

ロードアイランド国際映画祭
2018年 優秀賞

サンタバーバラ国際映画祭
2018年 正式招待作品

PLANET FOCUS
国際環境映画祭
2017年 正式招待作品

たねと私の旅

母の料理は、たねから始まった…

カナダ発、10年の記録

私たちが選べば、世界は変えられる。

監督 オープ・ジルー
配給・宣伝 たんぼフィルムズ
日本語字幕 藤本エリ
字幕協力 堀 純司・国際有機農業映画祭
原題 MODIFIED
2017年 / カナダ・米国・フランス / 英語・仏語
87分 / カラー



私たちはいつの間にか、「遺伝子組み換え食品」を食べている。

小さい頃から食いしん坊だったオーブは、母が作る愛情たっぷりの料理で育った。母は環境活動家でもあったが、もっとも力を注いだのは家庭菜園。娘たちに“食べ物の背景”を伝えたかったのだ。

畑から収穫される豊かな実りが、台所でとびきりおいしい一皿になる至福のひとつ。オーブは幼い頃から、畑と台所が大好きだった。

大学に入ったオーブは、都会で一人暮らしを始める。大学では映像を勉強し、実家に戻っては、母が世話をする美しい菜園のすがたを映像に収めた。

都会での生活は、母の菜園が食品店代わりだったそれまでとはガラッと変わった。オーブにとっては、“スーパーで食品を買う”という新しい体験でもあったが、一方で、「何を食べて

いるのかわからない」という不安が常につきまとうのだった。

奇しくもその年、最初の「GM（遺伝子組み換え）食品」が市場に出回る。多くの国が食品に GM の表示義務を設けたのに対し、カナダとアメリカは表示義務を設けなかった。除草剤を使っても枯れない大豆やナタネ、殺虫能力を持つトウモロコシ、種の壁を越える遺伝子組み換え……。

母からは、GM について書かれた本が度々送られてくるようになり、読み進めるうちに、企業が開発する GM のたねが急速に広がり、特許によって、農家が“たねを採る自由”を奪われていることを知る。実際に、実家に戻るたびに、周辺では GM の大豆やトウモロコシが増える一方だった。

何が起きているのかを知るべく、オーブはカメラを携えて外の世界へと向かっていった。



私たちは毎日たねを食べている

普段の生活で、「たね」を意識することはほとんどないが、実は、私たちが食べているものは、たねそのものであることが多い。お米は稲のたねだ。パンもラーメンもパスタも、小麦のたねからできている。大豆もたねそのもので、豆腐、納豆、味噌、醤油の原料。ビールの原料やおつまみの枝豆、コーヒード豆も、すべてたね。乳牛や、食肉用の家畜はトウモロコシ、大豆、綿実など、やはりたねを食べて育つ。たねは、私たちが生きていくうえでとても大切なものなのだ。

遺伝子組み換え作物をもっとも輸入しているのは日本

日本は、世界最大の遺伝子組み換え（GM）の作物輸入国。現在、日本で GM であるか否かの表示義務がある食品は、大豆、トウモロコシ、菜種をはじめとする 8 種類農作物と、これらを原料とする加工品。ただし、重量の 5% 未満の GM の混入は許されている。また、組み換えられた DNA とこれによって生じたたんぱく質が、加工後に検出できない加工食品（植物油、しょうゆなど）および遺伝子組み換えの飼料で育てられた食肉、乳製品の表示は任意。そのため日本では、表示のない遺伝子組み換え食品が、多く流通している。

いますぐ作りたくなる…！
おいしそうな料理の数々も必見！



母が伝えたかったのは、自分で作るおいしさと“食べることの背景”。

監督 オーブ・ジル
 配給・宣伝 たんぼフィルムズ
 日本語字幕 藤本エリ
 字幕協力 堀 純司・国際有機農業映画祭
 協賛 たねと食とひと@フォーラム
 生活クラブ生活協同組合
 パルシステム生活協同組合連合会
 原題 MODIFIED
 2017年 / カナダ・米国・フランス / 英語・仏語
 87分 / カラー

tampopofilms.info/tane @tampopofilms

オーガニックのつとどい2020 ～未来の食卓へタネをまく～ にて上映

2020年2月16日(日曜) 1回目上映10時半～ / 2回目上映13時半～
 神戸学生青年センターホール(神戸市灘区山田町3-1-1)にて 映画参加費1,000円

【主催】オーガニックのつとどい実行委員会2020

【問合せ・申込先】
 tel : 080 1445 5659 (横山)
 mail : ymgc-k2@jk2.so-net.ne.jp (山口)