

プロジェクト研究所 3 年目活動実績報告書

研究所名	発酵とサステナブルな地域社会研究所
所長名	大原志麻

発酵とサステナブルな地域社会研究所は 3 年目において、静岡市どうする家康活用推進協議会のメンバーに入り、家康公茶壺屋敷のツツジから単離した花酵母による家康公 CRAFT 第 2 弾を 12 月 1 日に発売した。絶滅危惧植物ヤチヤナギに加え、さらに日本固有の和ホップである絶滅危惧植物カラハナソウを静大構内にて栽培を開始し、成功させた。来年度以降、こちらを使った初のビール醸造が予定されている。また、登呂農耕文化研究所とコラボレーションし、登呂遺跡で田植え、代掻き、稲刈り、脱穀した玄米（種子島豊満などの紀元前 8 世紀の赤米）による試験醸造酒製造にも着手した。

(1) 外部学内資金の獲得状況

令和 6 年度 共創型研究推進事業

令和 6 年度 学長裁量経費

静連協委第 1 号 南アルプスユネスコエコパーク登録 10 周年記念講演会及び交流会企画・運営等業務

期間：令和 6 年度

静岡市「南アルプスユネスコエコパーク高山植物由来酵母活用事業」

代表者：大原志麻、丑丸敬史、木村洋子、横濱竜也

(2) 学内外の連携状況

- ◆静岡大学プロジェクト研究所・登呂農耕文化研究所との連携
- ◆静岡市大河ドラマ『どうする家康』活用推進協議会（幹事は静岡市観光文化交流局観光 MICE 推進課）との連携による家康公 CRAFT 販売（ビール製造とコミュニティ形成）
- ◆静岡市南アルプスユネスコエコパーク地域連携協議会（環境局環境共生課長が会長）との南アルプスユネスコエコパーク高山植物由来酵母活用事業（ウイスキー製造等）
- ◆静岡市大河ドラマ「どうする家康」活用推進協議会（歴史的由緒のある地域の野生酵母によるビール造り）
- ◆静岡県ガストロノミーツーリズム研究会（食文化による静岡県への観光誘致）
- ◆静岡県ガストロノミーツーリズムフォーラム（食文化による静岡県への観光誘致）
- ◆静岡県酒造組合（日本酒製造）
- ◆フジヤマハンターズビール（中世グルートビール製造）
- ◆田中産商（ワイルドガストロノミーツーリズム）
- ◆丸徳商事（発酵肥料・ビール製造）
- ◆大村屋酒造場（日本酒製造）

- ◆地方独立行政法人北海道立総合研究機構森林研究本部林業試験場（希少植物栽培）
- ◆ふじのくに地球環境史ミュージアム（ガストロノミーツーリズム）
- ◆沼津工業技術支援センターバイオ科（日本酒、ウイスキー、ビール解析、学際科目、リカレントセミナー）
- ◆特種東海製紙グループ十山株式会社（ウイスキー蒸留）
- ◆一般財団法人 静岡新食文化共創機構（ガストロノミーツーリズム）

(3) マスコミによる報道

- ◆2023年11月28日 NHK 静岡『たっぷり静岡』にて家康公 CRAFT 第2弾に関する特集
- ◆2023年12月1日家康公 CRAFT 第2弾販売関連（NHK 静岡、静岡新聞）

【2024年度】

- ◆My CRAFT BEER 2024.04.26 【静岡市特集】NHK 大河ドラマ「どうする家康」放映を機に生まれたビール「家康公 CRAFT」の軌跡をたどる
<https://mycraftbeers.com/column/shizuoka-ieyasukou-craft.html>

- ◆エフエムしみず「モーニングパル」「スクールインフォメーション “GUTS!!”」出演

4月8日（月） 大原所長（今年度の発酵研の盛りだくさんな取り組み）

4月9日（火） 鈴木先生（ヤチヤナギ栽培・イギリスのビール文化）

4月10日（水） 藤井先生（チェコのビール文化、東中欧の発酵文化）

4月15日（月） 貴田先生（日本史における麴）

4月16日（火） 脇田先生（北海道から静岡へヤチヤナギとカラハナソウ）

4月17日（水） 横濱副所長（発酵と地域連携、ツーリズム）

4月22日（月） 丑丸先生（南アルプスユネスコエコパーク）

4月23日（火） 本橋先生（日本で一番古い？縄文サトイモ）

4月24日（水） 木村先生（発酵シロップ開発）

- ◆2024年5月29日に静岡新聞で2024年5月25日に開催した南アルプスユネスコエコパーク登録10周年記念連続シンポジウム 第2回「南アルプスのガストロノミーツーリズム」が報道

- ◆2024年6月9日 静岡新聞報道「南アルプスエコパーク10周年 環境保全と利活用誓う 葵区・井川で式典」

- ◆2024年7月21日静岡新聞報道「南アルプス由来酵母でウイスキーを 静大研究所など進捗報告、3種類に十分な発酵能力」

- ◆2024年7月25日 静岡新聞報道「【「南アルプス高山植物由来酵母とウイスキー&交流会」】加水で甘みが開くウイスキー原酒」

- ◆2024年7月31日 SBS ラジオ「ゴゴボラケ 3時のドリル」で南アルプス高山植物由来酵母によるウイスキーづくりが取り上げられる。（テキスト）
<https://www.ats.com/life/article/ats/1529244.html>