

驚愕のドキュメンタリー 世界的な食料廃棄の信じがたい真実 食べ物の半分は食卓に乗らずに捨てられている!?

(アトランティス環境・自然・映画祭 2011 最優秀映画賞) (EKOFILM環境・自然・文化遺産国際映画祭 2011 ドキュメンタリー映画賞) (エコロジーと環境保護国際映画祭 2011 グランプリ)
 (EKOTOPFILM 2011 グランプリ) (サンチャイルド映画祭 2011 環境部門特別賞) (ドイツ環境支援 2011 環境メディア賞) (リエージュ国際健康映画祭イマージュサント 2011 環境部門最優秀賞)

この映画を観て、
 「へえそうなんだ」では済まされない。
 考えや行動を変えなければ、
 次に飢えるのは私達だ。
 高木美保 タレント



イートすることは
 ライフ(人生)そのものです。
 そのライフを考える
 良いキッカケになるこのムービー。
 皆さんもトウギャザーしてみませんか?
 ルー大柴 タレント

もったいない!

日本、アメリカ、ヨーロッパ、アフリカ…

監督:バレンティン・トゥルン 撮影:ロラント・ブライトシュー 編集:ビルギット・ケスター 音楽:ブルラモン
 製作:アストリッド・ファンデカー・コーヴェ、バレンティン・トゥルン 配給・宣伝:T&Kテレフィルム 企画協力:フィールドワークス
 2011年/ドイツ映画/独、仏、日、英、伊語/日本語字幕/88分/16:9/原題" Taste the Waste"/© SCHNITTSTELLE Film Köln ,THURN FILM

農林水産省推薦 消費者庁推薦 一般社団法人日本有機資源協会推薦

協力:国際連合食糧農業機関 (FAO) 日本事務所、国民生活産業・消費者団体連合会、生活クラブ連合会、オックスファム・ジャパン、スローフード・ジャパン、セカンドハーベスト・ジャパン、ハンガー・フリー・ワールド

GLOBAL SCREEN PRESENTS A SCHNITTSTELLE FILM Köln / THURN FILM PRODUCTION IN CO-OPERATION WITH WDR · NDR · BUDDHIST BROADCASTING FOUNDATION (NETHERLANDS)
 KOCCA · CREATIVE CONTENT AGENCY SOUTH KOREA · CREO CONTENTS SOUTH KOREA · EED CHURCH DEVELOPMENT SERVICE / EZEF WITH BACKING FROM MEDIA PROGRAMME OF THE EUROPEAN UNION · FILMSTIFTUNG NRW

DIRECTOR / SCREENWRITER VALENTIN THURN CINEMATOGRAPHY ROLAND BREITSCHUH Sound RALF GROMANN EDITOR BIRGIT KÖSTER PRODUCERS ASTRID VANDERKHOVE (SCHNITTSTELLE KÖLN) · VALENTIN THURN (THURN FILM) EDITORIAL DEPARTMENT ANGELIKA WAGNER (WDR) · ANDREA ERNST (WDR) · JUTTA KRUG (WDR) · DIRK NEUHOFF (NDR)

私の国ではバナナだってめつたに食べられないのに、捨てるなんて贅沢すぎるわ!

世界中で反響を呼んでいるドキュメンタリー映画が遂に日本で公開!

信じがたい真実ですが、私たちが日々食べる食品はその3~5割が食卓に届く前に捨てられています。生産の現場で、流通の過程で、小売販売の段階で、そして家庭でも... 日本をはじめ世界各国で、食料が辿るあらゆる段階に関わる人々や、専門家の話を聞きながら、その驚愕の現実と原因、影響を目撃し、私たちに何が出来るのかを探る旅が始まります。

※パリのフードバンクで働くヴェロニクは、何を捨てるかで上司と衝突する。一方、ヴェロニクの祖国カメルーンのバナナ農園で起こっていることは...

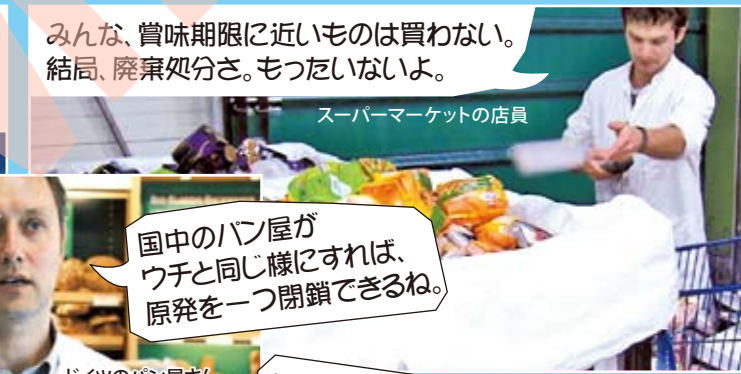
※フードバンクとは...品質には問題が無い廃棄食品を引き取り、食べ物に困っている施設や人に届ける活動。ならびにその活動を行う団体。

食品ロスの原因は何か? そして私たちは何が出来るのか?



もったいないなあ、日本人は贅沢だなあって思うけどね。

リサイクル工場の作業員



みんな、賞味期限に近いものは買わない。結局、廃棄処分さ。もったいないよ。

スーパーマーケットの店員



今の子供たちは家庭で料理を教わらない。

フードバンク活動家



国中のパン屋がうちと同じ様にすれば、原発を一つ閉鎖できるね。

ドイツのパン屋さん



ボン大学教授

食品廃棄は食料の価格を高騰させ、間接的に世界の飢餓を招いている。



いまや冷蔵庫は家庭の墓場だ。ものすごい量の食材が死んでいる。

スローフード・インターナショナル会長

世界で生産されている食料のおよそ3分の1に当たる、13億トンもが無駄になり廃棄されている(国連食糧農業機関 (FAO) 2013年の報告による) 現実を、あなたはどうか受けとめますか?