プレス資料

『食べることは生きること～アリス・ウォータースのおいしい革命～』

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・ウォータース 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
https://unitedpeople.jp/alice/

全米で予約の取れないレストラン シェ・パニースの創始者でありオーガニックの母と呼ばれるアリス・ウォータースと日本国内、カリフォルニアへとおいしい革命の探究へと向かうドキュメンタリー。

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。

―― アリス・ウォータース

映画概要

「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「シェ・パニース」。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」のオーナーシェフの名前は、アリス・ウォータース。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書籍『スローフード宣言　― 食べることは生きること―』（海士の風）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、料理人と触れ合っていく。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、「おいしい革命」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。

アリス流「おいしい革命」の広げ方

「私が一人でやったことなんて、一つもないんですよ。シェ・パニースでも、エディブル・スクールヤードでも、私はいつも、友達に”助けて”って言うところからはじめるんです。一人じゃできないことも、皆でならできるから。店の仕入れを通して地域に新しい経済圏を作ることも、”食べられる校庭”を学校に作るという壮大な夢も、一人では絶対にできませんでした。つながりがあって、皆でやれば、必ずできる。だからまずは聞いてみて。”自分でやるのだ”って一人で完結せずに、まずは周りに聞いてみる。それって、とても大切な一歩だと思うんですよ。」

制作者クレジット

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（jam）、阿部裕志（海士の風）、小野寺愛
出演者：アリス・ウォータース、真鍋太一、スペンサー・ヒューイ、ロス・カナード、レベッカ・ボッツェリ、宇井裕美、ジェローム・ワーグ、中東久雄、松場登美、エスター・クック、ニック・リー
制作：jam 製作：海士の風 字幕：小野寺愛
協賛：ロート製薬株式会社、生活協同組合コープさっぽろ、スローフード・フレンズ北海道、株式会社良品計画、株式会社 ICMG、SPIC Corporation、日本フードスタディーズ・カレッジ、FUKUTAKE TRES、特定非営利活動法人 ピースウィンズ・ジャパン、ヤマダストアー株式会社、株式会社ロック・フィールド、立命館大学　食マネジメント学部、亀岡市／ 亀岡市有機農業推進協議会、石見銀山 群言堂、GOOD NATURE HOTEL KYOTO、ザ・キャピトルホテル 東急、パタゴニア プロビジョンズ、University of Creativity、With Kamakura、SHUKA / 京・甘納豆処 斗六屋、株式会社 SPACE・福本理恵、Entô、サントリーホールディングス株式会社、株式会社大泉工場、_SHIP KOMBUCHA、（一社）スマート・ウィメンズ・コミュニティ代表理事 / 横浜市会議員・東みちよ、高津尚志 IMD 北東アジア代表、高倉&Compamy 合同会社、味の素株式会社、株式会社 三崎恵水産 石橋匡光・瑚子、小浜市食のまちづくり課 中田 典子、日本特殊陶業株式会社 サステナビリティ戦略室、一般社団法人エディブル・スクールヤード・ジャパン創立者・代表 堀口博子、一般社団法人日本スローフード協会代表 渡邊めぐみ、Sea tech trading
協力：Entô、海士町立 海士小学校、島食の寺子屋、ムラーズファーム、暮らす宿 他郷阿部家、妙心寺 退蔵院、草喰なかひがし、つくだ農園、Slow Innovation 株式会社、One Rice One Soup 株式会社、Parklet Cafe、HOMEMAKERS 三村拓洋・ひかり、Q’s Inc.、DAIDOKORO、一般社団法人エディブル・スクールヤード・ジャパン、Farmoon、KIRI CAFE、毘沙門荘、亀岡オーガニックアクション、株式会社フードハブ・プロジェクト、NPO 法人まちの食農教育、森の学校 みっけ、株式会社ツナグム、SPBS TORANOMON、紺野真・〈uguisu〉スタッフ、Edible KAYABAEN、中央区立 阪本小学校、一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会、Yuri Nomura、Akie Iriyama、辰巳拓郎、草片 cusavilla、UNITED PEOPLE、COEDO BREWERY、英治出版株式会社、Chez Panisse、The Edible Schoolyard Project、Martin Luther King Jr. Middle School、Berkeley Ecology Center、Downtown Berkeley Farmers Market、Seven Moons Farm、Growing Leaders Program at Willard Middle School、Cheese Board Collective、Visit California、ハーツレンタカー
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
クレジット：©2024 アリス映像プロジェクト/Ama No Kaze

監督メッセージ

私たちが普段何を食べるかの選択は、自分たちの健康はもちろん、地球の健康をよくすることにもつながる力を持っています。

アリスが繰り返し使っていた言葉の一つ “Delicious Solution”（おいしい解決策）

自分の健康はもちろん、社会や地球の健康も解決してくれるおいしい解決策とは？
そんなことに焦点を当てながら紐解いていく映像になりました。

今回の撮影期間中、アリス本人と過ごす時間が長くありましたが、私が個人的に彼女に魅了されたのは、彼女の社会を変えられることを信じている眼差し、聞く人にその真っ直ぐな思いを伝える言葉の選び方、話し方。
そんなアリスの真っ直ぐな思想を老若男女問わず、多くの方々に見ていただきたいと思っています。

そして、映像制作でのこだわりの一つに常にある “考え始めるキッカケ”。
私たちの生活に密接な関係を持つ “食”という普遍的なテーマなので、この映画を見終わった方々が、それぞれ自分に置き換えて、何かを考え始めるキッカケの一つになってほしいという願いを込めて制作しました。

田中順也 ／ 監督、撮影、編集

プロフィール

1995 年生まれ。
高校時代にドイツの Gymnasium、大学時代にスペインの IE University に留学。日本語、英語、ドイツ語を武器に世界をカメラと共に旅をするようになり、自分の感性が表現できる映像制作の虜になる。2020 年よりモデル 長谷川ミラと共に株式会社 jam として活動を始動。旅行業界の映像制作やミュージックビデオ制作、バンドの全国ツアーへの帯同経験を活かし、シネマティックな映像で社会にカジュアルな形で問題提起を行う。現在はプロモーション映像の他、社会で起きている問題やサステナビリティに焦点を当てた国内外のクライアントワーク、自主ドキュメンタリーの制作に力を入れている。

先行上映会での感想

「『食べることは生きること』飲食店をしているわけでも、農家でもないですが、何を選ぶか、自分で考えようと思いました」

「『食が人をつなぐ』映画を通して、最も印象に残った言葉でした。同じ生産者かつ大地を守る職業（林業）として、“Farmers First”にはシビれました。林も畑みたいなものなので」

「アリスさんの言葉や出演されていた皆様の一つ一つの言葉が心にひびき、涙が出てきました。子育てをしていますが、この日本で子どもを育てる幸せと、もっと伝えていかなければならないことがあると改めて感じました」

「映画の中で何度か言われていた、農家の方（生産者）第一という言葉が心に残りました。食材に感謝の気持ちはあったけど、それを作ってくださっている生産者の方に感謝をするというのは、とても大切なことだということを、気づかされました。たくさん心に残る、突き動かされる言葉が出てきて、何度も観返したいと思う映画でした」

「公立中学の教員です。メンタルの不調で休職中です。復帰に向けて治療中です。コンクリートの箱の中に子ども達を 40 人入れて、座らせて、動きを止めさせて、、、限界を感じています。タブレットを持たせて、ネットの中で考えて、知識を得る、、、本当にそれで自分のこととして学ぶ気持ちになれるのか、、、旬の熟した学びとは言えないですよね。今日伝わってきたもの中で大切な考え方がたくさんつまっていたように感じています」

背景

　世界中の料理人と教育者に影響を与えた料理人であり思想家、アリス・ウォータースが、2023 年秋に日本を訪れました。

　来日プロジェクトチームは、アリスと共に、この日本でスローフードを実践する人々を訪ね歩く中で、「この機会を自分たちだけで独り占めしてはもったいない」と考えるようになりました。アリスが日本を旅するなかで見たもの、聞いたこと、味わったもの、気づいたことを余すところなく記録し、観る人の五感に響く映像を作りたい。そして、アリスの思想や、各地域での実践を次世代に繋ぐことができたら・・・

　本作品は、そんな願いから、クラウドファウンディングによって 592 人から支援され、完成したものです。

来日中の様子

小学校６年生の授業に参加し給食の献立について一緒に考える。（島根県海士町）

アリスが生産者を祝福し応援する姿がみられたファーマーズミーティング。（徳島県神山町）

教育関係者や農家が集いアリスの言葉に耳を傾けた。（京都府亀岡市）

アリス・ウォータース著『スローフード宣言』を出版した海士の風のオフィス。アリスが日本文化へ敬意と食の大切さを語る。（島根県海士町）

登場人物

アリス・ウォータース（Alice Waters）
アメリカで最も予約が取れないと言われるレストラン「シェ・パニース」オーナー。料理人。思想家。エディブル・スクールヤード（食育菜園）創設者。1971 年にカリフォルニア州バークレーでレストランを開業し、地産地消、有機栽培、食の安全、ファーマーズ・マーケットなど、今や食のトレンドとなった重要なコンセプトを実践、それはスローフード革命として世界中に広がった。ライフワークの一つとなっている「エディブル・スクールヤード（食育菜園）」は、学校の校庭で生徒が作物をともに育て、ともに調理し、ともに食べ、生命（いのち）のつながりを学ぶという取り組みで、子どもたちの人間としての成長を促す機会となっている。この活動は「エディブル教育」に発展し、日本にも広がっている。

ジェローム・ワーグ　（Jerome Waag）
1959 年パリ生まれ。シェフ、アーティスト。オーガニックレストランの草分け的存在であるアリス・ウォータースの「シェ・パニース」（米国カリフォルニア州バークレー）に 24 年間勤め、最後の４年間はヘッドシェフを務める。2011 年食べられるアートインスタレーション「OPEN harvest」（東京現代美術館）参加のため来日。2016 年東京に移住。2017 年原川慎一郎氏とともに RichSoil & Co.を立ち上げ、東京・神田にレストラン「ザ・ブラインド・ドンキー」をオープン。2020 年徳島県神山町に拠点をつくり自然とのつながりを大切にした活動をスタート。2020 年、神山の農業を育てる「フードハブ・プロジェクト」支配人の真鍋太一氏が「ザ・ブラインド・ドンキー」の共同代表に就任。

真鍋太一　（Taichi Manabe）
愛媛県生まれ。WEB 制作会社の ㈱モノサスに勤めながら、2012 年東京の料理人たちと Nomadic Kitchen を始動。2014 年より妻子と徳島県神山町に移住。2016 年、神山町にて地域の農業を次世代につなぐ「Food Hub Project」を神山町役場、神山つなぐ公社、モノサスと共同で立ち上げ、2021 年より共同代表取締役 支配人を務める。2019 年、Jerome Waag が立ち上げた RichSoil＆Co. に支配人として参画。2024 年より㈱モノサスの代表取締役社長に就任。

中東久雄　（Hisao Nakahigashi）
1952 年京都生まれ。生家は京都洛北の料理旅館「美山荘」。摘草料理を考案した兄・吉次のもとで料理を担当。美山荘料理長を経て、97 年に銀閣寺そばに「草喰なかひがし」を開店。看板に掲げる「お竈(くど)はんの御飯に炭火の肴と山野草」を求めて、全国からの来店客が絶えない店。

松場登美　（Tomi Matsuba）
1949 年三重県生まれ。株式会社石見銀山生活文化研究所 取締役 相談役。株式会社 他郷阿部家 取締役。1981 年に夫・大吉の故郷・島根県大田市大森町に帰郷。ライフスタイルブランド「石見銀山 群言堂」を創業し、全国にファンを持つ。また、築 235 年の武家屋敷「阿部家」を暮らしながら改修し、理想の暮らしを表現する場として、2008 年より「暮らす宿 他郷阿部家」として営業を開始。2023 年、次世代に事業を継承。現在も、他郷阿部家の竈婆（おかみ）として客人たちを迎えている。

その他　紹介

レストラン「シェ・パニース」

「おいしい革命」を提唱する料理人アリス・ウォータースが 1971 年にカリフォルニア州バークレーで開業したレストラン。新鮮な地元食材を用い、食材の持つ美味しさを生かしたシンプルで伝統的な調理を行うことで「カリフォルニア料理の祖」とも呼ばれる。地元の契約農家や酪農家の食材を用いて、地産地消、有機栽培、食の安全、ファーマーズ・マーケットなど、今や食のトレンドとなった重要なコンセプトを実践し、それはスローフード革命として世界中に広がった。

エディブル・スクールヤード（食育菜園）

カリフォルニア州バークレーの公立校、マーティン・ルーサーキング Jr.中学校の校庭で1983 年に始まった「エディブル・スクールヤード(食育菜園)」。生徒が作物をともに育て、ともに調理し、ともに食べることで、国語・算数・理科・社会などの教科学習を行う。教室を出て、ガーデンやキッチンで生命(いのち)のつながりを学びながら、子どもたちの人間としての成長を促す機会となっている。30 周年を迎えた今では「エディブル教育」として発展し、世界各地 6000 ヶ所以上で導入され、日本でも広がりをみせている。