



ウッドワンさくらぴあシネマ企画

たかの

高野豆腐店の春

監督・脚本:三原光尋

出演:藤 竜也 麻生久美子 中村久美



豆腐は、人生の処方箋。
柔らかくて、甘くて、でもちよっと苦みもある。
豆腐は、なんだか人生に似ている――。

©2023「高野豆腐店の春」製作委員会

※各回字幕付き上映 (上映時間 120分)

4月29日 (月・祝) ①10:30 ②14:00

ウッドワンさくらぴあ 大ホール

※開場は、各上映開始の30分前
【全席自由】 【入替制】

■ 一般 1200円 (当日1500円)
(※さくらぴあ倶楽部会員 200円引き)

■ 高校生以下 800円 (前売/当日・同一料金)

チケット発売日

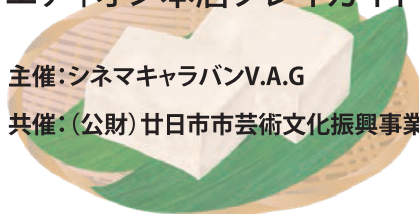
会員・一般 3月3日(日)

【プレイガイド】はつかいち文化ホールウッドワンさくらぴあ事務室、エディオン本店プレイガイド

お問い合わせ/☎ 0829-20-0111 (ウッドワンさくらぴあ)
9:00~21:00 休館日:毎週月曜日(月曜日が祝日の場合は、翌平日)

主催:シネマキャラバンV.A.G

共催:(公財)廿日市市芸術文化振興事業団





たかの 高野豆腐店の春

Story

尾道の風情ある下町。その一角に店を構える高野豆腐店。父の辰雄（藤竜也）と娘の春（麻生久美子）は、毎日、陽が昇る前に工場に入り、こだわりの大豆からおいしい豆腐を二人三脚で作っている。

ある日、もともと患っている心臓の具合が良くないことを医師に告げられた辰雄は、出戻りの一人娘・春のことを心配して、昔ながらの仲間たち——理髪店の繁



（徳井優）、定食屋の一步（菅原大吉）、タクシー運転手の健介（山田雅人）、英語講師の寛太（日向丈）に協力してもらい、春の再婚相手を探すため、本人には内緒でお見合い作戦を企てる。辰雄たちが選んだイタリアンシェフ（小林且弥）と食事をする事になり、作戦は成功したようにみえたが、実は、春には交際している人がすでにいた。相手は、高野豆腐店の納品先、駅ナカのスーパーで働く道夫（桂やまと）だった。納得のいかない辰雄は春と口論になり、春は家を出ていってしまう。

そんななか、とある偶然が重なり言葉をかわすようになった、スーパーの清掃員として働くふみえ（中村久美）が、高野豆腐店を訪ねてくる。

豆腐を作る日々のなか訪れた、父と娘それぞれにとっての新しい出会いの先にあるものは——。

“大豆”と“水”と“にがり”だけでコツコツ作られる豆腐のように、淡々とした日々の生活にこそ人々のしあわせがある。この映画『高野豆腐店の春』は、尾道を舞台に、愚直で職人氣質の父・高野辰雄（藤竜也）と、明るく気立てのいい娘・春（麻生久美子）の人生を描いた、父と娘の物語。

主演は、名優・藤竜也。三原監督では『村の写真集』（'03）で、頑固一徹な写真屋を、『しあわせのかおり』（'08）では年老いた名料理人を演じた。今回、三原監督のシナリオに惚れ込んだ藤は出演を熱望し、藤竜也×三原監督の職人三部作とも言える作品が完成した。

辰雄の娘・春役を、『夕凧の街 桜の国』（'07）などで、日本映画の代表的女優となった麻生久美子が好演。また、辰雄と偶然の出会いを経て心を通わせる婦人・ふみえ役に『終の信託』（'12）『舞妓はレディ』（'14）などで印象的な女性を演じたベテラン・中村久美。

さらに徳井優・菅原大吉・山田雅人・竹内都子・赤間麻里子・宮坂ひろしなど、個性豊かなベテラン勢が顔を揃えた。

三原光尋（監督・脚本）1964年京都生まれ。ユーモア溢れるコメディ映画や瑞々しい青春映画を発表し、大森一樹監督に次ぐ関西を代表する自主映画作家として注目を浴びる。2005年『村の写真集』で、第8回上海国際映画祭・最優秀作品賞、最優秀主演男優賞（藤竜也）をW受賞。最近の作品では『オレンジ・ランプ』（'22）などがある。コメディから人と人の絆を丁寧に描く人間ドラマまでその作風は幅広い。



©2023「高野豆腐店の春」製作委員会



- ・一般的にお豆腐一丁（約300g～400g）作るのに必要な大豆は380粒必要と言われてます。
- ・「冷奴（ひやっこ）」の「奴」という言葉の由来は「着物の柄」からきています。昔から豆腐は四角く切って食べられていました。昔は武家の使用人は「奴さん（やっこさん）」と呼ばれていて、四角い柄の着物を着ていました。そのため、四角く切ることを昔の人は「奴に切る」と言っていたそうです。そこから冷たい豆腐を四角く切って食べることを「冷奴」と呼ぶようになりました。
- ・木綿豆腐一丁（300g）には、卵3個分のタンパク質が入ってます。卵1個あたりタンパク質は約6g入ってます。豆腐は一丁に約20gのタンパク質が入っているの、栄養いっぱい！ということが分かりますね。美味しくて手軽に栄養が摂れるのがお豆腐だと分かります。