

発酵食品ワールド

発酵研



静大発酵研
公式HP



FOOD STYLE Chubu 2024

2024年10月23日(水)・24日(木)

[会場]Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場)

『発酵食品ワールド』出展

- 静岡大学発酵とサステナブルな地域社会研究所／発酵シロップ
- フジヤマハンターズビール／New Gruit Beer in Progress (ヤチヤナギを用いた中世グルートビール)
- 丸徳商事／発酵肥料を用いたRFARM

FOOD STYLE
公式HP



静

大

祭



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5回

キャンパスフェスタ in 静岡

2024年11月2日(土)・3日(日)

[会場] 静岡大学 静岡キャンパス

in 静大祭

11月2日<公開講演会 vol.1>

[会場]人文B401教室 [時間] 9:30開場,10:00~11:30

『静岡の自然と利活用』

【司会】丑丸敬史 先生 (静岡大学理学部教授)

- 増澤 武弘 先生(静岡大学理学部客員教授)
「南アルプスの自然の保全」 10:00-10:40
- 脇田 陽一 先生(北海道立総合研究機構森林研究本部林業試験場森林環境部長)
「静岡を南限とする植物の利活用」 10:45-11:15
- 質疑応答 11:15-11:30

<研究所展示> 人文B棟1階105 発酵研にて
ビール、ウイスキー、日本酒、イギリスのエール文化、
ヨーロッパ最古のビールの展示

11月3日<公開講演会 vol.2 >

[会場]人文B401教室 [時間]12:30開場,13:00~15:10

『グローバルな発酵文化と観光』

【司会】藤井真生 先生 (静岡大学人文社会科学部教授)

- 鈴木 実佳 先生 (静岡大学人文社会科学部教授)
「イギリスのエール文化」 13:00-13:30
- 平井 岳志 氏 (特種東海製紙グループ 十山株式会社)
「南アルプス高山植物由来酵母によるウイスキー」 13:40-14:10
- 横濱 竜也 先生 (発酵とサステナブルな地域社会研究所副所長
/静岡大学人文社会科学部教授)
「静岡市におけるクラフトビアツーリズム」 14:20-14:50
- 質疑応答&報告者との交流 14:50-15:10

2024年11月9日(土)

[会場] 静岡大学 浜松キャンパス



テクノフェスタ in 浜松

11月9日<公開講演会> [会場]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 (発酵とサステナブルな地域社会研究所所長/静岡大学人文社会科学部教授)

- 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 十山株式会社)
「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

<研究所展示>
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!
▶ 詳細裏面

