

見終わると、
こどもをぎゅっと抱きしめたくなる
ドキュメンタリーです。

いただきます
みぞまつてるまどもたち

ナレーション
石田ゆり子



そこには、可愛いのが響き合う保育園があります。
福岡市の高取保育園。玄米、みそ汁の伝統的な和食で、
育っていくこどもたちが、キラキラ輝いてみえました。
監督・撮影：VIN OOTA



Recipe for Japanese soul.



つくるって、たのしい たべるって、おいしい

あなたの街で「いただきます」を上映しませんか。 一緒に、いただきます。



手づくりみそ

毎月100キロのみそを、
仕込む5歳児たち



西福江

保育一筋48年
高取保育園の園長



小泉武夫

東京農業大学名誉教授
発酵学の第一人者



ナレーター 石田ゆり子

主題歌

作詞 作曲：宮沢賢治「星めぐりのうた」

挿入歌

作詞：谷川俊太郎 作曲・歌：小室等
「いま生きているということ」

@2016「いただきます」製作委員会

◎「いただきます みそをつくるこどもたち」65分

◎「その後ののはなちゃんのみそ汁 GIFT」20分

プロデューサー：安武信吾

監督・撮影・編集：VIN OOTA



予告編
ホームページで!

福岡市早良区にある高取保育園には、

0歳から5歳児まで約200人の園児たちが在籍しています。

映画やテレビドラマ「はなちゃんのみそ汁」のモデルになった
安武はなちゃんは、高取保育園の卒園生。

30年以上続く玄米和食を中心とした保育で、
全国から教育視察が絶えない保育園です。

給食の献立は玄米、みそ汁、納豆の伝統和食が中心。

みそは、毎月100キロ、園児が楽しみながら仕込みます。

「自分が作ったものは、おいしい」。食べる喜びを感じて育っていきます。

本作では、「家庭の和食」の大切さを描き、

伝統的な和食の素晴らしさを、小泉武夫・東京農業大学名誉教授が
わかりやすく解説します。

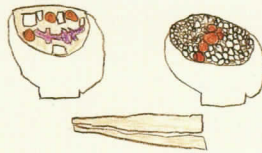
玄米和食で育った、こどもたちならではの美しいたずまい、

懐かしい日本の子育てに秘められた和の精神文化、

その輝きを一年にわたり取材したドキュメンタリー映像詩です。

「はなちゃんのみそ汁」の原点になった高取保育園の日々とその後を綴った
短編ドキュメンタリー「その後ののはなちゃんのみそ汁 GIFT」も併映。

※上映会場によっては併映されない場合もあります、ホームページで確認ください。



あなたが主催者になって、「いただきます」のメッセージを広げてみませんか。

食育、みそづくり、産地酒、環境、子育て、医療・・・。

どのテーマも「いただきます」につながっています。

DVDを借り、会場を決め、広報し、仲間を集めて映画を見る「自主上映会」。

この映画を使って、自由に企画してください。

「食」は社会を変える可能性を秘めています。

こどもたちのより良い未来のために「いただきます」。

自主上映会

★「いただきます」は、“体験する上映会”を目指しています。

「手作りみそワークショップ」「親子料理講座」などの

各種ワークショップと組み合わせた上映をおすすめしています。

★劇場に乳幼児を連れて行くと、上映中の授乳やおむつの交換、

子どもの泣き声が気になります。そんな心配をしなくても済む

「ママさんタイム・親子にやさしい自主上映会」を企画してみませんか。

★公式ホームページから、お申し込みできます。

「いただきます」の上映費は【600円×鑑賞者数】です。

一回のDVD貸し出しにつき、「最低保証料金50,000円」となります。

※個人が主催者の場合。詳しくは、ホームページをご覧ください。

「いただきます みそをつくるこどもたち」公式ホームページ
itadakimasu-miso.jp