

# 映画「千年の一滴 だし しょうゆ」

世界文化遺産の和食の柱である「だし」と「しょうゆ」を題材にした日仏合作のドキュメンタリー映画「千年の一滴 だし しょうゆ」が名古屋で公開中だ。和食の本質に迫り、欧州でも注目された作品。名古屋出身のカメラマン春日井康夫さん(50)の映像が、対象を生き生きと伝える。

監督の柴田昌平さん(50)は四年前のドキュメンタリーで焼き畑農業を取り上げ、暮らして食への知恵に触れたのを機に、食の歴史を掘り下げようと考えたという。世界遺産指定後、和食の「うま味」



作品について語る春日井康夫さん＝中日新聞社で

## 和食の本質や美に迫る

が注目されるが、「それはある一面だけ。自然を利用する巧みさ、英知が凝縮したものが和食だと思っただ」と話す。

映画は第一部「だし」で、昆布やかつお節、シイタケを収穫、製造する現場と歴史をひもとき、第

### 圧倒される極上カット

二部の「しょうゆ」で、日本にかいたない「アスペルギルス・オリゼ」という麹菌からしょうゆ、酒の醸造を見つめた。種麹屋という珍しい麹菌の生産現場にも入った。

鍋の中で昆布が開きエキスが出る瞬間、丁寧に引かれただしをおちよこに注ぐ場面、オリゼが成長していく姿など、液体や素材を印象的に映す映像に圧倒される。「海外の人にも、おいしさや自然そのものをいただいていることを見せるには、極上のカットにしなくてはいけません」

撮影した春日井さんを、柴田さんは「自然に対する観察力が鋭い」と信頼する。春日井さんは主要な国際番組コンクールの一つ、イタリア賞を受賞した「映像詩 里山」の撮影も担当。食のテーマは初めてだが、「三河湾、伊勢湾の雑魚に親しみ、地元の野菜や米、肉など豊かな味覚の中で育ったことが、だしとしょうゆの良さ



「千年の一滴」から。春日井さんが自然とのかかわりを繰り返す職人の思いも映し出したいとこだった場面だ

や味わいを的確に理解し、本質をつかむことにつながった」と強調する。

近くの森で父親と昆虫採集を重ねた経験も自然との向き合い方に生きているという。絶妙な人の関与で育つオリゼも、麹が発酵し熟成してできていくしょうゆも「生きもの」だと映像で伝えることになった。

京都の料亭「川上」の主人、加藤宏幸さん(40)＝名古屋出身＝の調理や道具を扱う所作の美しさにも着目、様式美としての和食も見せる。加藤さんに凝縮される先人たちの撮ったつもりと柴田さん。自然とともに作り続ける生産者への応援も込められる。続けていくのが厳しい現状を痛感しているからだ。「見た人がたまには丁寧にだしを引き、和食を味わってみようと感じてもらえたら。食を大切にしたら社会も穏やかになるのでは」

名古屋市中村区のシネマスコーレで二十七日まで上映。

(野村由美子)