



トヨカツcinema 4月上映作品



©TRUECOSTMOVIE

ザ・トゥルー・コスト ～ファストファッション 真の代償～

2025/4/9 WED [昼の部]14:00～ [夜の部]18:30～

豊中市立市民公益活動支援センター(庄内コラボセンター1F)

各回定員20名・入場無料・申込不要

About the film

この数十年、服の価格が低下する一方で、人や環境が支払う代償は劇的に上昇してきた。本作は、服を巡る知られざるストーリーに光を当て、「服に対して本当のコストを支払っているのは誰か？」という問題を提起する、ファッション業界の闇に焦点を当てたこれまでになかったドキュメンタリー映画。私たちは行き過ぎた物質主義の引き起こした問題に対して、まず身近な衣服から変革を起こせるのかもしれない。

原題:THE TRUE COST 制作:2015年/アメリカ 配給:ユナイテッドピープル 特別協力:ピープルツリー 協力:Dr.Franken 時間:93分

監督:アンドリュウ・モーガン 製作総指揮:リヴィア・ファース、ルーシー・シーゲル プロデューサー:マイケル・ロス キャスト:サフィア・ミニ、ヴァンダナ・シヴァ、ステラ・マッカートニーほか

▶トヨカツcinemaは、多様化する地域課題・社会課題について、映画をきっかけに知り、語り合う場です。来場特典としてマチカネポイントをプレゼントします。お気軽にお越しください。

<といあわせ>

豊中市立市民公益活動支援センター（運営団体:NPO法人とよなかESDネットワーク）

〒561-0833 豊中市庄内幸町4-29-1（庄内コラボセンター1F）

電話:06-6398-9189 FAX:06-6398-9209 メール:toyonaka.npo@jcom.zaq.ne.jp





5月上映作品：

よみがえりのレシピ

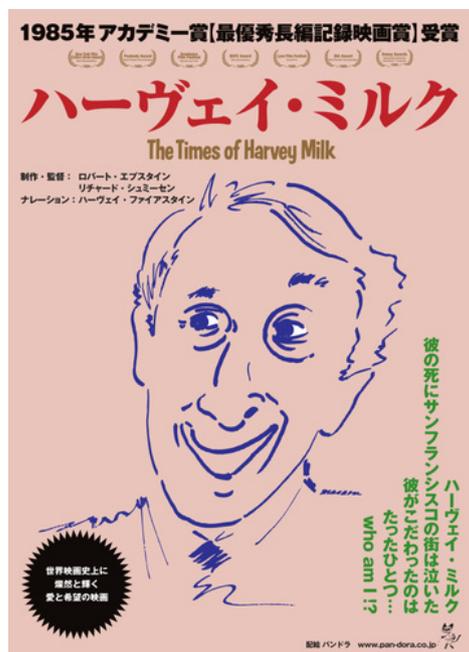
栽培者自身が種苗を管理し守ってきた在来作物（ざいらいさくもつ）は、世代を超えて地域に受け継がれてきました。しかし品種改良された作物より収量が少なく、病気にも弱いことから市場で評価されず、多くは消失してしまいました。そんな時代に独自の料理法で在来作物の存在に光を当てた“山形イタリアン”「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフ。野菜の個性的な味・食感・香りを生かした料理には、新鮮な魚介や肉と、地域の風土や物語も盛り込まれます。また焼き畑農法を研究する江頭宏昌先生は「ここにしかない価値」を秘める在来作物が地域再生の起爆剤になると確信しています。さらなる主役は、手間を惜しまず種（たね）を守り続ける農家の人たち。その笑顔と心意気を感じることで、何気ない日々の生活が少しだけ違って見える、そんな魅力が『よみがえりのレシピ』には溢れています。

制作・配給:映画「よみがえりのレシピ」製作委員会/2011年/日本 時間:95分

監督・編集:渡辺智史 音楽:鈴木治行 撮影:堀田泰寛

2025/5/14 WED

14:00~, 18:30~



6月上映作品：

ハーヴェイ・ミルク

ゲイと公言して、全米初の公職（サンフランシスコ市市政執行委員）に選ばれたハーヴェイ・ミルクの活動と、その暗殺事件の裁判を記録した世界のドキュメンタリー映画史上に残る傑作。民主主義の基本が描かれていると大学でも多く取り上げられている。

この映画は、構想から編集まで、ロバート・エプスタインとリチャード・シュミーセンの共同作業で行われた。映画制作を始める6年前、1978年、エプスタインはそれ以前から知っていたハーヴェイ・ミルクが提案6号で論陣を張るのを見て、彼を特別な人だと思えるようになる。当初は提案6号反対の指揮をとった時のミルクのインタビューに、彼のスライド写真を合わせた作品を企画していたが、ミルクが殺されたことで、本作品の製作に発展していった。ミルクと関わりのあった100人近い人々に、インタビューを行い、その中から実際に映画で証言する8人が選ばれた。映画はこの8人のインタビューを軸に展開してゆく。1984年アカデミー賞最優秀長編記録映画賞 受賞作。

原題:The Times of Harvey Milk 制作:ロバート・エプスタイン/リチャード・シュミーセン/1984年/アメリカ 配給:パンドラ 時間:87分

監督:ロバート・エプスタイン 製作総指揮:ロバート・エプスタイン/リチャード・シュミーセン 音楽:ダン・グリーチ 撮影:フランシス・リード 編集:デボラ・ホフマン/ロバート・エプスタイン

2025/6/11 WED

14:00~, 18:30~

イベント情報はSNSでも発信中→

※上映作品は予告なく変更になる場合があります。

