

# 映画上映会

静岡県 初上映!

「ETV 特集」「情熱大陸」  
などを手がける  
前田亜紀 映画監督

ドキュメンタリー映画

# カレーライスを一から作る

## カレー一杯、命いっぱい。



探検家(植村直己冒険賞受賞)で医師である関野吉晴さんが教授を務める  
武蔵野美術大学の文化人類学課外ゼミ「関野ゼミ」の奮闘の物語!  
野菜や米・肉・塩などの材料を、そして皿やスプーンも、すべて一から作る。  
この途方もない計画に、学生たちと取り組んだ9か月間の記録!  
「命を食べて生きる」という、人間にとってごく当たり前で、基本的な営みを見つめ直すドキュメンタリー映画!

お子さまも一緒に お友達も誘って 皆さんで観に来てください!

8月19日(土) 13:30~15:15

開場受付 13:00

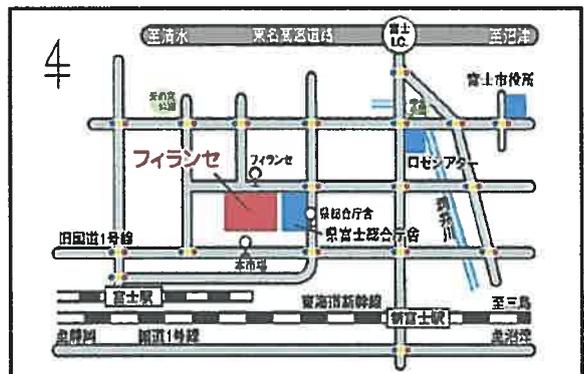
富士市フィランセ西館 4階大ホール

参加費 無料

定員 100名

託児 無料 <要事前申し込み>

申し込み〆切 8月10日(木)



富士市本市場 432-1 駐車無料

※ 先着 100 名のため、定員になりましたらお断りすることもあります。

主催：生活クラブ生活協同組合静岡富士支部・きらり交流会議・富士市  
参加ご希望の方は、電話またはFAXで沼津センターに申し込んでください。

8月19日(土)映画上映会「カレーライスを一から作る」参加申込書 〆切8月10日(木)

氏名 \_\_\_\_\_ 電話 \_\_\_\_\_

子ども氏名 \_\_\_\_\_ 才 託児希望 有・無

一  
般  
用

一杯のカレーライスには、  
たぐさんの命がまつまっています。



ドキュメンタリー映画

# カレーライスを一から作る

出演：関野吉晴／武蔵野美術大学 関野ゼミ生

監督：前田亜紀 プロデューサー：大島 新 撮影：前田亜紀 松井孝行 水上智重子 編集：大山幸樹  
音楽：U-zhaan 音響効果：金田智子 オンライン編集：池田 聡 整音：富永憲一 製作・配給：ネツゲン

2016年／日本映画／カラー／96分／©ネツゲン

**探** 検家・医師の関野吉晴さんによる武蔵野美術大学の課外ゼミ、通称関野ゼミの2015年の活動は「一からカレーライスを作る」というユニークなものだった。野菜や米・肉はもちろん、スパイスや塩、器やスプーンまでもすべて自分たちで一から作るという途方もない計画だ。関野さんの意図は、「モノの原点がどうなっているかを探していくと社会が見えてくる。カレー作りを通して学生たちには色々なことに“気づいて”もらいたい」この呼びかけに100名を超える美大生たちが集まった。「おいしいカレーが食べたくて…」そんなつもりで始めたが、思うように野菜は育たず、雑草に悪戦苦闘。一杯のカレーのための果てしない道のりに、多くの学生が挫折する一方、世話に励むあまり家畜に愛着が湧き、殺すべきか葛藤する者も…。これは「食べる」「生きる」という、人間にとってごく当たり前で、基本的な営みを見つめ直すドキュメンタリー映画である。



**関野吉晴**

1949年生まれ。人類の足跡を辿る「グレートジャーニー」の探検で知られる。1999年植村直己冒険賞を受賞。

# 関野吉晴による「食」の探検 一杯のカレーライスに何を知らる？



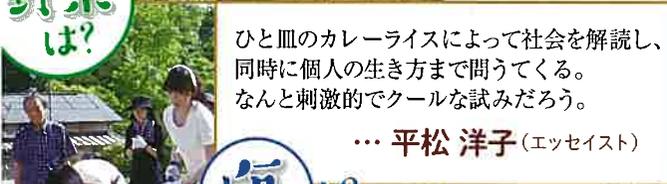
**野菜**  
は？

ヒトは他の生き物を食べなくては生きられない。でも生き物って何だ。そんな単純なことがわからなくなった現代を、食の一切を体験することによって考えなおす衝撃の授業。

… 山極 寿一 (霊長類学者・京都大学総長)



**スパイス**  
は？



ひと皿のカレーライスによって社会を解説し、同時に個人の生き方まで問ってくる。なんと刺激的でクールな試みだろう。

… 平松 洋子 (エッセイスト)

**塩**  
は？



**肉**  
は？

私たちは「たくさんの命」を食らい、自らの命を紡ぐ。今、その命を育む「食」が歪められている。関野ゼミの学生さんたちがこの歪みと格闘する姿は、動物を屠ることを生業とする者として、頼もしく感じる。

… 栃木 裕 (全芝浦屠場労働組合委員長)

たった一皿のカレーライスを食べるのに9カ月もかけるなんて、常人では思いつかない。登場する学生たちの気持ちの移り変わりが観る者の胸を打つ。最後に、カレーライスの匂いが漂ってくるような映画である。

… 藤田 和芳 (大地を守る会 代表)



**米**  
は？

この現代社会においてなんと酔狂な。関野さんはいつもながら「遊び」の達人。でも遊びの中にこそ「学び」があると気づかせてくれるのも関野さんなのだ。

… 高野 秀行 (ノンフィクション作家)

[www.ichikaracurry.com](http://www.ichikaracurry.com)

