

# 微生物がつなぐ文理融合研究 — 野生酵母クラフトビールと地域振興 —

人は古代より微生物を利用し、酒、パン、漬物などの発酵食品を生み出し食生活を豊かにしてきた。近年、日本各地の小さな醸造所でクラフトビールの製造が行われ、地域の特徴を活かした個性ある商品が開発されている。本講演では、静岡大学と地元自治体、地元企業の産官学で協働して行っているクラフトビールプロジェクト、その他の発酵食品、発酵飲料開発への取り組みを紹介する。生物学、歴史学、経済学、倫理学等の文理融合総合知を動員し、歴史的価値のある寺社や史跡、地域住民に愛される自然豊かな地域から野生酵母を単離しそれを活用することで、ストーリー性のある魅力的な地域の特産品を生み出し地域振興を目指している。これまでの本活動を通して得られた意義と課題、それを踏まえた今後の展望を議論したい。

## 静岡大学 大学会館

静岡県静岡市駿河区大谷836

令和5年

12/15 金

13:00 ▶ 16:00

アクセス

JR静岡駅北口のしずてつジャストラインバス8B番乗り場から美和大谷線「静岡大学」行き、「東大谷」(静岡大学経由)行き、「ふじのくに地球環境史ミュージアム」(静岡大学経由)行きに乗り「静岡大学」又は「静大片山」で下車。

## PROGRAM

13:00 ▶ 13:10

◆ 開会挨拶

静岡大学長 日詰 一幸

13:10 ▶ 13:20

◆ 日本学術会議会長挨拶

日本学術会議会長 光石 衛

(日本学術会議会長・第三部会員、独立行政法人大学改革支援・学位授与機構理事、東京大学名誉教授)

13:20 ▶ 13:30

◆ 主催者挨拶

日本学術会議中部地区会議代表幹事 高田 広章 (日本学術会議第三部会員、名古屋大学未来社会創造機構教授)

13:30 ▶ 13:40

◆ 科学者との懇談会活動報告

中部地区科学者懇談会幹事長 松田 正久 (同朋大学学長)

13:40 ▶ 16:00

学術講演会

◆ 野生酵母による発酵飲料・発酵食品開発

① 野生酵母に学ぶ多様な微生物世界

丑丸 敬史 (静岡大学大学院理学領域生物科学系列教授)

② 地域の野生酵母が生んだ予想外の展開

木村 洋子 (静岡大学大学院農学領域応用生命科学系列教授)

歴史研究と物語性 一家康公クラフトを一例として

松本 和明 (静岡大学大学院人文社会科学領域人間・社会系列准教授)

日本におけるクラフトビールツーリズムの可能性

横濱 竜也 (静岡大学大学院人文社会科学領域法学系列教授)

16:00

◆ 閉会挨拶

司会 日本学術会議中部地区会議運営協議会委員 久木田 直江 (静岡大学名誉教授)

入場  
無料

どなたでも  
参加できます

## 対面・オンラインによるハイブリッド開催

参加希望の方は、12月8日(金)までに下記URLまたはQRコードより事前申し込みをお願いします。定員になり次第、事前申し込みの受付は終了いたします。

<https://forms.office.com/r/wNSqUywQwy>



お問い合わせ

●日本学術会議中部地区会議事務局 (名古屋大学研究協力部研究企画課内)  
TEL: 052-789-2039 FAX: 052-789-2041

●静岡大学  
TEL: 054-238-4316 FAX: 054-238-4312

主催 日本学術会議中部地区会議

共催 静岡大学

後援 公益財団法人日本学術協力財団

<https://www.scj.go.jp/ja/area/index.html>

# 講師プロフィール

講演  
題目

## 野生酵母による発酵飲料・発酵食品開発

**A** 野生酵母に学ぶ多様な微生物世界

静岡大学大学院理学領域生物科学系列教授 **丑丸 敬史**

**B** 地域の野生酵母が生んだ予想外の展開

静岡大学大学院農学領域応用生命科学系列教授 **木村 洋子**

【講演要旨】

古代より微生物は利用され、酒、パン、漬物などの発酵食品が生み出されてきた。酵母は糖を分解して、アルコールや香り豊かな有機物を産み出す能力を持つため、酒類を作るために欠く事のできない微生物である。今回、静岡大学と地元自治体、地元企業の産官学で協働して行っているクラフトビールプロジェクト、及び、その他の発酵食品、発酵飲料開発への取り組み、高大連携事業を紹介する。歴史的価値のある寺社や史跡、地域住民に愛される自然豊かな地域から、ビールや他のアルコール飲料に活用できる野生酵母を単離することに成功し、改良も行った。それらを地域企業に提供することで、魅力的な地域の特産品を生み出す地域振興を目指している。



【丑丸 敬史 プロフィール】

専門は、細胞生物学。京都大学大学院理学研究科で学位(理学博士)取得後、静岡大学に着任。出芽酵母を用いて細胞増殖とストレス応答を解析。その経験を活かして、地域貢献の一環として有用性野生酵母の単離と解析を行っている。



【木村 洋子 プロフィール】

専門は、細胞分子生物学。大阪大学大学院理学研究科で学位(理学博士)取得後、シカゴ大学(ポストドク)、東京都医学総合研究所を経て、静岡大学に着任。真夏の暑さに生物はどう対応するかという問いを、出芽酵母を用いて解明する一方、静岡の野生酵母の単離を行いながら、地域に貢献できる有用酵母の可能性を模索している。

講演  
題目

## 歴史研究と物語性 — 家康公クラフトを一例として

静岡大学大学院人文社会科学領域人間・社会系列准教授 **松本 和明**



【講演要旨】

生物学(微生物・酵母)と歴史研究・名所旧跡との接合は、直線的には困難であり、媒介項が必要である。その媒介項として由緒が有効ではないかと考えている。徳川家康を開祖とする江戸時代は「由緒の時代」とも称されるように、有象無象の個人・社会集団が自らの利害関係と密接に結びつきつつ、虚実混交の由緒を主張する。翻って、静岡市においては徳川家康の由緒を称する名所旧跡が多く点在する。そして家康公クラフトはかかる場所から採集した酵母から醸造されている。虚実の弁別も重要ではあるが、由緒として語られること自体に意味を見出すことで、家康公クラフトも由緒に依拠しているといっても過言ではない。そこで、家康公クラフトを事例として、由緒がつかぬ文理融合の可能性について考えてみたい。

【松本 和明 プロフィール】

専門は、日本近世史。関西学院大学大学院文学研究科にて学位を取得後、西宮神社文化研究所主任研究員などを経て、静岡大学に着任。徳川将軍から領地安堵をうけた朱印地寺社について、畿内近国、安房、出羽などをフィールドに研究を行っている。駿河でも分析を進めているが、寺社をめぐる今川家・徳川家康の由緒に関心を持っている。

講演  
題目

## 日本におけるクラフトビールツーリズムの可能性

静岡大学大学院人文社会科学領域法学系列教授 **横濱 竜也**



【講演要旨】

日本はクラフトビールブームのなかにあるといわれている。1990年代の酒税法改正を契機にして地ビールブームが起り、それが一時下火になったのち、2010年代よりクラフトビール製造が盛んになった。なかでも静岡県は29のクラフトビール醸造所を擁し、中心都市の駅前にはビアバーが軒を連ねており、「クラフトビア王国」ともいわれる。この背景の下で、静岡大学・静岡市・地元クラフトビールメーカーが協働し、観光誘致のひとつの手段として家康公クラフトが製造・販売された。クラフトビールをきっかけとする観光誘致は、成功するの否か。成功のための条件は何か。日本で定着するのか。また、地域コミュニティの持続可能な発展に、クラフトビールはどのような影響をもたらすのか。本報告では、欧米でのクラフトビールツーリズム研究を参照しつつ、これらの問いに取り組みたい。

【横濱 竜也 プロフィール】

専門は、法哲学。東京大学大学院法学政治学研究科で学位を取得後、首都大学東京(当時)助教を経て、静岡大学に着任。法哲学では憲法問題や移民正義論の研究を行ってきたが、地域コミュニティのサステナビリティと正義との関連に関心をもち、静岡大学発酵とサステナブルな地域社会研究所にて、静岡におけるビールツーリズムやコンテンツツーリズムの可能性を学問的に検討する作業に取り組みは始めている。