



キャンパス・コンソーシアム函館

合同公開講座

函館学 2023

第3回講義
講義資料

酒蔵から広がる

発酵醸造による食文化形成

講師：小林 淳哉

函館工業高等専門学校 教授

日時：令和3年7月31日（土）

13:30～15:00

会場：函館工業高等専門学校

主催：キャンパス・コンソーシアム函館



キャンパス・コンソーシアム函館

小林 淳哉（こばやし じゅんや）

函館工業高等専門学校 物質環境工学科 教授

Kosenコンモンズセンター長

専門分野

たとえば廃棄されているホタテガイの貝殻をより高いものに
リサイクルする研究、文化財を化学的に分析する研究

バスケットボール部、eスポーツ愛好会顧問

酒蔵から広がる発酵醸造による食文化形成

函館に54年ぶりの酒蔵「五稜乃蔵」ができました。

今年の正月は真の函館の地酒を飲んだ皆さんも多かったでしょう。

この発端の一つは函館高専が菜の花からお酒を醸造できる酵母を発見し、函館奉行というお酒の販売にこぎつけたことにあります。

発表では酒蔵ができるまでのプロセスをお話しいたします。

また、秋田や新潟など酒どころにはそれにあった食文化も生まれる

ものです。酒蔵には函館高専の醸造ラボ建設されているので、

お酒にいいイメージを与える花からの酵母の探索はもちろん、

おいしいビールやパンなどを作る酵母の探索と商品化を通して

食文化の形成を進めたいと考えています。