0円キッチン 上映会

「食料危機」を吹き飛ばす エンタメロードムービー

日々、捨てられてしまうのに食べられる食材を「食料救出人」のダーヴィドが、廃油で走るキッチン・カー（キッチンもゴミ箱で手作り！）で食料廃棄をなくすため駆け抜けるエンターテイメント・ロードムービー！

「どうやったら捨てられてしまう食材を救い出し、おいしい料理に変えることができるのだろう？」

オーストリアでは一般家庭を訪問し、冷蔵庫の中を抜き打ちチェック。
ドイツでは農家を訪問し、規格外野菜が売れない実態を知る。
ベルギーでは欧州議会の食堂でゲリラ的に廃棄食材料理を作り議員たちに食料廃棄問題を訴える。
オランダでは未来の食として注目される昆虫で料理を作り小学生たちに食べてもらう。
フランスでは1日料理人として漁船に乗り込み捨てられてしまう魚で料理を作る。
ダーヴィドは、一流シェフや科学者、そして食材救出仲間たちと共に消費社会における食の無駄をなくすためのチャレンジをしていきます！

＼めしあがれ～／

日時　**2018年10月27日(土)14:00～16:00**
（13:30より受付開始）

場所　**JICA中部なごや地球ひろば　セミナールームB1-2**
アクセス　「名古屋駅」より、徒歩13分／あおなみ線「ささしまライブ」より、徒歩5分
参加費　1,000円 ／ 定員　30名（先着順）
申込　https://goo.gl/a8nRu7

こちらのQRコードからお申込みできます♪

主催／お問い合わせ　フェアビーンズなごや地球ひろば店
〒453-0872　名古屋市中村区平池町4-60-7 JICA中部なごや地球ひろば内
070-6412-3279／shop@fairbeans.org

●監督プロフィール

ダーヴィド・グロス（David Gross）
1978年オーストリア、ザルツブルグ生まれ。ウィーン大学でコミュニケーション科学と演劇学を、ドナウ大学クレムスでジャーナリズムを学び2003年に卒業。以後、ジャーナリスト・ドキュメンタリー映画監督として活動。

FRANCE

ゲオルク・ミッシュ（Georg Misch）
サウンドエンジニアとして映画キャリアを始める。映画とメディアをスターリング大学で、ドキュメンタリー制作をイギリスの国立映画テレビ学校（NFTS）で学ぶ。
BBC, Channel4, ARTEやヨーロッパのテレビ局で数々のドキュメンタリー番組を監督・プロデュースする。うち３作品はオーストリア、ドイツ、アメリカで劇場公開される。
2002年にラルフ・ヴィザーと共にミスチフ・フィルムズを設立した。

監督：ダーヴィド・グロス、ゲオルク・ミッシュ
脚本：ダーヴィド・グロス
撮影監督：ダニエル・サメール
編集：マレク・クラロフスキー
音楽：ジム・ハワード
制作：ミスチフ・フィルムズ
制作協力：SWR/ARTE、ORF
プロデューサー：ラルフ・ヴィザー
原題：WASTECOOKING
配給：ユナイテッドピープル
2015年／オーストリア／81分

予告：https://youtu.be/745ys3ZmRgQ

世界食糧デー月間とは？

10月は「世界食料デー」月間！
みんなで食べる幸せを

10月16日は国連が制定した世界食料デー。世界の食料問題について考える日です。日本では10月の1ヶ月間を「世界食料デー」月間として、さまざまなイベントが開催されます。

世界では、すべての人が十分に食べられるだけの食料が生産されているのに、7億9500万人が飢えています。一方で、たくさんの食べものを輸入しながら、たくさんムダにしている私たち。日本では1年間に消費される食料8294万トンのうち、2775万トンが捨てられています。そのなかには、食べ残しや賞味期限切れなど、まだ食べられるはずの物が621万トンも含まれています。

日本でまだ食べられるのに捨てられる食べ物 年間621万トン

出典：農林水産省(2014)

世界食料デーをきっかけに、私たちが毎日食べている物はどこからきているのか考え、作ってくれた人に感謝したり、世界中のみんなが食べられるような世界にするには何ができるのか、一緒に考えてみませんか。

―――――――――――――――き　り　と　り―――――――――――――――

※こちらを店頭でお渡しいただいても申込できます。

お名前 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

メールアドレス＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

連絡先 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

参加理由＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

BELGIUM