

【研究テーマ】

□ 発酵食品・飲料をサステナブルな地域社会のコモンズにするための試み

キーワード：発酵、歴史文化、酵母開発、産官学連携、内発的発展

プロジェクト研究所の概要

発酵とサステナブルな地域社会研究所

- 発酵飲料・食品をめぐる地域文化をサステナブルな地域社会の発展につなげていくことを目指し、そのために解決すべき課題に取り組みます。今年度の目標は、静岡県南アルプスや歴史拠点から酵母を採取し、地域の醸造所と連携して、ストーリー性のあるビールやウィスキー、日本酒、焼酎を醸造し、静岡の豊かな自然・歴史文化をつたえることです。こうした取り組みを、以下のように学際的に行うのが本研究所の特色です。
 - 1) 人文科学：歴史や文学の中の発酵飲料・食品を探り、地域や都市の文化形成に及ぼした影響を明らかにします。また、物語が商品に与える付加価値も検証します。
 - 2) 社会科学：発酵飲料・食品の開発・製造・流通・消費に関わる法的・経済的・社会的諸課題を明らかにし、その解決策を提示します。
 - 3) 自然科学：静岡の植物からの酵母の単離、絶滅危惧植物や由緒ある植物を副原料とする発酵飲料・食品の産出を行う。

・研究所HP



社会連携へ向けたアピールポイント

- 地域素材を用いた発酵飲料・食品の開発に、幅広い学問分野の知見をもって取り組むことができます。当初からの事業として静岡のハーブを用いたビール開発を行っていますが、昨年度はNHK大河ドラマ『どうする家康』とつながりの深い静岡市内歴史拠点から酵母を採取し、市内醸造所とともにビール製造を行いました。今年度は、南アルプスから採った酵母によりウィスキー製造に共同で取り組み、南アルプスユネスコエコパーク・周辺地域の観光振興につなげます。また登呂遺跡から採取した酵母と「古代米」による日本酒、保護作物である縄文里芋による焼酎の醸造も試みます。関心があるテーマをお寄せいただければ、商品開発に協力することができます。
- 研究成果は公開講座やシンポジウムなどを通じて、社会に還元していく予定です。企業のみならず、市民のみなさんにも参加していただくことができます。
- 静岡県工業技術研究所やふじのくに地球環境史ミュージアム、静岡県ガストロノミーツーリズム研究会、静岡県水産・海洋技術研究所など、自治体や関連機構と協力して地域振興に貢献します。

プロジェクト研究所 所長

■ 研究所メンバー



大原 志麻

学術院人文社会科学領域
言語文化系列
教授

- ・横濱 竜也 (副所長、法整備・コモンズグループリーダー)：南 健悟(海商法・商法)、三木 義一(酒税法)、板倉 美奈子(全学学際科目担当、国際法・SDGs)、国京 則幸(社会保障法)、知念 晃子(酒販、『発酵と社会』刊行)、若松 泰之(焼酎醸造と公共経済)
- ・藤井 真生(全学学際科目担当、歴史文化拠点形成グループリーダー)：松本 和明(酵母の由緒)、貴田 潔(酵母の由緒)、鈴木 実佳(英文学におけるエール)、安永 愛(フランス文学における発酵飲料)、戸部 健(発酵/不発酵茶の貿易とグローバル企業)、大村 光弘(発酵の言語変化)
- ・丑丸 敬史(酵母研究グループリーダー)：木村 洋子(野生酵母研究)、勝山 聡・鈴木 雅博(酵母開発)、佐藤 洋一郎(ガストロノミーツーリズム)
- ・本橋 令子(ヤチヤナギ・カラハナソウ栽培リーダー)：脇田 陽一、増澤 武弘(南アルプスの植物)、岸本 年郎(酒と肴の生物多様性)、徳岡 徹(植物栽培)
- ・川瀬 憲子(発酵産業グループリーダー)：佐藤 正志(自治体の政策)、大貝 健二(地域経済の発展)、横田 宏樹(発酵産業)、畠中 昌教(ワインツーリズム)
- ・畠垣 理恵(飲酒文化と心理学)
- ・依岡 輝幸(ウェブサイト管理/広報、地域におけるビール)

■ 地域連携

- ・静岡県沼津工業技術支援センター、熊野古道センター、株式会社FARMENT、静岡醸造、AOI Brewing、Horsehead labs、神沢川酒造場、井川蒸溜所、静岡市観光・MICE推進課、環境共生課ほか

