

発酵とサステナブルな地域社会研究所

1年目の活動実績報告書（R3.12.1～R4.11.30）

人文社会科学部 大原志麻

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

【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・飲料の役割を人文科学的に解明した。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。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。

- 1月 「中世ビール 県産原料で 必須の植物 栽培へ」と題して、令和4年1月4日、静岡新聞（夕刊）3面に掲載
- 3月 大原志麻「発酵による地域連携の取り組み」について第2回社会連携情報交換会にて報告。
- 4月 発酵とサステナブルな地域社会研究所と FUJIYAMA HUNTER'S BEER の連携プロジェクトビール New Gruit Beer in Progress 第一弾発売
- 5月 「中世ビール原料「ヤチヤナギ」 静大に植樹、株増やし醸造材料に」と題し、静岡新聞朝刊に掲載
第一回研究会開催：脇田陽一「ヤチヤナギその他樹木の香りの研究」、川瀬憲子「清酒産業と地域の内発的発展ーコモンズとしての静岡酵母を中心にー」、板倉美奈子「食をめぐるグローバルな法制と発酵食品」
- 7月 Miquel Agustí (1560-1630), *Libro de los secretos de agricultura* を参考に、発酵研究室で16世紀の強壮ワインを再現
- 9月 横濱副所長が第一回静岡大学プロジェクト研究所シンポジウムにて「発酵とサステナブルな地域社会研究所の取り組みー静岡ビールプロジェクトを中心にー」のテーマで報告
清水区・富士宮市でヤチヤナギ栽培開始
第二回研究会：大貝健二「量的縮小下における中小清酒製造業の展開ー北海道・東北を中心にー」、鈴木実佳「18世紀のトウヒ（唐檜）ビール（spruce beer）」、大原志麻「古代ギリシア・ローマのガルムー静岡での再現に向けてー」、横濱竜也「発酵飲料の公共性」
- 10月エフエムしみず『モーニングパル』の「Voice of SDGs」に、大原志麻、宮地紘樹、横濱竜也、松本和明、丑丸敬史が出演
- 11月 ビールシンポジウム「グローバル化におけるビール文化 Glocalizing Beer: Its Brewing, Laws and Culture」開催：丑丸敬史「大御所家康公の足跡を酵母で訪ねるー家康公ゆかりの地からの花酵母の単離」、勝山聡「海洋由来微生物を活用したサワービー

ルの開発」、伏見 陽介「静岡をクラフトビア王国へ～なぜ醸造所が増え続けるのか～」、
宮地紘樹「ビールづくりが創る人のつながりと健康」、鈴木実佳「ビールのカリカチュア」、
横濱竜也「静岡におけるビール醸造と公共性」

NHK『たっぷり静岡』「家康公クラフト 酵母を探せ」放送（NHK 静岡 11月17日、18
日、NHK 名古屋管区中部地区 12月8日放送、12月9日 NHK 甲府放送局から放送）

【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4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4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