

ようこそ、いらしゃいませ
「食」と「科学」としてのクジラを
贅沢に語り尽くすドキュメンタリー

鯨のレストラン

『ビハインド・ザ・コーヴ』八木景子監督最新作



出演：谷光男（鯨屋の大将）

谷家の皆様／鮎川捕鯨の皆様

ユージン・ラボワント（ワシントン条約元事務局長）／ジュヌビエーヴ・デスポーテス（NAMMCO事務局長）

加藤秀弘（東京海洋大学名誉教授）／八木信行（東京大学教授）／樋口真嗣（『シン・ゴジラ』監督）ほか

監督・プロデューサー：八木景子 撮影：猪本雅三 録音：伊藤 裕規 編集協力：浜口文幸記念スタジオ



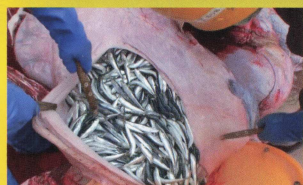
配給：八木フィルム 2023/日本/77分/ドキュメンタリー/HD/Color/16:9 Whale Restaurant ©2023 YAGI Film Inc. WWW.YAGIFILM.COM





食糧不足は
本当なのか？
昆虫食か？
人工肉か？
野生肉か？
人間はどこへ
向かっていくのか？

全盛期の日本での消費量と比べて現在では1%までに衰退したクジラ産業。そんな苦境な状況で「一乃谷」の大将、谷光男は、あえて「クジラ専門店」を運営している。かつては、日本の高度成長期時代、日本人のタンパク源のトップがクジラだった。牛や豚、鳥よりもクジラが多く食されていた。クジラは今では輸入に依存しているが、「輸出」までしていた。現在では「クジラ専門店」は、国内では手で数えるほど数件になってしまったが「一乃谷」は全国のクジラ店からも一目おかれ尊敬されている。大将の谷が東北から上京して東京・神田に「一乃谷」として、お店を構えたのは、宮城県・石巻市で東日本大震災が起こる1年前の2010年のことであった。石巻市は、国内では最大の捕鯨基地である。本作はクジラの料理としての魅力だけではなく、環境問題にも触れ、科学的な見地から現代におけるヴィーガンブームからの森林伐採を含め「タンパク源」のバランスの問題にも向き合う。自然資源のルールを決める国際会議と無縁の「クジラ専門店」の大将と、国際会議の主要人物の証言を記録したものである。



世界中のメディアが報じた『ビハインド・ザ・コーヴ』 八木景子監督の8年越しの満を期しての最新作

ひとりの日本人女性が人生の転換期に辿り着いた「縄文時代から続く“クジラ”の食文化の存続危機」というテーマを真っ向から世界に初反論し、大きな話題となったドキュメンタリー映画『ビハインド・ザ・コーヴ』。それから8年、“クジラ”という題材をさらに深く探索するべく、「地球の環境問題」にまで向きあったのが『鯨のレストラン』である。

監督の八木景子は、『クジラ』と何の所いもなかった。ましてや、映画製作の経験すら全くなかった、2011年、東日本大震災時に奇しくも石巻市でボランティアに参加していた。後に、和歌山県・太地町を舞台に処女作である映画『ビハインド・ザ・コーヴ』の撮影をしていた2014年に、石巻市が「日本最大の捕鯨基地」と知り、驚愕したという。撮影中には多くの偶然が起きていた。人生の転換期にひょんなことから、『クジラ』の問題に関わることとなった。「今、伝えなくてはいけない」という使命感を持って、8年、さまざまな苦境を乗り越えて最新作『鯨のレストラン』を完成させた。



鯨のレストラン

監督・プロデューサー：八木景子
出演：谷光男（鯨屋の大将）
谷家の皆様／鮎川捕鯨の皆様
ユージン・ラボワント（ワシントン条約元事務局長）
ジュヌピエーヴ・デスポーテス（NAMMCO事務局長）
加藤秀弘（東京海洋大学名誉教授）／八木信行（東京大学教授）
樋口真嗣（『シン・ゴジラ』監督）

2023/日本/77分/ドキュメンタリー/HD/Color/16:9/英題: Whale Restaurant
配給：八木フィルム ©2023 YAGI Film Inc. WWW.YAGIFILM.COM

9月2日(土)よりロードショー
全国共通特別鑑賞券 ¥1,300(税込) 絶賛発売中!
[当日 一般: ¥1,800/学生: ¥1,500の処]

新宿駅東南口階段下 甲州街道沿道 トコモショップ左入ル
新宿 K's cinema
03(3352)2471 www.ks-cinema.com
◆各回入替・全席指定席◆



9月15日(金)より
吉祥寺PARCO 地下2階
UPLINK 吉祥寺
0422(66)5042 joji.uplink.co.jp/