

筑摩書房より6月10日刊行!

大林千茱萸 著

未来へつなぐ食のバトン

——映画『100年ごはん』が伝える農業のいま

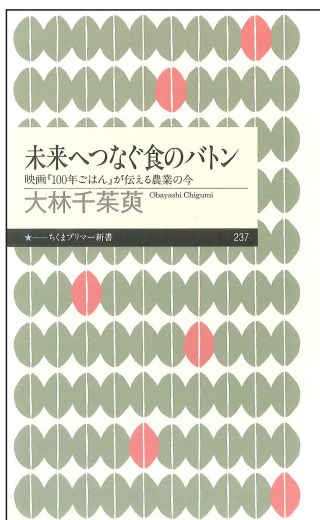
将来的には子どもたちの給食を有機野菜でまかないたい……。

そう願って動き出した臼杵市の試みを描いたドキュメンタリー映画『100年ごはん』。

上映会は全国に広がり、たくさんの人々が「食」について、

新しい一歩を踏みだすきっかけとなっています。

未来を
考える
一冊



ちくまプリマー新書 237
ISBN978-4-480-68941-2
定価 (本体価格 950 円+税)

筑摩書房

東京都台東区蔵前 2-5-3

〈目次より〉

- 第1章 給食の野菜を有機野菜に!
- 第2章 健康な食べ物は健全な土から
- 第3章 農業をとりまく人々を撮り続けた4年間
- 第4章 「ほんまもん農産物」の誕生
- 第5章 リビング・ハーモニー 循環の中で生きる
- 第6章 『100年ごはん』の“食べる”上映会

大林千茱萸 (おおばやし・ちぐみ)

東京生まれ。映画監督。3歳から映画館に通い始め、11歳で映画『HOUSE / ハウス』(’77) 原案。14歳から映画の宣伝に関わり、独自の映画論を雑誌・新聞・テレビ・ラジオ・インターネットなどに幅広く展開。長野県上田市自主映画祭審査員。父は映画作家の大林宣彦。料理人として「昭和天皇の料理番」を務めていた渡辺誠氏に師事。フランス料理と西洋食作法教室を主宰。facebook【ホットサンド倶楽部】部長でもある。著書に『ホットサンドレシピ 100』。映画『100年ごはん』は初監督作品。