

人文社会科学部言語文化学科 大原研究室

私たち研究室は、日本に留まらないヨーロッパを中心とした国際的視点からの比較文化を研究しています。目まぐるしく変化するグローバルな社会と文化に対して、宗教、ジェンダー、表象、アダプテーション、発酵を軸にした文理融合研究など様々な視点から柔軟に理解し、異なる価値観を持つ人々との相互理解や共生を目指します。



学部生：24名 修士課程：1名



大原志麻 教授

研究室では既存の研究方法に縛られない、学生一人一人が関心を持ったテーマを尊重して研究しています。私は論文の作法について指導しますが、ゼミメンバー間でサポートし合いながらそれぞれの課題に取り組みます。毎年人数が多く賑やかで横からの学びが多いです。

公開シンポジウムをやっています！

地域の皆さんに発酵という微生物の働きがどのような社会や文化を形成し、そして発酵飲料を中心とした共食によりどのようなコミュニティ形成が可能かについてシンポジウムを隔月で開催しています。



学外に飛び出して活動しています！

大村屋酒造で留学生と一緒に純米大吟醸「静大育ち」の仕込み作業に参加するなど、様々なフィールドワークを行っています。スペイン、スロバキア、カナダなどにも海外留学し、比較文化を研究しています。



現在販売を終了していますが、今後の展開に乞うご期待！



家康公CRAFT

大原教授が所長を務める「発酵とサステナブルな地域社会研究所」が開発担当し、家康公にゆかりのある歴史拠点から採取した野生酵母を使ったクラフトビール「家康公CRAFT」を製造しました。

2023年5月に販売し、10月に再販売となるなど、大きな注目を浴びています。クラフトビールを醸造・販売する産官学共同のプロジェクトとして始まり、大原研究室の学生たちもビールのラベルのデザイン作成や、シンポジウムに参加するなど、アクティブに活動しています。

静大にヤチヤナギを植樹

中世ヨーロッパのビール醸造に欠かせない絶滅危惧植物ヤチヤナギの幼木を人文社会科学部棟裏の広場に植樹しました。

生育の経過を観察しながら株を増やし、ビール醸造の材料として活用することを目指しています。



静岡でヤチヤナギの利活用に取り組んでいます

こんなビールを作っています！

完成した家康公CRAFTを醸造所で試飲しました



中世グレートビールの復刻

中世ヨーロッパで愛飲されていた「グレートビール」は、香り付けとしてホップではなく、複数のハーブの集合体「グレート」を使うのが特徴です。国内外の文献を基に検証し、タイム、ローズマリーなど8種類を混合し、グレートビールを再現しました。



原書講読で翻訳し16世紀のレシピを再現しました

こんな研究 やっています！

ヨーロッパ文化

ヨーロッパを中心に様々な国や地域の言語や文化などを文学的な観点から研究しています。文学といっても小説だけではなく、映画やアニメ、漫画なども取りあげています。



表象

特定の動植物(うさぎ、狐、薔薇など)やモノ(鏡など)に着目し、それらがどのようなイメージを持たれてきたのか、それぞれの文化においてどのような役割を果たしてきたのかを研究しています。



アダプテーション

一つの作品について小説、映画、演劇といった様々な手法で表現されていく際にどのような違いが生じるかを分析する研究です。例えば「シンデレラ」という作品は、絵本、アニメ、実写映画といった様々な手法で描かれてきましたが、それぞれの特色や相違点、共通点を研究しています。

宗教文化

私たちの研究室では、キリスト教やイスラム教、アミニズムといった様々な宗教を取りあげています。中でも四国遍路やサンティアゴゴデコンポステラというキリスト教の聖地巡礼という巡礼文化に着目しています。

食文化

ヨーロッパやアジアなどの食文化も研究しています。中でもビールやワイン、キムジャンといった発酵食を扱うことが多いです。文献資料に基づいて中世ヨーロッパのワインを再現したこともあります。

