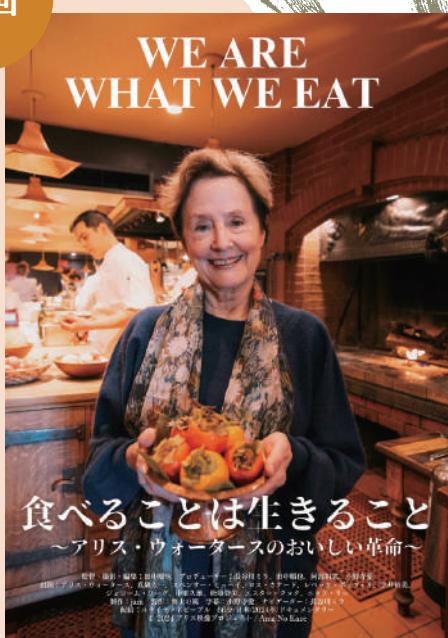




映画



監督・撮影・編集：田中順也 © 2024 アリス映像プロジェクト/AmaNoKaze

食べ方を変えれば、人の価値観、  
そして社会が変わります。

基調  
講演

かえ  
関根 佳恵 先生／愛知学院大学経済学部教授

どう進める？オーガニック給食  
-食農教育でつくる循環型社会-

2026  
2/22  
日

13:00-16:00 (12:30受付)

道の駅マチテラス日進

多目的室・芝生広場

(日進市本郷町前田33)

【大人】1,000円

【学生/小~高校生】500円

【未就学児】無料

定員：100人

お申込はこちら→



同時開催

親子で楽しみながら、「青空のもとで体を動かそう！VS田(TANBO)」

協力：中京大学今井ゼミ



主催 特定非営利活動法人  
Earth as Mother

協力

NPO 法人親育ネットワーク /La C Lo/NPO 法人 Earth as Mother 三重 /NPO 法人 Earth as Mother 岐阜  
NPO 法人 Earth as Mother 千葉 /NPO 法人 Earth as Mother 兵庫 /NPO 法人 Earth as Mother 青森  
アース・アズ・マザー・グレイス株式会社 放課後等デイサービスレッドエンジェル



映画

# 食べることは生きること ～アリス・ウォータースのおいしい革命～



1971年、カリフォルニア州バークレーにアメリカで初めて、地域の農家と食べ手を直接つなぐフランス料理店「シェ・パニース」が開店した。その在り方はのちに「地産地消」「ファーマーズ・マーケット」「ファーム・トゥ・テーブル」というコンセプトに発展し、世界中で知られるようになる。そんな「シェ・パニース」のオーナーシェフの名前は、アリス・ウォータース。

アリスが日本各地を訪れ、学校給食を味わい、大地の守り手である生産者、料理人と触れ合っていく。そこで語られる力強い言葉と、彼女のまなざしが日本の「美しさ」を浮き彫りにする。日本、そして彼女の拠点であるカリフォルニア・バークレーでの取材を通じて、「おいしい革命」の探求へと向かう。未来につなぐための映画は、きっとあらゆる人の食卓を変えていく。

全米で予約の取れないレストラン  
シェ・パニースの創始者であり  
オーガニックの母と呼ばれる  
アリス・ウォータースと  
日本国内、カリフォルニアへと  
おいしい革命の探究へと向かう  
ドキュメンタリー。

基調  
講演

## かえ 関根 佳恵 先生／愛知学院大学経済学部教授 どう進める？オーガニック給食 -食農教育でつくる循環型社会-



神奈川県生まれ、高知県育ち。2011年京都大学大学院経済学研究科修了。博士（経済学）。専門は農業経済学、農と食の社会学、政治経済学。フランス国立農学研究所（現 INRAE）、立教大学、国連世界食料保障委員会（CFS）専門家ハイレベルパネル（HLPE）、国連食糧農業機関（FAO）等をへて、2022年より現職。著書に『どう進める？オーガニック給食』（農文協、2025年）、『アグロエコロジーへの転換と自治体』（自治体研究社、共編著、2024年）、『ほんとうのサステナビリティってなに？』（農文協、編著、2023年）、『13歳からの食と農—家族農業が世界を変える—』（かもがわ出版、2020年）など多数。

同時開催

青空のもとで体を動かそう！



協力: 中京大学今井ゼミ



### どうやって使うの!? 「100年前の農具」



### 持ち上げられるかな!? 特大さといも重量当てクイズ やってみよう! 「もみすり」&「足ぶみ脱穀」



### 日進アグリスクール 参加者による 「田んぼ・畑体験発表会」



問合先事務局／特定非営利活動法人 Earth as Mother

電話：052-684-8000 FAX: 052-684-8008  
メール：office@earthasmother.com  
担当者：企画運営室・黒田雅也 (090-4117-9183)