

ひとにぎりの塩

能登半島の先っちょで生まれる
まあるくて四角いお話し。

【ドキュメンタリー
映画】

ナレーション: はな 監督: 石井かほり

撮影: 瀬川 龍 (J.S.C) / 照明: 原 由己 / 録音・編集: 箕輪広二 / 音楽: 谷川賢作 /
技術協力: 映広 / レコーディング協力: 一口坂スタジオ / 予告篇協力: バカ・ザ・バック /
アートディレクション: 田上未希子 / Webデザイン: 塚脇宣章 / 宣伝プロデューサー: 栗原晶子 / プロデューサー: 木村美砂
制作・配給: ヒバナ・エンタテインメント / 2011 / 日本 / 90分 / ステレオ / ©映画ひとにぎり製作上映委員会

後援: 石川県、珠州市、国際連合大学高等研究所、世界農業遺産活用実行委員会、石川観光連盟、珠洲商工会議所、金沢芸術創造財団
特別協力: 珠洲の塩協議会、株式会社奥能登塩田村 / 協力: 北国新聞社、ユナイテッド・シネマ株式会社

<http://www.hitonigiri-movie.com>





守り継がれていくものがここにある。

「手塩にかける」という言葉の語源になったその作業は、石川県能登半島の最北部「奥能登」で今日も続いている。

現存する製塩法の中で最も古い「揚げ浜式」と呼ばれるその塩づくりは、江戸時代から真夏の炎天下で黙々と、そして真っ赤に燃える60度にもなる釜前でひたすら行われてきた。海からの贈り物に、浜士と呼ばれる男たちの意地と誇りが重なり、生まれる塩の味とは…。

シンプルライフに贅沢な塩

塩が私たちのカラダになくしてはならないものだと思つたのは、いつのことだったろう。その当たり前に、また想いを寄せずにはいられなくなったのは、なぜだろう。

ドキュメンタリー監督 石井がほりが見たのは、「ひとにぎりの塩」が教えてくれた真実。

炊きたてのご飯にひと塩：そんなシンプルな贅沢を今だからこそ味わいたくなる。



2011年6月、「能登の里山里海」が日本初「世界農業遺産 (GIAHS)」に認定されました!

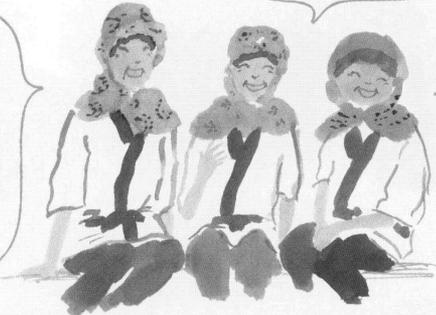
世界農業遺産 (GIAHS) とは、社会や環境に適応しながら何世紀にもわたり発達し、形づくられてきた農業上の土地利用、伝統的な農業とそれに関わって育まれた文化、景観、生物多様性に富んだ、世界的に重要な地域を次世代へ継承することを目的として、2002年に国連食糧農業機関が創設した制度です。



おばあのはなし

切り花の切り口を濃い塩水につけてから花瓶にさすと、長持ちするんよ。

ずっと昔は、海藻から海水を採りだして土器で炊く藻塩というのを作ってたそうやわ。



コーヒーにほんのちよつと塩を入れてみると、香りがぐんと引き立つんやてね。

映画『ひとにぎりの塩』
劇場公開イベント

「塩のがっこう」

塩を知り、塩を楽しむワークショップ、パーティーなど、オリジナルイベントを開催!!
イベント詳細はコチラでチェック

<http://hitonigiri-movie.com>
<http://ameblo.jp/hitonigiri-movie/>

ひとにぎりの塩

塩を少々ロードショー

みんなでみましょ!

- 全国特別鑑賞券 1,000円
 - しおサイダー付
全国特別鑑賞券 1,200円 (数量限定)
- 各劇場にて絶賛販売中
(浦和での販売はございません)

ユナイテッド・シネマ金沢
TEL 076-251-7009
10月29日(土)～
11月11日(金)

ユナイテッド・シネマ豊洲
TEL 03-6219-3000
11月12日(土)～
11月25日(金)

ユナイテッド・シネマ浦和
TEL 048-813-8856
11月3日(祝・木)
第一回浦和映画祭にて
特別上映決定!