



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・ログセ  
『私プロフェッショナル』

# 千年の一滴

## だしししょうゆ

日仏合作ドキュメンタリー

枯れ木に花を  
咲かせましよう



監督 柴田昌平 「ひめゆり」「森間3」

Tokyo Docs 2011  
優秀企画賞

第31回ATP賞  
総務大臣賞

2014年キネマ旬報ベストテン  
第2位<文化映画>

制作著作：プロダクション・エイジア / NHK / Point du Jour / ARTE France 記録：プロダクション・エイジア 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。



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

土地の菌たちと共生する酒蔵 寺川本家



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：ミ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。特撮を駆使したミクロの映像で、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 sagesses 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を我々に考えさせる強くて美しい作品です。

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/](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

4/11(土)～5/15(金) シネ・ウインド会員募集中! 万代シテイ第二駐車場を利用して映画をご覧の方に、駐車代3時間無料券差し上げます

前売券 1400円(4/10まで発売) 当日:大人1800円 学生1500円 60歳以上・幼児～中学生1000円 シネ・ウインド会員1000円(学生&シニア会員800円)

新潟・市民映画館 シネ・ウインド (伊勢丹向かい万代シテイ第二駐車場1階) 電話025-243-5530