

「予約の取れないレストラン」シェ・パニースのオーナーで
食育菜園の創始者アリス・ウォーターズ。

食べ方を変えれば、人の価値観、そして社会が変わります。
さあ、皆で動きましょう。
気候変動を止め、地球と私たち自身の健康を回復するために。

〈 Alice Waters アリス・ウォーターズ 〉

「おいしい革命家」アリスのはじまり

1971年、カリフォルニア州バークレーにアメリカで初めて、地域の農家と食べ手を直接つなぐフランス料理店「シェ・パニース」が開店した。旬を生かした料理と気取らないあたたかさで客をもてなし、予約の取れない人気店となった。その在り方はのちに「地産地消」「ファーマーズ・マーケット」「ファーム・トゥ・テーブル」というコンセプトに発展し、世界中で知られるようになる。そんな「シェ・パニース」のオーナーシェフが、アリス・ウォーターズ。半世紀をかけて、世界中の料理人と教育者に影響を与え、「オーガニックの母」「おいしい革命家」と呼ばれるようになった。

日本の給食や生産者、料理人との出会い

2023年、アリスの集大成となる著書『スローフード宣言～食べることは生きること』の出版1周年を記念して、著者来日ツアーが開催された。アリスが日本各地を訪れ、学校給食を味わい、大地の守り手である生産者、料理人と触れていく。そこで語られる力強い言葉と、彼女のまなざしが日本の「美しさ」を浮き彫りにする。日本、そして彼女の拠点であるカリフォルニア・バークレーでの取材を通じて、「おいしい解決策」の探求へと向かう。未来につなぐための映画は、きっとあらゆる人の食卓を変えていく――。

世界中の料理人と教育者に影響を与える彼女が信じる「おいしい革命」とは？

監督・撮影・編集 田中順也
プロデューサー 長谷川ミラ、田中順也、阿部裕志、小野寺愛
出演 アリス・ウォーターズ 他
制作 jam
製作 海士の風
字幕 小野寺愛
配給 ユナイテッドピープル
66分/日本/2024年/ドキュメンタリー



島根県海士町で6年生と地産地消給食の献立を考える



京都府亀岡市で生産者、教育者と語り合う



徳島県神山町のファーマーズ会議



公式サイトはこちらから
<https://unitedpeople.jp/alice/>

©2024 アリス映像プロジェクト/Ama No Kaze



映画の上映会主催者募集！
詳しくはcinemo.infoへ

お問合せ film@unitedpeople.jp

