

発酵とサステナブルな地域社会研究所

2年目の活動実績報告書（R4.12.1～R5.11.30）

人文社会科学部 大原志麻

* HP 参照 <https://wwp.shizuoka.ac.jp/fermentacion2023/>

【活動実績】

下記の研究活動により、家康公とゆかりのある静岡市の地域社会の文化や歴史といった特性をふまえ、本研究所独自の酵母を通して「地域の観光文化」「都市文化」「近現代社会」における発酵食品・飲料の役割を人文学的に解明した。研究にあたっては、理学部と農学部自然科学的知見や、静岡市内の醸造所などの地元企業、静岡市観光 MICE 及び環境創造課といった自治体の関連部局の実務的知見も参照した。これらの成果として家康公クラフトが発売され、多くのメディアで取り上げられた。研究成果を上記 HP で公開し、また静岡市内における酵母提供により還元した。また発酵文化研究を中心に静岡県ガストロノミーツーリズム有識者会議のメンバーに加わった。

1月 グランシップにて「ワイン講演会」を開催。三木義一（前青山学院大学学長）「ワインと酒税法」、黒田祐我（神奈川大学教授）「シェリー酒 ～ 陸と海のマリアージュが生み出したワイン ～」、長谷川浩美（長谷川和洋酒）「静岡市におけるワイン文化の受容と発信」の報告より知見をひろめた。

2月 工学部下村勝元所員によるヤチヤナギ栽培システムの試作品を人文広場に設置

3月 人文社会科学部大原志麻所長・松本和明所員 2023年 NHK『たっぷり静岡 2/28』『おはよう日本 3/6』『たいの天ぷら 家康グルメを現代風に！静岡のおいしい食材 現代の職人の技で将軍に献上したい料理でおもてなし ガストロノミーツーリズム』
<https://www.nhk.or.jp/shizuoka/lreport/article/000/78/> に出演。

・試験醸造免許取得

4月 ・ パルシェ会議室にて 「『どうする家康』と「家康公クラフト」一家康公の駿府生活を訪ねて」を開催。松本和明（人文社会科学部准教授）「武士とビール」、貴田潔（人文社会科学部准教授）「中世の酒宴と今川氏」、佐藤洋一郎（ふじのくに地球環境史ミュージアム館長）「家康公時代の発酵食品と『駿府料理』」、丑丸敬史（理学部教授）「『家康公クラフト：家康公ゆかりのクラフトビール誕生奮闘記』」講演により、地域に家康公クラフト研究についての情報発信を行った。80名を超える参加者があった。

・ 静岡時代 63号（2022年春号）にて巻頭で発酵研が特集された。

4月9日の毎日新聞「天下統一した家康公にあやかり… 静岡大チームがビール開発事業」にて、発酵研の活動が取り上げられた。

・ エフエムしみずマリパルの特別企画 新静岡市誕生 20周年特別番組「拝啓 しずおかを愛した家康さま」に人文社会科学部松本和明准教授、貴田潔准教授、横濱竜也教授が出演した。

5月 ・ 葵スクエア・静岡浅間神社で5月27日 家康公 CRAFT お披露目・乾杯イベント

- ・ SBS ニュース 「徳川家康公ゆかりの地から採取した酵母を使ったクラフトビールが完成 静岡市でお披露目セレモニー」静岡新聞「静岡新聞 家康ビール完成、静岡で神社に奉納 本多忠真役の波岡一喜さん来場」
 - ・ 毎日新聞「どうです家康ゆかりのビール 大河出演の波岡さん「静岡から全国に」」
 - ・ NHK ニュース 「“家康ゆかり”のクラフトビール 静岡市で完成祝う式典」
 - ・ 中日新聞 「大河ドラマで酒好き本多忠真役・波岡一喜さんら「家康ビール」完成に乾杯」
 - ・ 5月30日エフエムしみず『モーニングパル』Voice of SDGs に大原所長出演。
- 6月・静岡駅前会議室にて『駿府の家康公と薬草』講演会が開催した。60名以上の来場者があった。本多隆重（静岡大学名誉教授）「大御所家康と駿府」、鈴木晃仁（東京大学文学部教授）「家康公と駿府薬草園。東西の世界と植物学の長期の構造」、脇田陽一（北海道立林業試験場部長）「駿府と関係する野生植物を使った発酵飲料」により歴史と発酵飲料を結びつけた知見を広げた。
- 7月・静岡駅前会議室にて『家康公クラフトのオリジナリティー地域のなかのビール』講演会を開催した。木村洋子（農学部教授）「駿府の家康公歴史拠点における野生酵母採取」、藤井真生（人文社会科学部教授）「都市社会におけるビール文化の歴史 -チェコの事例-」、福島英紀（アオイブリューイング代表）「静岡市葵区と家康公 CRAFT」、宮地紘樹（掛川東病院院長）「クラフトビールを軸にした健康コミュニティ」の発表により、酵母と地域社会をどのように結びつけるかについての知見を得た。
- ・ しずおかイーブックス『ふじのくに味わいの歴史旅 家康公を愉しませた食』の15ページに発酵研の特集ページが掲載された。
- 8月
- ・ 南アルプスにて木村洋子（農学部教授）、丑丸敬史（理学部教授）、大原志麻（人文社会科学部教授）、横濱竜也（人文社会科学部教授）で南アルプスに酵母採取に入り、井川蒸留所を視察した。
 - ・ エフエム清水・マリンパルの「日曜ネイチャーランド」に丑丸敬史（理学部教授）が生放送で出演。
- 10月・「南アルプスの自然遺産とその活用」というテーマでシンポジウムを開催した。増澤武弘（静岡大学理学部客員教授）「南アルプスの植生」、朝倉俊治（静岡ライチョウ研究会会長）「世界の南限の生息地に棲む南アルプスのライチョウ」、松本和明（静岡大学人文社会科学部）「井川中山間地域の歴史ー江戸時代の駿遠国境についてー」、丑丸敬史（静岡大学理学部）「井川、南アルプスのめぐみ、花酵母」、平井岳志（十山株式会社）「南アルプスでウィスキーをつくる」の報告があり、発酵研と静岡市と市内蒸留所の産学官連携で南アルプスを盛り立てていく上での知見を得た。
- ・ 好評につき家康公クラフトが再販された。
- 11月
- ・ NHK「たっぷり静岡」で発酵研が発見した酵母スーパーセルビシエについて放送された。

・酒母免許取得

【外部資金獲得】

*収入および支出総額

○ 静岡市大河ドラマ「どうする家康」活用推進協議会共同研究

代表者：大原志麻 17500000 円

○ 静岡県工業技術研究所沼津工業技術支援センター受託事業

課題名：自然界分離酵母のビール醸造適性評価

代表者：大原志麻 1000000 円（上記予算より）

期間：令和5年1月4日から令和5年3月31日まで

○ 静岡市委託事業

課題名：南アルプスユネスコエコパーク高山植物由来酵母の活動可能性調査業務

代表者：大原志麻 1990000 円

○ サントリー文化財団 2022年度 研究助成「学問の未来を拓(ひらく)」

課題名：「コモンズ」としてのクラフトビール ―― 中世グルートビール再現醸造を通じた
「発酵社会学」構築の試み

代表者：大原志麻 1500000 円

○ 令和5年度学長戦略運営経費

課題名：サステナブルな地域社会形成のためのクラフトビール等
調査・製造・販売・消費

代表者：大原志麻

○ 令和5年度学部長裁量経費I型

課題名：サステナブルな地域社会のためのグルートビールの可能性

代表者：大原志麻