

映画『0円キッチン』プレス資料

2017年1月21日（土）より渋谷アップリンク他全国順次公開



世界から食料廃棄をなくす旅。
キッチン付き廃油カーでヨーロッパを巡り廃棄食材料理を届ける
エンターテイメント・ロードムービー!

《ドールグリーン国際映画祭 2015 ドキュメンタリー部門
銀賞》《カンヌ コーポレートメディア&TV 大賞 2015 自然・環境・
エコロジー部門 シルバードルフィン賞》

監督：ダーヴィド・グロス、ゲオルク・ミッシュ

2015年／オーストリア／81分

<http://www.unitedpeople.jp/wastecooking/>



配給：ユナイテッドピープル

press@unitedpeople.jp 090-8833-6669

<http://www.unitedpeople.jp>

使った廃油は 684.5ℓ 走行距離 5079km 救出した食材 690kg
ヨーロッパ 5 カ国を巡る “おいしく明るい” 食” の旅路



■ 概要（短文）：

世界で生産される食料の 3 分の 1 は食べられることなく廃棄されている。その重さは世界で毎年 13 億トン。「捨てられてしまう食材を救い出し、おいしい料理に変身させよう！」と考えた食材救出人のダーヴィド。植物油で走れるように自ら改造した車に、ゴミ箱でつくった特製キッチンを取り付け、ヨーロッパ 5 カ国の旅へ出発。各地で食材の無駄をなくすべく、ユニークでおいしく楽しい取り組みをしている人々に出会いながら、食の現在と未来を照らし出していくエンターテイメント・ロードムービー。



■ 概要（長文）：

『0円キッチン』はジャーナリストで“食料救出人”のダーヴィドが食料廃棄をなくすため、廃油で走るキッチン・カーでヨーロッパ5ヶ国を巡り、廃棄食材クッキングの旅に出るエンターテイメント・ロードムービーだ。消費社会に生きる私たちは、まだ食べられるのに大量の食料を毎日捨ててしまっている。世界食糧計画によると、世界で生産される3分の1の食料は廃棄されており、その重さはヨーロッパ全体で8900万トン、世界全体では毎年13億トンにもなる。各地で食に関するユニークな取り組みを行う人々と出会いながら廃棄食材料理を振舞い意識変革にチャレンジするダーヴィドの『0円キッチン』の旅から食の現在と未来が見えてくる。



ダーヴィドは「どうやったら捨てられてしまう食材を救い出し、おいしい料理に変えることができるのだろうか？」と問いかけ、廃棄される予定だった食材を救出し、廃棄食材料理を作って出会った人々に届けていく。旅に使うのは植物油で走れるように改造した自らの車で、ゴミ箱で作ったキッチンを取り付けオーストリア、ドイツ、オランダ、ベルギー、そしてフランスへと旅していく。使った廃油は684.5リットル、走行距離は5079km、救出した食材は690kg。彼は食材を救い出しつつ、それぞれの国で食の問題に取り組む活動家たちと出会いアイデアを学んでいく。

オーストリアでは一般家庭を訪問し、冷蔵庫の中を抜き打ちチェック。ドイツでは農家を訪問し、規格外野菜が売れない実態を知る。ベルギーでは欧州議会の食堂でゲリラ的に廃棄食材料理を作り議員たちに食料廃棄問題を訴える。オランダでは未来の食として注目される昆虫で料理を作り小学生たちに食べてもらう。フランスでは1日料理人として漁船に乗り込み、捨てられてしまう魚で料理を作る。ダーヴィドは一流シェフや科学者、そして食材救出仲間たちと共に消費社会における食の無駄をなくすためのチャレンジをしていく。

これから世界人口は100億人に達すると見られている今、食料廃棄の問題は人類全体の問題だ。『0円キッチン』でダーヴィドは、廃棄食材で創造的でおいしい料理を作り人々に届けながら私たちに食の未来のあるべき姿を考えさせる。ダーヴィドのユニークで愉快的な廃棄食材クッキングの旅が始まる。

監督：ダーヴィド・グロス、ゲオルク・ミッシュ 脚本：ダーヴィド・グロス

撮影監督：ダニエル・サメール 編集：マレク・クラロフスキー 音楽：ジム・ハワード

制作：ミスチフ・フィルムズ 制作協力：SWR/ARTE、ORF

プロデューサー：ラルフ・ヴィザー 原題：WASTECOOKING 配給：ユナイテッドピープル

2015年／オーストリア／81分

■監督紹介

ダーヴィド・グロス (David Gross)

1978年オーストリア、ザルツブルグ生まれ。ウィーン大学でコミュニケーション科学と演劇学を、ドナウ大学クレムスでジャーナリズムを学び2003年に卒業。以後、ジャーナリスト・ドキュメンタリー映画監督として活動。

ゲオルク・ミッシュ (Georg Misch)

サウンドエンジニアとして映画キャリアを始める。映画とメディアをスターリング大学で、ドキュメンタリー制作をイギリスの国立映画テレビ学校 (NFTS) で学ぶ。BBC, Channel4, ARTE やヨーロッパのテレビ局で数々のドキュメンタリー番組を監督・プロデュースする。うち3作品はオーストリア、ドイツ、アメリカで劇場公開される。2002年にラルフ・ヴィザーと共にミスチフ・フィルムズを設立した。

参考：監督インタビュー記事 <http://www.webdice.jp/dice/detail/5308/>

監督来日のためのクラウドファンディング実施中！

映画『0円キッチン』の監督であり、自称「食材救出人」でもあるダーヴィド・グロスを、映画の公開時期にあわせて日本に招聘するための費用を、クラウドファンディングで集めています。(2017年1月6日まで)

<https://motion-gallery.net/projects/zerokitchen>


クラウドファンディングプラットフォーム
MotionGallery

プロジェクトを探す プロジェクト投稿 MotionGalleryとは メール U POINT

世界で1/3の食料が廃棄されている現状を変えたい！映画『0円キッチン』監督を日本に！

ユニテッドピープル 映画 東京都 お気に入り追加

ホーム アップデート 3 コレクター 7 コメント 0



コレクター **7人**
現在までに集まった金額 **62,000円**
目標金額は1,500,000円です。
残り **72日**

このプロジェクトでは、目標到達に関わらず、2017年1月6日23:59までに集まった金額がファンディングされます。

[プロジェクトを応援する](#)

リターンを選んで応援する

- 500円**
・コレクター限定アップデート
▲0人 お届け予定：2016年11月
- 1,800円**
鑑賞券1枚
・コレクター限定アップデート
・特別鑑賞券（渋谷アップリンク）1枚
▲0人 お届け予定：2017年01月

このプロジェクトについて

「廃棄食材を救出し、おいしい料理に変身させよう！」フードロスを減らすユニークな取り組みを追ったエンタメ・ドキュメンタリー『0円キッチン』。監督&アクティビストであるダーヴィドを日本に招聘するためにご協力をお願いします！

世界で生産される食料の3分の1は食べられることなく廃棄されている。その重さは世界で毎年13億トン。

「捨てられてしまう食材を救出し、おいしい料理に変身させよう！」

と考えたオーストリアのダーヴィド・グロス (David Gross) は、植物油で走れるように自ら改

【ヨーロッパ5カ国での取り組み 本編詳細】

1. オーストリア 旅のはじまり

旅はオーストリアから始まる。ダーヴィドは、ウィーンのごみ清掃局と一緒に大手スーパーのごみ箱を見て回って驚いた。ありとあらゆるものが捨てられている。

ウィーン農科大学のフードロス研究者、フェリシタス・シュナイダーの協力を得て、ダーヴィドはごみ箱から救出した食料をえり分けて、じっくり調べる。野菜やチョコレート、チップスの袋や新鮮な果物。こうした廃棄食料の山を前に、つくづく考えさせられる。

「廃棄食料の量は数字にしたらどのくらいあるのだろうか？」

「廃棄食料の責任はどこにあるのだろうか？業者？ひょっとしたら消費者？」

ごみ捨て場から救出した果物をその場でコンポートに。これから先の長い旅の携帯食になる。



その後、ウィーンで一番有名なシュニツェル（仔牛のカツレツ）料理人のところに寄り、廃油を譲ってもらって車の燃料タンクに入れ、ザルツブルクへ出発。

ザルツブルクでは世界最大の食品小売チェーンであるスパー（Spar）のプレス担当者がオーストリア最大の支店に案内してくれる。フードロスについてこのスーパーは、どんな意見をきかせてくれるのだろうか？

ショッピングカートに大量の廃棄食料を積み込んで、ダーヴィドはスパーをあとにする。

グルメシェフのトム・リーデラーも加勢してくれることになり、二人は近くの住宅街へ廃棄食品を求めて“冷蔵庫探検ツアー”に繰り出す。二人は個人宅から廃棄予定の食料品をたっぷりと集めることができ、フルコース料理を作って住宅街の住民に食べてもらう。皆のための残り物料理だ。



2. ドイツ 自然が与えてくれるあらゆる恩恵、しかもあらゆる場所で！

シュトゥットガルト近郊の小川のほとりでは、野草の第一人者、ペーター・ベッカーは自生植物についてありとあらゆることを教えてくれる。ペーターとダーヴィドは雑木林を散歩しながら、たくさんのハーブや食用植物を集める。ペーターはそれらの名前と微妙な味の違いなどをすべて知っていて、生い茂っているツリフネソウのおいしいジャムの作り方をダーヴィドに教えてくれる。メニューに野草が載るなんて誰が思いついただろう？ペーターは野生に伸び放題の植物の、様々な料理法の可能性を考えている。



市街地にも調理できる野生食料はあるのだろうか？ベルリンのど真ん中に熟した果物とか…？Mundraub.org（食用可能な自生食物の情報交換をする団体）の果実採集活動家・マグダは、ドイツ全土で1万件もの野生食料に関する情報が集められているインタラクティブ・マップを使い、すぐに熟したミラベル（スモモの一種）がなっている並木道を突き止める。そして車の屋根の上から収穫を行う。

燃料タンクの表示は0に向かっている。次の停車地はカレーソーセージで有名なファーストフード店、カレー36だ。そこでダーヴィドは、さらなる旅の燃料に必要な揚げ物の廃油をあり余るほど見つける。燃料補給をして、ベルリン周辺の畑から次の目的地に向かう。

有機農園農家のクリスタン・ハイマンによれば、畑でとれた収穫物の3分の1は基本的に買い手がつかず、残ってしまう。販売規格に合わないためだ。廃棄するほかない。スーパーで販売するには形が曲がりすぎていたり、大きすぎたり小さすぎたりしていようが、そんなことはお構いなしに、びっくりするほどたくさんの野菜を収穫する。フードアクティビストたちやフードロス抗議活動家兼コックのワム・カットの協力を得て、ベルリン・クロイツベルク地区のプリンセスガーデンで行われる次のアーバン・ガーデニング運動で料理をするためだ。イベントにはフードロスに関心をもつ300人ものが集まり、くず野菜を小さく切っていく。いわゆるSchnippeldisco（フードロスの調理とディスコの融合活動）で、音楽と調理とが一体化し、楽しみながら信念をもって、食糧廃棄に反対する。



3. オランダ 肉団子からゴマムシダマシの幼虫まで



ダーヴィドは、オランダ、アムステルダム中央にあるファーストフード自販機「フェボ」の裏側に目を向ける。自販機の後ろには何が隠されているのか？肉団子の材料は？「材料は肉加工品の残り物だよ」と自販機の窓口から従業員が答える。ということは、残り物料理の実践だ！しかも、廃棄予定の食材を活用しても美味しい味を生み出せることを最高の料理人が教えてくれている。

ダーヴィドはヨナタン・カルパティオスに会う。彼は「鼻から尻尾まで」をモットーに、動物のすべてを余すところなく利用し、持続的なりサイクルシステムを生みだしている。ヨナタンは食肉用の動物を大量飼育せず、さらにどんな一片でも魔法をかけて手の込んだおいしい料理に変える。

一方でダーヴィドは、肉の消費量が増えていることを考慮し、肉の代わりになる食品を探す。ヴァーゲニンゲン大学のアーノルド・ファン・ハウス教授は昆虫ラボを率いており、世界では200万人もの人がバッタやキリギリスといった昆虫を食べているという。ダーヴィドは同教授を探し当て、昆虫料理のパイオニア、マリオン・ペータースと一緒にレオナルド小学校でゴマムシダマシの幼虫を使ったおいしいレシピの試食をする。ほら、子供たちは昆虫団子をおいしく食べているよ！



4. ベルギー フードロス政策

フードロスを最高レベルで撲滅する方法とは？この問いを突き止めるために、ダーヴィドはベルギー欧州議会の食堂に行く。ここでは、食料廃棄量を継続的に減らすために、毎日残飯の重さが測られている。それにもかかわらず、キロ単位の食料が無駄になっている。ダーヴィドは総料理長クロード・ポーリーゲと一緒に、議員向けに前日の残り物でおいしい献立を作り上げる。できあがった残りもの料理は議員の間で評判がよく、増加するフードロスにどのように対処していくかの議論も盛り上がる。政治レベルで意識が芽生えているだろうか？議論だけに終わらず、実際に行動がそれに続くだろうか？

ダーヴィドは地域レベルでこのテーマをもっと詳しく見るために、すべてのスーパーで食料廃棄が禁じられているワロン地方を訪れる。貧困撲滅を目指して、こうした進歩的な活動を立ち上げたエルスタル区のフレデリク・デルデン市長に会う。

そのあと市庁舎広場で、スーパーの廃棄食品から様々な種類の朝食を作り、近所の住民や、食べ物を必要としている人たちを招待する。

5. フランス

共に罪を犯すものは、共に罰も担う 連帯責任のあり方：魚と混獲

「フランスの神のように食す」。この古くからあることわざは「贅沢な食生活」の代名詞であり、今日でもフランスで非常に重んじられている。特に魚介類を使った料理は、最も人気がある料理のひとつだ。ヨーロッパ最大の農産物及び魚市場であるランジス市場がフランスの首都パリ近くにあるのも、訳あってのことだ。この市場を介して 1800 万人分の食べ物が供給されており。ここで大規模な廃棄が行われているのも容易に推測できる。ソニア・エスグリアンは主に貧困家庭向けの料理教室で、全体的に果物や野菜は再利用できると教えてくれる。ソニアは、普通なら廃棄されるサーディンもよく食卓に上げる。

しかし、そもそもサーディンはどうやって缶詰めにされるのか？魚の市場への運搬はどうなっているのだろうか？食用魚と、十分味わえるのに食用向きでないとされる魚との比率はバカげている。混獲は憂慮すべき事態だ。ダーヴィドはこのことについてもっと知りたいと思い、ブルターニュ地方に向かう。小さな漁村ギリヴィネクでは海洋生物の廃棄と戦うため、今までにない方法をとっている。売り物にならない魚を「ルパニエ ドゥラメール」（意味：海産物の駕籠）団体が集めて加工し、食糧支援の慈善団体へと回しているのだ。もっと地産地消に参加し、地元で大きな変化に向けて産声を上げるのだ。

旅の締めくくりに、ダーヴィドはキッチンセットを持参して、漁獲廃棄の出発点となる漁船ボートへと向かう。捕獲された小さすぎる伊勢海老や廃棄対象の魚をじっくり見分けて、漁師たちにブイヤベースをつくる。ダーヴィドの旅のまとめとコメント：食料廃棄との戦いはまだまだこれからだ。新たな0円キッチンの冒険がダーヴィドを待ち受けている。さあ新しい目的地へ！

