



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。



セブ国際ドキュメンタリー映画祭2013最優秀撮影賞受賞作

ひとにぎりの塩

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：養輪広二／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：ヒバナ・エンタテインメント／配給：グリクリエイツ／2011／日本／90分／ステレオ／©映画ひとにぎり製作上映委員会

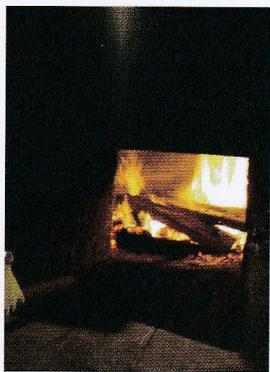
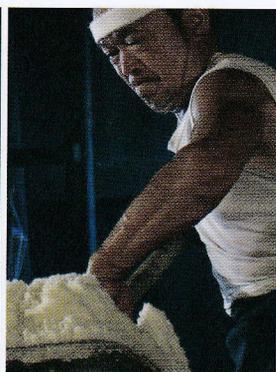
後援：石川県、珠洲市、国際連合大学高等研究所、世界農業遺産活用実行委員会、石川県観光連盟、珠洲商工会議所、金沢芸術創造財団
 特別協力：珠洲の塩協議会、株式会社奥能登塩田村／協力：北國新聞社、ユナイテッド・シネマ株式会社／助成：愛文化庁文化芸術振興費補助金

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



岩波映像株式会社

守り継がれていくものがここに



”手塩にかける”の語源とも言われる「揚げ浜式製塩」は、石川県能登半島の最北部「奥能登」で江戸時代から一度も途切れることなく続けられてきた。

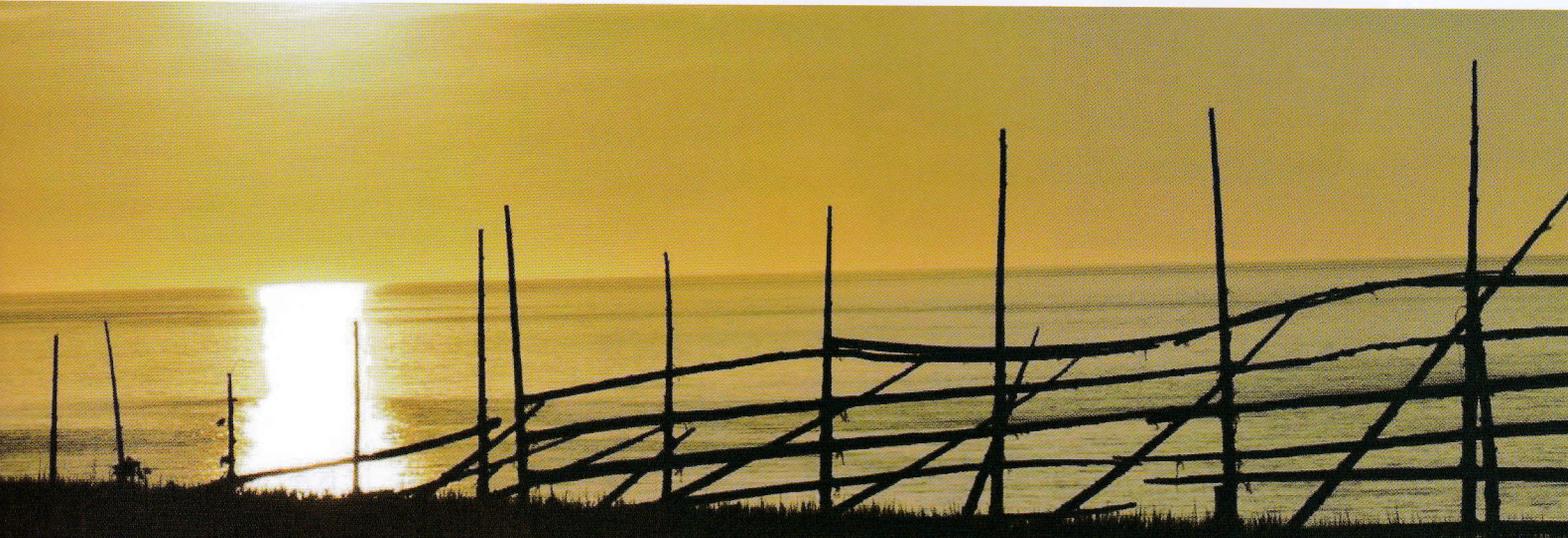
真夏の炎天下、汗だくの浜作業は、天気に左右される力仕事で、続く釜焚きは、薪に火が灯れば、摂氏60度にもなる釜屋で一昼夜寝ずの作業となる。

日本の高度成長を陰で支えた大量生産による現代日本の製塩技法が確立した今、それでも、浜土と呼ばれる男たちが、手づくりの塩にこだわり、日夜塩づくりに励む意味とは……。

「自然と共にある暮らしぶり」から
問いかけられること

人類の生命活動において、塩が必要不可欠だと知ったのはいつのことだろう。塩は、命の源である海からの贈り物だ。

ドキュメンタリー映画監督石井かほりが出逢った、能登の人びとの塩づくりは、戦中戦後にかける日本の移り変わりを物語ると共に、未来の私たちのライフスタイルの在り方を問いかける。



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。

DVD / NTSC / 16:9 / 片面一層 / 90分 / 日本語 / 字幕(英・西)

■個人(館内・館外)貸出・館内上映・学校利用 価格: 20,000円(税別) ■個人(館内・館外)貸出・館内上映・学校利用・館外上映・団体貸出 価格: 60,000円(税別)

DVD制作 グリクリエイツ株式会社

販売元

取扱店

北辰映像株式会社

〒350-0461 埼玉県入間郡毛呂山町中央 3-32-3
TEL:049-298-5792 FAX:049-298-5793
E-mail: co@hokushineizo.com