

# 生物多様性はおいしい！

## 「よみがえりのレシピ」上映会&トーク

●とき 2014年3月22日(土)

14時～16時30分

●ところ 大阪国際交流センター

小ホール(定員200名/先着順)

最寄駅/「大阪上本町駅」徒歩5分、  
「谷町九丁目駅」徒歩6分

参加費 1000円



主催 食と農から生物多様性を考える市民ネットワーク

●問合せ先

食と農から生物多様性を考える市民ネットワーク

〒169-0051 東京都新宿区西早稲田 1-9-19-207

tel:03-5155-4756

Eメール:office@fa-net-japan.org

※このイベントは地球環境基金の助成金を受けて行ないます

# 生物多様性はおいしい！「よみがえりのレシピ」上映会&トーク

## <プログラム>

- 13:30 開場
- 14:00 開会のあいさつ
- 14:10 映画「よみがえりのレシピ」上映 (95分)
- 15:45 トーク「生物多様性と種について語ろう!」
  - ・松平尚也さん (AMネット代表理事)
  - ・天笠啓祐 (食農市民ネット共同代表)
  - ・河田昌東 (食農市民ネット共同代表)
- 16:30 閉会

## ●「よみがえりのレシピ」あらすじ

栽培者自身が種苗を管理し守ってきた在来作物(ざいらいさくもつ)は、世代を超えて地域に受け継がれてきました。しかし品種改良された作物より収量が少なく、病気にも弱いことから市場で評価されず、多くは消失してしまいました。そんな時代に独自の料理法で在来作物の存在に光を当てた「山形イタリアン」「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフ。野菜の個性的な味・食感・香りを生かした料理には、新鮮な魚介や肉と、地域の風土や物語も盛り込まれます。また焼き畑農法を研究する江頭宏昌先生は「ここにしかない価値」を秘める在来作物が地域再生の起爆剤になると確信しています。さらなる主役は、手間を惜しまず種(たね)を守り続ける農家の人たち。その笑顔と心意気を感じることで、何気ない日々の生活が少しだけ違って見える、そんな魅力が『よみがえりのレシピ』には溢れています。

## トークゲスト紹介

松平尚也さん  
(NPO法人AMネット代表理事)

無農薬で京都などの固定種・伝統野菜や農産加工品づくりをしながら、持続可能な農業の未来を考えている。NGO活動にも関わり、世界の食料・農業問題を追いかけ農民にとって適正な技術について日々思い耽る。

天笠啓祐  
食農市民ネット共同代表

フリージャーナリスト。原発や環境ホルモン、電磁波など科学技術がもたらす問題について情報を発信し続けている。「遺伝子組み換え食品いらない!キャンペーン」代表、「市民バイオテクノロジー情報室」代表。

河田昌東  
食農市民ネット共同代表

90年代半ばから遺伝子組み換え問題にかかわり、組み換え技術の危険性に警鐘を鳴らしている。チェルノブイリ原発事故被災者の救援活動に参加し、3.11後は福島原発事故被災者の救援活動も行っている。



最寄駅: 近鉄線「大阪上本町駅」徒歩5分、  
地下鉄「谷町九丁目駅」徒歩6分