

ごはんの 100才の 深福さん



たかざと やんばる田嘉里 伝統の味とあなたの未来レシピ

Shinfuku-san's 100 Years' Recipe:
In search of traditional taste and future menu in Takazato, Yanbaru-Okinawa

地域の伝統を見なおし、未来のレシピのための映像とワークショップを行います。食は、日々の体の糧であると同時に、心の糧。今日の食は、未来を作ります。そして、食の記憶は、100歳まで残ります。やんばる田嘉里に住む100歳の深福さんの食インタビューと農園の映像、京都の子どもたちの描いた食の絵画を見ながら、伝統の味と未来の食について考えてみませんか。

Food is not only mental ingredient, but also important element for mental activity. Today's food makes you in the future. And even the memory of food remains in you even after hundred years. In this film projection and workshop, featuring food-scape of Shinfuku-san, who lives in Takazato village in Yanbaru-Okinawa and celebrates his hundred years' longevity, we investigate relationship between his memory of food and everyday life. His talk and praxis tells us a lot about sustainable future and everyday food practice.

日程 2019年11月28日(木)

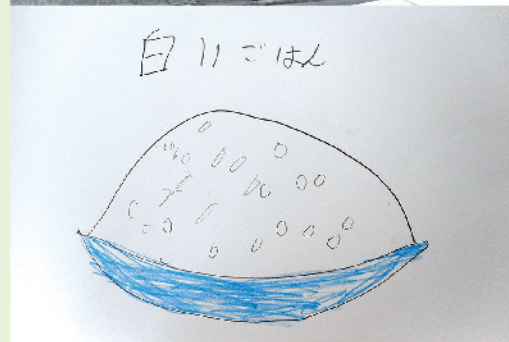
28, November 2019

第1部 14:00~15:00、第2部 19:00~20:00

Program

会場 田嘉里集落センター
沖縄県国頭郡大宜味村字田嘉里472

14:00-15:00 Part I Interview workshop with elderlies at day care service
19:00-20:00 Part II Drawing and visioning workshop with children
Takazato Community Center Takazato 472,
Ohgimi Village, Kunigami District, Okinawa



写真：寺田匡宏 Photo: Masahiro Terada.

しんぷく さい いま まいにち しゅうかく しんぷく ささ まいにち
深福さんは、100才の今でも、毎日、シークワサーを収穫します。その深福さんを支えるのが、毎日のごはん。
す なん た しんぷく おも で あじ こ とき た いえ つく
好ききらいなく何でも食べます。そんな深福さんの思い出の味は、子どもの時に食べたサツマイモ。家で作っ
ていたあの甘い味が忘れられないそうです。それは「深福さんの100才ごはん」。では、あなたが、100才になっ
た時、どんな味を思い出すでしょう？今、あなたが好きな食べものの絵をかいてみよう。それが、きっと、
あなたの「未来の100才ごはん」！

第1部

14:00~15:00

「高齢者に聞く地域の味～ゆんたく～」

田嘉里区 デイケアサービスの利用者（高齢者）のみなさんに映像を見ていただき、昔の味についてゆんたく（おしゃべり）します。

第2部

19:00~20:00

「あなたの未来の100才ごはん ～ワークショップ～」

子どもたちに、深福さんのインタビュー映像と京都の子どもたちの描いた絵を見てもらった後、好きなごはんの絵を描いてもらい、未来の100才ごはんについて考えます。

Every day, Shinfuku-san harvests *Shikwasaa*-lime in his orchard even in his hundreds. His life is sustained by his ordinary food, especially his eating habitus without like and dislike. Also he remembers his food in his childhood very well; he says that he cannot forget the taste of sweet potato which his family cultured then. It is Shinfuku-san's hundred years' recipe. What kind of taste would you remember when you would be hundred years old? Let's draw a picture of food what you like today. It must certainly be "hundred years' recipe" of you when you would be hundred years old!

Program

○14:00 - 15:00
Part I Interview workshop with elderlies at day care service
○19:00 - 20:00
Part II Drawing and visioning workshop with children

Supported by the research project "Praxis and theory of open commitment for documenting and archiving" led by Research Institute for Humanity and Nature, "Interactive Communication Initiative" led by National Institute for Humanities.

Contact

Masahiro Terada (Research Institute for Humanity and Nature) terada@chikyu.ac.jp

●主催：大学利用共同機関法人・人間文化研究機構・総合地球環境学研究所
令和元年度「博物館・展示を活用した最先端研究の可視化・高度化事業」（「文化の記録・継承における開かれた関与を可能にする実践と理論化—食と方言の動画作成と双方向展示を通して」代表・熊澤輝一）

●共催：トヨタ財団 2018 年度研究助成プログラム特定課題「先端技術と共創する人間社会」助成研究「人間と計算機が知識を処理し合う未来社会の風土論」（代表・熊澤輝一）

●協力：大宜味村田嘉里区

●問い合わせ：寺田匡宏（総合地球環境学研究所客員准教授）

〒603-8047 京都市北区上賀茂本山 457 番地 4 総合地球環境学研究所

電話：075-707-2100（代表） terada@chikyu.ac.jp