



料理は、星の数より
笑顔の数だ。

料理人 ガストン・アクリオ

美食を超えたおいしい革命

CHI WAKE FILMS presents "FINDING GASTÓN" director and executive producer PATRICIA PEREZ co-producer ED TALAVERA associate producer ROSARIO LINO
director of photography and executive producer ED TALAVERA production NANCY SUSUKY / MARICARMEN BURASCHI camera PEDRO RIVAS / GIANMARCO AHON / IGNASI OLIVERAS
sound ALEJANDRO RODRIGUEZ photography INES MENACHO field producer ELIANA ILLESCAS music by NOVALIMA JEAN-PIERRE MAGNET MARK FRASER
sound postproduction LOBO STUDIOS online JORGE SABANA dcp GUARANGO CINE Y VIDEO world sales: WIDE HOUSE





料理で世界は変えられる。

料理を武器に国を変えた
ひとりの料理人に迫る、
美味しいドキュメンタリー。

ペルーを代表する料理人、ガストン・アクリオ。自国のすばらしい文化を世界へ発信する、という彼の夢とミッションは、ペルーの食文化に一大革命をもたらした。これは、その革命の神髄に迫る、ペルーの心と魂が綴る魔法の旅です。

ガストン・アクリオはペルーを代表するシェフであり、国民的ヒーローです。この料理人の大きな夢とインスピレーションは、彼の料理を小さなキッチンから解き放ち、ペルーという国を変え、ペルーの人々に自信と希望を与えました。有名な料理人は大勢いますが、かつて、ここまで影響をもたらした料理人が存在したでしょうか。ガストロノミーを遥かに超えたことを成し遂げた、彼の秘密に迫ります。

ガストンは言います、
“世界を変えられるのは、「できる」と信じて疑わない、
情熱をもった人々だけだ。”

料理の可能性は尽きるところがありません。本作は、ペルーの食文化、人々、そして彼らの夢を、ガストンと共に発見してゆく、壮大で美味しいドキュメンタリー映画です。どうぞ、ガストンの創り出すペルービアンとともに楽しみください。



ガ ス ト ン ・ ア ク リ オ

料理は魂の革命、
この革命の一部を担えたことを
とても誇りに思う。

ガストンは料理人であり、アントレプレナー、そしてペルー料理界のリーダーです。12カ国50店舗を超えるレストラン、何冊ものアワードを受賞した著書に、ウィークリー TV番組出演。ガストンは、ペルーのガストロノミー（食文化）に革命を起こした料理人として、世界中に知られる所となりました。

1980年代後半、家族のアドバイスにより、ガストンはロースクールに入学します。しかし、彼の料理への情熱は消えることはありませんでした。料理の世界へ進む事を決意した彼は、パリのル・コルドン・ブルーに学びます。その海外滞在期間中、妻となるアストリッドと出会います。

1994年、二人はペルーに戻り、自分たちのレストラン「ASTRID&GASTÓN」をオープンしました。スタート当初、パリ仕込みの二人の店では、フレンチスタイルの料理を出していたが、ガストンは徐々にペルーの食材を使った料理の研究を始めようになります。現在、彼らの店は上質なペルービアンを提供するレストランの先駆けとして世界中の注目を集めています。「ASTRID&GASTÓN」は、ラテンアメリカのNo.1 レストランとして表彰されている他、イタリアのミネラルウォーター・ブランド、サンペレグリーノによる「ザ・ワールド50ベスト・レストラン」で、2015年、14位にランクされています。

ガストンの功績はレストランの成功だけではありません。ガストンはペルーの人々にとって、希望の象徴であり、ひらめきの源なのです。彼の料理哲学は「ペルー人にとって食材と料理は彼らのアイデンティティの重要な要素であり、食は人々の生活を向上させ、ひいてはこの国をひとつにまとめる力となる」というものです。彼の持つ財産や世界的名声、そして類まれなる料理の才能を、ペルーの国と人々を救う道具として、惜しげもなく提供し続けています。





DIRECTOR
PATRICIA PEREZ

監督 パトリシア・ペレズ

この映画は、ただの料理人の
お話ではありません。
食の力で変革を遂げる、
ひとつの国の物語なのです。

2年間、私達はガストン・アクリオという料理人と彼のチームを追い、このペルーの料理人の背景にある、夢と哲学、そしてインスピレーションをみつめてきました。ロンドン、スペイン、スウェーデン、米国と、ペルーの都市・リマ、アレキパ、プーノ、パラカス、すべてがこの桁外れに素晴らしい旅の重要な意味を持つ土地です。

このガストンとの旅を通して、私達はペルー料理が持つ不思議な魅力、料理の背景にある、一皿には盛りきれない程のストーリーに、気がついたのです。ガストンのすべてのインスピレーション、すべての食材、すべてのレシピの裏側には、ペルーの歴史、文化、生産者達のストーリーがあり、それこそが、ペルービアンと呼ばれる、このペルー食文化の一大革命の核たるものだったのです。

ガストンは言います「食の力は人々の生活を変えられる」と。この2年間で、私達は素晴らしい人々、驚きの出来事、そして心に響く美しい景色に出会いました。この映画の制作は私達にとって、素晴らしい、エモーショナルな旅となりました。息をのむような映像、画期的なストーリー構成、そして実にバリエーション豊かな素晴らしいアーティスト達（ペルーのノバリマ沿岸の音楽から、ジェアン・ピエール・マグネットのアンデス山岳系の音楽、それからアワードも受賞作家ダニー・エフルマンによる作曲まで）の楽曲にのせて、本作は皆様の五感と魂をフルに満たす旅へとおつれします。

さあ、ガストンとペルーの主演達に会いにいきましょう！

BENJAMINA & NATIVIDAD

ベンジャミナ&ナティビダット



私達は、女性ばかり、12人のグループです。みんなで、全35種類以上のキヌアを育てています。よく「どうやって女性だけで、全部の仕事をこなすの?」と聞かれるんですよ。笑

ベンジャミナとナティビダットは、20人の女性からなる、キヌア生産者グループのメンバーで、ペルーにある湖畔の町プーノの中でも標高3850メートルに位置するパタヤ地区で暮らしている。皆、自分たちの手でキヌアを植え、育て、収穫し、家族を養っています。同時に彼女達は、AMPRAE(技術者、エコロジカル・ファーマーズ達による環境保全組合)とFAO(食糧農業機関:食糧や農産物の生産・加工・流通の改善、栄養水準の向上、飢餓の一扫などを目的に1945年に設立された国連の機関)/INIA(ペルー国立農業技術研究所)のプロジェクト「アンデスの種」の一員でもあります。

これまでは、全くといってよい程取り沙汰されることはありませんでしたが、ペルーの人々や世界中の人々が、美味しく栄養価の高いキヌアを楽しむのは、彼女達の日々の仕事のおかげです。彼女達は、生物多様性の保護者であり、その絶え間ない仕事は、先祖代々受け継がれ、ペルーの歴史の重要な一部でもある穀物を守り続けているのです。



JUAN RAMON & "CHAMBA"

フアン・ラモン&チャンバ



海は、私達の人生そのもの。
私達は、一匹一匹、魚を捕ります。
そうやって、大切な海を守ってきたのです。

フアン・ラモンとチャンバは、ペルー政府が保有するパラカス国立公園で漁を営む熟練の漁師たちです。彼達は、「コーデル」と呼ばれる手法で漁をしています。「コーデル」とは、ネットは使わず、1匹ずつ獲物を捕らえる手法です。伝統的なこの手法を、彼達はとても誇りに思っています。この手法でなら、捕まえる魚のサイズを選び、まだ小さいものは海に返すことができます。こうして水揚げ量をコントロールすることで、種を根絶やしにせずに済むのです。

フアン・ラモンとチャンバの様な「コーデル」手法の漁は、これまでペルーの海のサステナビリティ(持続可能性)の基本でした。彼らは、環境に優しい漁をするだけでなく、国立公園の管理機関と連携して、夜間の湾岸警備にも協力しています。大型漁船によるダイナマイト等を使った違法な漁を防ぐためでもあります。フアン・ラモンとチャンバは、約30名からなる、パラカスの伝統漁法組合のメンバーでもあります。



ELBA VALARDE

エルバ・ベラルデ



12歳の頃から、クッキングスクールに通いたいと思っていました。でも、家が貧しくて通えませんでした。パチャクテックの料理学校にとっても感謝しています。

エルバ・ベラルデの料理人になるという夢は現実のものとなりました。パチャクテックのペンタニージャに広がる砂漠に建てられたこの学校は、何十人もの子供達の成功とキャリアへの夢を育てています。パチャクテックは、貧しい家庭の子供達の手助けを目的に設立され、彼らの成功への夢と、そこへの道筋となる質の高い教育を受けられるオアシスとして重要な機能を担っています。



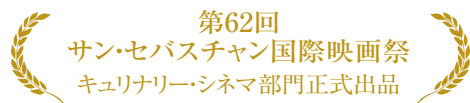
ペルーには4000以上ものポテトの種類があるって知っていましたか? こちらでチェックしてみましょう。



フアン・ラモンとチャンバの撮影舞台裏の美しいイメージはこちらでご覧頂けます。



「この映画を、私たちの心の中にいる全てのシェフに捧げる——」



ペルーを旅するとわかるだろう。
あの国はもはや料理大国だ。
彼の存在感にすっかり圧倒されたよ。
彼は料理人として自国の文化を愛し、
みんなから愛されている。

The World's 50 Best Restaurants no.3

——— 料理人 レネ・レッゼピ
[NOMA (デンマーク)]

料理人たちの賛辞



彼は料理を武器に国の存在を高め
ラテンの人々に希望を与えた。
“南米人”の誰もが、彼をお手本としている。
彼がペルーで成し遂げたことは大きい。

The World's 50 Best Restaurants no.9

——— 料理人 アレックス・アタラ
[D.O.M (ブラジル)]



彼はシェフたちの憧れの的だ。
料理を通して社会にはたらきかけている。
素晴らしいよ！

The World's 50 Best Restaurants no.2

——— 料理人 マッシモ・ボットウーラ
[OSTERIA FRANCESCANA (イタリア)]



料理は食べるだけでなく、
社会を革命するためのものだと
教えてくれる。

The World's 50 Best Restaurants no.6

——— 料理人 アンドニ・アドゥリッス
[MUGALITZ (スペイン)]

ガストン・アクリオ [ASTRID&GASTÓN CASA MOREYRA (ペルー)]

レネ・レッゼピ [NOMA (デンマーク)] マッシモ・ボットウーラ [OSTERIA FRANCESCANA (イタリア)] アレックス・アタラ [D.O.M (ブラジル)] アンドニ・アドゥリッス [MUGALITZ (スペイン)]

監督：パトリシア・ベレズ ペルー・アメリカ / 2014 / 75min / カラー / ドキュメンタリー 後援：在日ペルー大使館 配給：スタイルジャム ©2014 Chiwake Films, All Rights Reserved

www.gaston-movie.jp

【問合せ先】パブリシティ：伊坂 ☎090-6130-1250 / 宣伝統括：小嶋 ☎090-5515-7395 / 配給：スタイルジャム ☎03-5771-3566 〒150-0001 渋谷区神宮前3-35-1 CORTIS 神宮前4F

11.14 土 シアター・イメージフォーラム (渋谷) ほか 全国順次公開