと、この数年そう感じる人も多くなってきているように思います。だからこそ、普段の生活を送れる私たちが、被災した方々へ、少しでもできることをしたいとの思いから、この上映会を企画しました。たくさんの方々に地震が起きる前の能登の伝統の塩やお酒作りなどその姿を見ていただき、被災した能登半島へ皆様のご支援をいただければと思っております。

スローフードさっぽろ一同より

このドキュメンタリー映画を撮った石井かほり監督からのメッセージ

震災が起きた当初、何かせねば!と駆り立てられ、能登を舞台とした映画のチャリティ上映会を呼びかけました。上映権料を取らずDVDに上映権を付けることで多くの方がチャリティ上映を開催しやすくなり、募金を集めやすくなればと思いました。また、当初は映画の中に映した世界を取り戻せるよう支援をお願いします、と伝えていたのですが、時間経過と共にその被害の大きさから映画に記録した世界が「復興のゴール」ではない、と気づき始めました。

報道などでは壊滅的な状況ばかり伝えられています。実際、わたしが1/30-31日と能登入りして聞いた話だと、輪島や珠洲市といった一番被害が大きいとされるエリアには、まだ一般車両で入ることはハードルが高く、ショートし兼ねない道だと言われました。しかし、あのエリアが元々どういう景色でどんな人たちがどんな思いで暮らしていたのか、それらを無きことにしたくない、と思います。そして、自然と共にある暮らしぶりの慎ましくも豊かな精神性に触れていただきたいと思います。

また、どう考えてもこれからかなりの時間がかかるであろう「復興」に対し、「能登は地震の被害が大きかった場所」という認識が一般的になると「ニュースパリュウ」を持たなくなり、報道もされなくなってしまいます。そのため、映画という形で能登に関係の無かった方々すらお誘いいただき、映画をご覧いただくことで、5年6年、さらには10年と、息の長い応援を心がけていただければと思います。

能登のこれからを作り上げようと既に立ち上がっている30代から50代の経営者陣もいらして、皆、明るく前向きです。厳しい自然と付き合いながら生きていく逞しさや、明るさが能登の人たちの大いなる魅力です。元気な彼らがどんな能登を作っていくか、ぜひ、ご自身の中に芽生えている「能登らしさ」を想像して能登と関わり続けていただければと思います!! よろしくお祈り致します!



「ひとにぎりの塩」あらすじ

守り継がれていくものがここにあり—「奥能登」と呼ばれる能登半島の最北端(石川県珠洲市仁江(にえ)海岸)でただ黙々とつくり続けられる「揚げ浜塩」。海水を汲み上げて、天日と風の力を借りて乾燥させ、平釜で昼夜焚き上げるという途方もなく手間のかかる製法が、日本で唯一受け継がれている場所があります。

人間が生きてゆくために不可欠な「塩」。かつて日本各地で生産されていた「塩」は「より安価で安定した塩を自国で供給すること」を目指し、1905年、国による専売制が始まりました。以後、戦争や戦後の高度成長で大量需要を満たすための技術開発が繰り返された結果、古来より続く製塩技法「揚げ浜式」はあえなく姿を消しました。時世に合わなかったのです。

追記: *映画に登場する中前賢一さんが、この度の能登半島地震でお亡くなりになっています。「昔食べたにぎり飯が忘れられず……」と建設業を辞めて塩づくりに転身し、「美味しいもんは、美味しい!」と断言して、純粋な気持ちを買かれた中前さんを一生忘れません。(監督のFBより)ご冥福をお祈りしております。

人間が生きてゆくために不可欠な「塩」。かつて日本各地で生産されていた「塩」は「より安価で安定した塩を自国で供給すること」を目指し、1905年、国による専売制が始まりました。以後、戦争や戦後の高度成長で大量需要を満たすための技術開発が繰り返された結果、古来より続く製塩技法「揚げ浜式」はあえなく姿を消しました。時世に合わなかったのです。



「一献の系譜」あらすじ

喜ぶにつけ、悲しむにつけ、人生を彩り、飲まれ続けて来た日本酒。世界に誇る日本特有の醸造技術である酒の造り手集団「杜氏(とうじ)」。日本四大杜氏のひとつである能登杜氏の仕事を見つめ、今や希少となった本物のものづくりに懸ける職人の姿と、それを追いかける後輩たちから、「人間が何かを信じ突き進む姿の美しさ」に迫った長編ドキュメンタリー。

また、そんな彼らを育んだ能登という風土に残される景色や生態系、神事なども四季を通じ、米づくりを核に見つめ、日本人と農地との関係を根底に描き出したドキュメンタリーです。

トークタイム

第1部

司会: 野谷夏海(スローフードさっぽろ・楓馬の杜代表)

- ・監督からのビデオメッセージ
- ・皆様からの感想
- ・能登の塩と能登の絵本の紹介

第2部

聞き手: 佐々木学(スローフードさっぽろ・(株)わか代表)

ゲスト: 清水 聖久さん

スローフードさっぽろについて



スローフードは、私たちの食とそれを取り巻くシステムをより良いものにするための世界的な草の根運動です。郷土に根付いた農産物や文化を失うことを始め、ファストライフ・ファストフードの台頭、食への関心の薄れを憂い、1989年にイタリアで始まり、現在160カ国以上に広まっており、国際組織でもあります。2002年に立ち上がったスローフードフレンズ北海道から暖簾分けし、2016年6月にスローフードさっぽろ(国際組織には属していない)を立ち上げました。スローフードの理念に共感し、さっぽろとその近郊に暮らすメンバーが中心となり、農家、調理師、料理研究、会社経営者、商店主、会社員、公務員、主婦、ライター、デザイナー、イラストレーターなど様々なメンバー約35名が集まり、さまざまな活動を行っています。

*活動はFB、スローフードさっぽろにて検索してみてください。