

静岡県社会部記者室 御中

令和4年10月20日

国立大学法人 静岡大学

静岡大学・発酵とサステナブルな地域社会研究所 シンポジウム  
「グローカリゼーションにおけるビール文化」のお知らせ

静岡大学・発酵とサステナブルな地域社会研究所は、シンポジウム「グローカリゼーションにおけるビール文化」を下記のとおり開催します。

今、クラフトビールブルワリーが全国各地に広がっています。中でも**静岡県はクラフトビア王国**と称されるほど活況を呈しています。本講座では、自然・社会のありようを概観し、静岡ならではのビール文化を考えます。

報道機関の皆様におかれましては、ご多用中と存じますが、ぜひ、事前の周知と当日のご取材をいただきますよう、お願い申し上げます。一人でも多くの人に知っていただき、静岡ならではのビール文化醸成のため、お力添えをいただければ幸いです。

日時：令和4年11月5日(土) 10:00~16:10 (開場 9:30)

場所：B-nest (静岡市葵区御幸町 3-21 静岡市産学交流センター新静岡ペガサート 6階)  
プレゼンテーションルーム

参加費：無料

プログラム

<午前部>

- 10:00~10:45 丑丸 敬史 (静岡大学理学部)  
「大御所家康公の足跡を酵母で訪ねる～家康公ゆかりの地からの花酵母の単離」
- 10:50~11:35 伏見 陽介 (ZOO株式会社)  
「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～」

<午後部>

- 12:45~13:30 勝山 聡 (静岡県工業技術研究所沼津工業技術支援センター)  
「海洋由来微生物を活用したソーベールの開発」
- 13:35~14:20 鈴木 実佳 (静岡大学人文社会科学部)  
「ビールのカリカチュア」
- 14:25~15:10 宮地 紘樹 (掛川東病院)  
「ビールづくりが創る人のつながりと健康」
- 15:25~16:10 横濱 竜也 (静岡大学人文社会科学部)  
「静岡におけるビール醸造と公共性」

申込先 <https://forms.gle/wQ1GfARknxaoTfQLA>



(参加申込)



お問い合わせ先  
静岡大学 発酵とサステナブルな地域社会研究所  
Email [cervezashizudai@gmail.com](mailto:cervezashizudai@gmail.com)

グローバルゼーションにおける

ビール文化

日程

2022年11月5日（土）

10時～16時10分（9時30分開場）

会場

B-nest（静岡市産学交流センター）  
プレゼンテーションルーム（定員60名）

JR静岡駅から徒歩5分、静岡鉄道新静岡駅から徒歩1分

プログラム



プログラムの  
詳細はこちら

参加費  
無料

大御所家康公の足跡を酵母で訪ねる  
～家康公ゆかりの地からの花酵母の単離

丑丸 敬史（静岡大学理学部）

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～

伏見 陽介（ZOO株式会社）

海洋由来微生物を活用したサワービールの開発

勝山 聡（静岡県工業技術研究所沼津工業技術支援センター）

ビールのカリカチュア

鈴木 実佳（静岡大学人文社会科学部）

ビールづくりが創る人のつながりと健康

宮地 紘樹（掛川東病院）

静岡におけるビール醸造と公共性

横濱 竜也（静岡大学人文社会科学部）

GLOCALIZING BEER:

ITS BREWING, LAWS AND CULTURE

今、クラフトビールブルワリーが全国各地に広がっています。  
中でも静岡県はクラフトビア王国と称されるほど活況を呈しています。

自然・社会のありようを概観し、  
静岡ならではのビール文化を考えます。



事前のお申し込みが必要です。

申込フォーム



お問い合わせ先 [cervezashizudai@gmail.com](mailto:cervezashizudai@gmail.com)

ライブ配信、アーカイブ配信はありません。  
コロナの感染状況によっては、オンライン開催  
に変更する場合があります。  
お申込みが定員に達しましたら、参加受付を締め  
切らせていただく場合がございます。

