
循環型有機農業を取り上げたドキュメンタリー映画の上映イベント 「伊藤利彦 共に生きる」を 3/12(日)に SHOTOEN で開催

東北芸術工科大学（山形市／学長 中山ダイスケ）デザイン工学部・映像学科の岩井天志研究室では、2月に完成したドキュメンタリー映画の上映イベント「伊藤利彦 共に生きる」を3/12（日）に開催いたします。

本ドキュメンタリー映画『共に生きる』は、本学・映像学科4年の笹原未紅（ささはら・みく）さんの卒業制作で、循環型有機農業を営む伊藤利彦さんに密着取材して制作した映画です。上映後には、伊藤さんを交えたトークイベントを行う他、映画にも登場する伊藤さんの鶏肉と卵を使用した料理も振る舞われます。

会場となる、薪火とお野菜レストラン「SHOTOEN」（山形市荒楯町、パレスグランデール庭園内）は、1983年のオープン以来婚礼や結納など幅広く利用されてきた「和風別館 松濤園」から昨年リニューアルオープンし、『eat local, feel the earth』をコンセプトに、山形の旬の野菜を中心にした、新しい薪火料理を提供しています。

イベント当日はビュッフェスタイルで料理提供を行い、映画と食を通して、人と人の繋がり、生き方について考えます。

つきましては、この取り組みを多くの方に知っていただきたく、取材広報のお願いを申し上げます。

イベント概要【伊藤利彦 共に生きる】

開催日時 : 2023年3月12日（日）17:00～21:00
開催場所 : SHOTOEN（山形県山形市荒楯町1丁目17-40 パレスグランデール庭園内）
上映作品 : 『共に生きる』（監督 笹原未紅/28分）
クロストーク : 伊藤利彦（有機農家）、笹原未紅（本学映像学科4年）、岩井天志（本学映像学科 教授）
料理 : SHOTOEN team
生産者 : 伊藤利彦（鶏肉、卵）、お日さま農園（季節の野菜）

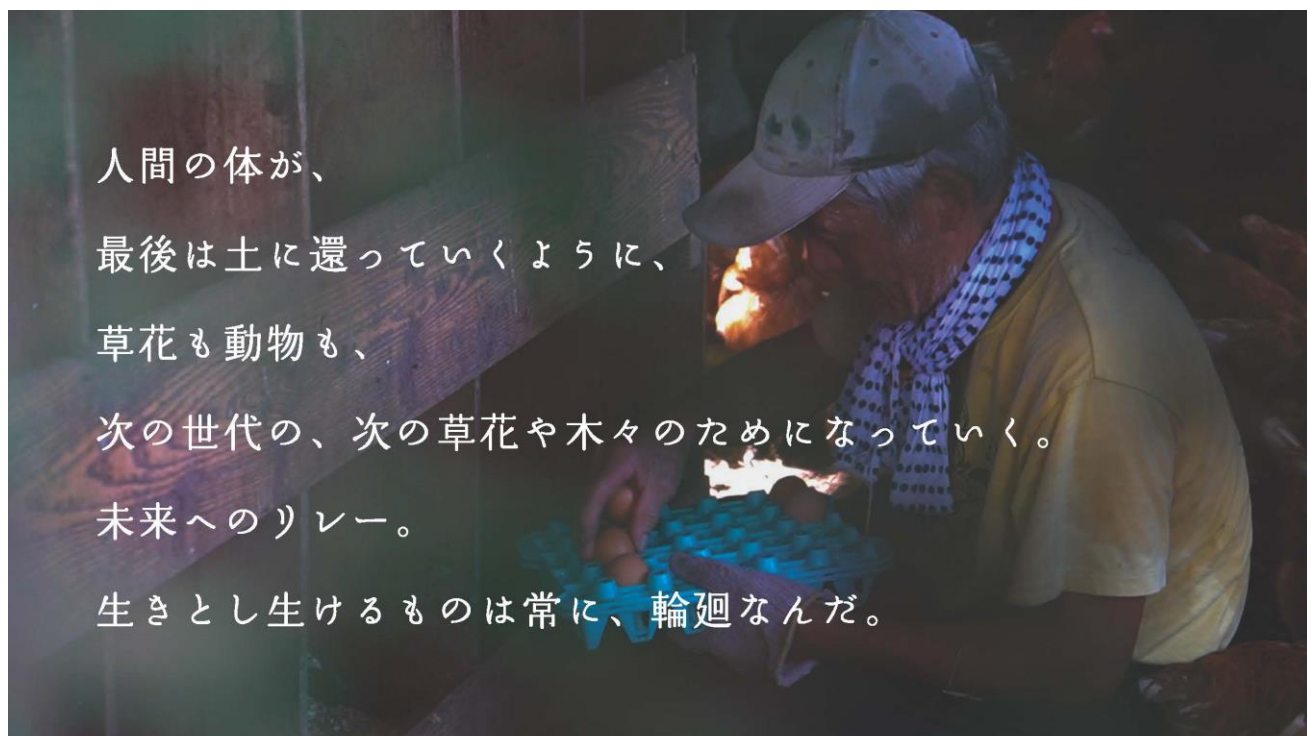
参加費 : 6,600円（食事代込・税込） ※小学生以下は3,300円

主催 : 土と人 東北芸術工科大学 岩井天志研究室
共催 : 株式会社フードクリエイションジャパン、SHOTOEN
協力 : 東北芸術工科大学 映像学科

【お問い合わせ・参加のお申し込み】

東北芸術工科大学 映像学科 岩井研究室 E-mail: ten@shima-uma.co.jp

※参加希望の方は、「お名前、人数、電話番号」を明記の上、上記メールアドレス宛てにお申し込みください。



人間の体が、
最後は土に還っていくように、
草花も動物も、
次の世代の、次の草花や木々のためになっていく。
未来へのリレー。
生きとし生けるものは常に、輪廻なんだ。

土と人 2023 **伊藤利彦 共に生きる 3.12(日)** 17:00-21:00 SHOTOEN
6,600円(税込)*小学生以下は3,300円

「土と人 2023」では山形市で循環型有機農業を営む伊藤利彦さんと彼の生きる姿を映画にした笹原未紅さんを迎えて『伊藤利彦 共に生きる』を開催します。この2月に完成したばかりの伊藤さんのドキュメンタリー映画『共に生きる』（監督：笹原未紅 / 2023年 / 28分）の上映、伊藤さんの生き方と思想に迫るクロストーク、そして映画の中にも登場する伊藤さんの鶏と卵、お日さま農園さんの野菜をいただく『いのちの食の会』の構成となります。

会場は山形の食文化を次世代に伝える新しい食の空間、SHOTOEN。SHOTOENのシェフが薪火を使った料理と素材の味を生かした野菜料理で皆様をお迎えします。土を感じ、人と人が繋がり、健やかな生き方とは何かを語り合えう場になりたいと思います。皆様のご参加をお待ちしています。



- 上映 : 伊藤利彦ドキュメンタリー映画『共に生きる』（笹原未紅 監督 / 2023年 / 28分）
 - トーク : 伊藤利彦（有機農家）、笹原未紅（東北芸術工科大学4年）、岩井天志（東北芸術工科大学 教授）
 - 生産者 : 伊藤利彦（鶏、卵）、お日さま農園（季節の野菜）
 - 料理 : SHOTOEN team（松田翔、石澤省二、原田恵梨、後藤樹己）
- *小学生以下は半額の3,300円（税込）となります。 *お料理は約4,000円（1ドリンク込・税込）のビュッフェスタイルになります。
- *参加ご希望の方はメール ten@shima-uma.co.jp（岩井）までお名前、人数、電話番号を明記の上お申込ください。



SHOTOEN 山形市荒橋町1-17-40 パレスグランデール庭園内 shotoen.jp/
1983年のオープン以来婚礼や結納など幅広く利用されてきた「和風別荘 松濤園」が2022年9月、山形の旬の野菜を中心にした新しい薪火料理を提供する食の空間としてリニューアルオープン。「eat local, feel the earth」のコンセプトのもとレストランとしてだけでなく、食、アート、ボディワークなど五感で体感するイベントや交流の場として新しい文化を発信しています。

主催：土と人/東北芸術工科大学 岩井天志 研究室 共催：株式会社フードクリエイションジャパン、SHOTOEN 協力：東北芸術工科大学 映像学科