



情2-01 発酵研 公開講演会 & 研究所展示



● **公開講演会** 場所: 情報学部2号館1階 情13教室 / 時間: 14:00~16:10

<司会> 大原志麻 先生

(静岡大学人文社会科学部 / 発酵とサステナブルな地域社会研究所所長)

● 佐藤洋一郎 先生(ふじのくに地球環境史ミュージアム館長) 「浜松の伝統食」(14:00-14:30)

● 平井岳志 氏(特種東海製紙グループ+山株式会社) 「南アルプス高山植物由来酵母によるウイスキー」(14:40-15:10)

● 岩澤敏幸 先生(静岡県ガストロノミー・ツーリズムフォーラム統括コーディネーター/静岡産業大学) 「浜松から広がる静岡ガストロノミー・ツーリズム」(15:20-15:50)

● 質疑応答(15:50-16:10)

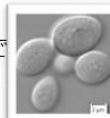
● **静岡の由緒ある野生酵母からいろんな発酵文化を構築しよう**



絶滅危惧植物「ヤチヤナギ」
を使ってホップが使われる
前の中世グレートビールを
再現



家康公ゆかりの地
から単離した酵母で
「家康公クラフト」
をつくりました



登呂遺跡で田植えた
「古代米」(赤米)で
日本酒をつくります



青木村の沓掛温泉で生き
残った「縄文里芋」を静
大で育てています。
里芋焼酎をつくりたい!



南アルプス高山植物由来
酵母で「ウイスキー」を
つくっています

「発酵」が食材
をよりおいしく
してくれます!

発酵研



低発酵能の酵母で、井川の在来
植物や静大藤枝フィールドの柑
橘を使った発酵シロップやパン、
おやき、スコーン、ピクルス、
お漬物などをつくります



花酵母単離中・・・
サッカロマイセス・セレビ
シエという種類の酵母を探
します

なかなか
セレビシエ
はいない
です...



年に5回シンポジウムを開催
しています。
誰でも参加して詳しい話を
きくことができます

研究所HP



発酵とサステナブルな地域社会研究所 会場: 情報学部2号館1階 情13教室

Institute of Fermentation in Sustainable society and Glocal community