

しぶや・もったいないマーケット ONLINE

参加無料！
※事前申込制

2021
10.16(土)
13:00~16:00

今年度のしぶや・もったいないマーケットは、10月16日の「世界食料デー」に合わせて、食品ロスの削減を中心に3R推進を広く区民に呼びかけます。野菜を無駄にしないとおきレシピ講座、オンラインの映画上映・トークプログラムを通じてフードロスや3R推進の大切さについて考えていきましょう。

映画上映

「カレーライスを一から作る」

武蔵野美術大学の課外ゼミの一環で、野菜や米・肉はもちろん、スパイスや塩、器やスプーンまでもすべて自分たちで一から作るという途方もない計画を立てた人物がいた。探検家で医師の関野吉晴氏だ。これは「食べる」「生きる」という、人間にとってごく当たり前で、基本的な営みを見つめ直すドキュメンタリー映画である。



カレー一杯、
命いっぱい。

ドキュメンタリー映画

カレーライスを一から作る

探検家・関野吉晴の途方もない課外ゼミ。種まきから始めた9か月の記録



出演：関野吉晴 / 武蔵野美術大学 関野ゼミ生

監督：関野吉晴 / 脚本：関野吉晴 / 編集：関野吉晴 / 撮影：関野吉晴 / 音楽：関野吉晴 / 制作：関野吉晴

2018年 / 日本映画 / カラー / 96分 / エタラジ / www.uchikasecurity.com

トーク1

映画監督との トークセッション

映画制作にいたった背景や制作秘話などをはじめ、食べ物の大切さという観点から、フードロスの問題に対し家庭で出来ることなどお話しいただきます！



ゲスト

前田 亜紀 (映画監督)

ワークショップ

野菜を無駄にしない 「とっておきレシピ」講座



講師：矢島 里香
キュービー株式会社

家庭で出来るフードロス対策！
野菜を無駄にしない
「とっておきレシピ」を
一緒に学んでいきましょう！

トーク2

渋谷区のリサイクルの 取り組みについて



登壇者：村山 英樹
渋谷区役所
清掃リサイクル課 課長

渋谷区清掃リサイクル課より、
渋谷区でのリサイクルの取り組み
についてお話致します。

主催：しぶや・もったいないマーケット実行委員会

共催：渋谷区

【問い合わせ先】

しぶや・もったいないマーケット事務局

TEL：03-6427-1085 MAIL：shibuya.mottainai@gmail.com

参加申込は
こちら⇒



※ご視聴方法

スマートフォン・PC・タブレットから zoom
ウェビナーにアクセスして視聴いただけます。