

食べかたの作法はどうでもいい。
 見つめよう、そして知ろう。
 自分たちの業と命の大切さ、そして切なさを。

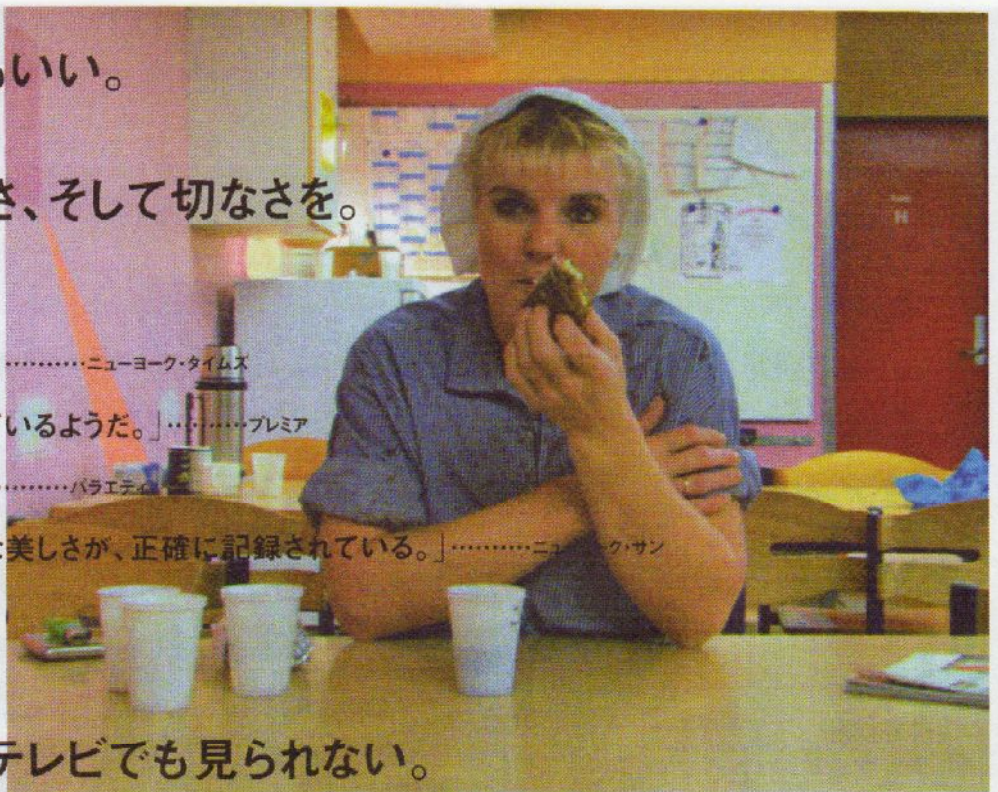
森 達也 (映画監督/ドキュメンタリー作家)

「圧倒的に素晴らしい。絶対に観るべき!」……………ニューヨーク・タイムズ

「この映画に出てくる機械は、まるで生きているようだ。」……………プレミア

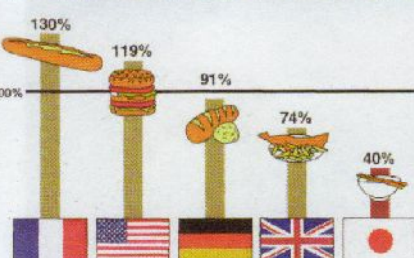
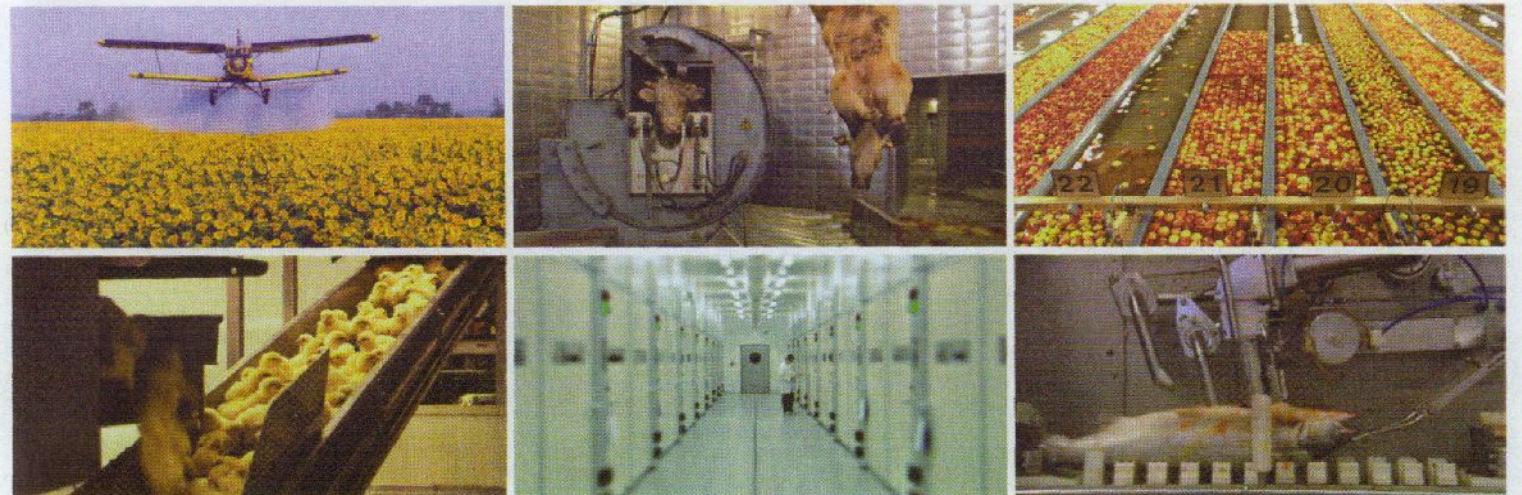
「フェルメールの絵画を思わせる美しさ。」……………バラエティ

「見たことのない現実! 現代社会の残酷な美しさが、正確に記録されている。」……………ニュー・クサン

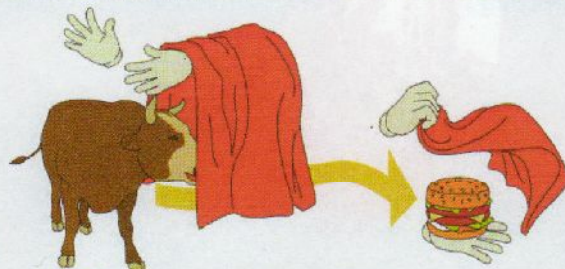


学校でも教えてくれない、テレビでも見られない。
 のぞいてみよう。これが食料生産のグローバル・スタンダード!

私たち日本人が1年間に食べるお肉(牛・豚・鳥)は約300万トン。だれもが毎日のように食べている膨大な量のお肉。でも、そもそもお肉になる家畜は、どこで生まれ、どのように育てられ、どうやってバックに詰められてお店に並ぶのだろうか? 本作は、そんな私たちの生とは切り離せない「食物」を産み出している現場の数々を描いたドキュメンタリー。世界中の人の食を担うため、野菜や果物だけでなく、家畜や魚でさえも大規模な機械化によって生産・管理せざるをえない現代社会の実情。ピッチングマシンのような機械で運ばれるヒヨコの群れ、わずか数秒で解体される魚、巨大なマジックハンドで揺すぶり落とされる木の实、自動車工場のように無駄なく解体される牛…etc. まさに唖然とするような光景の連続。その生産性の高さと、時に絵画のごとく美しい撮影に驚愕しつつも、改めて私たちが生きていることの意味が問い直される!



日本は全食料の6割を輸入している!
 日本は人口に比べて国土が狭く、食のライフスタイルも多様(世界中のどんな料理でも食べられる)なため、実に食品全体の60%を海外から輸入している。あなたが毎日食べているあれもこれもが、映画に出てくるような海外の大規模工場で作られたものである。



牛は、どうやってハンバーガーになるの?
 現在、牛や豚などの家畜は、おもに屠畜(とちく)場や食肉工場(食肉センター)とよばれる専門の施設に送られ、大量に「お肉」にされている(東京では芝浦にある)。かつては各家庭や肉屋で行われていたその作業は、施設の中で集中的に行われるため、あまり世間一般の目に触れず、またあえて知ろうという人も少なかった。作業は、分業制で行われ、効率的に作業が進められている。最近では食の問題への関心の高まりから、見学を希望する人も増えているようだ。

いのちの食べかた

OUR DAILY BREAD

原題: OUR DAILY BREAD (Unser täglich Brot)
 2005年/オーストリア・ドイツ/92分/35mm/カラー/ヴィスタ/ドルビー
 監督:ニコラウス・ゲイハルター 編集:ヴォルフガング・ヴィダーホーファー
 配給:エスパス・サロウ 提供:新日本映画社 協力:オーストリア大使館
<http://www.espace-sarou.co.jp/>

