



キャンパス・コンソーシアム函館
合同公開講座

函館学 2014

第6回講座
講義資料

菜の花の酵母で酒を醸す

—— 函館に地酒がほしい!という思いを形に ——

小林 淳哉

函館工業高等専門学校 教授

日時：平成 26 年 11 月 15 日 (土) 午後 1:30 ~ 3:00

会場：函館工業高等専門学校 講義室

主催：キャンパス・コンソーシアム函館

講師略歴

小林 淳哉

函館工業高等専門学校 教授 地域共同テクノセンター長

八雲町落部生まれ。函館工業高等専門学校卒業後、豊橋技術科学大学修士課程修了。

出光興産株式会社中央研究所にて、主に石油の有効利用に関する研究に従事。

昭和63年4月 函館工業高等専門学校着任、現在に至る。

函館工業高等専門学校では、石油に関係した研究、太陽エネルギーを有効に使う研究、ホタテ貝貝殻を付加価値の高いものにするための研究、微量な元素を調べる研究、七飯町大沼の環境に関する研究など行ないつつ、日本酒の醸造も進めた。

菜の花の酵母で酒を醸す

—函館に地酒がほしい！という思いを形に—

- 1 私と酒の深い関係
- 2 地酒への思い
～悔しさの共有～
- 2 日本酒を作る方法
 - ・麴, 酵母, アルコール発酵
- 3 酒を醸す酵母を見つける
 - ・函館（北海道）としてのブランド化のために
 - ・花酵母を探す
- 4 商品化への苦難
 - ・実験室とは大違い
 - ・商品化への加速 ～日本酒醸造米の作付け～
- 5 ついに商品化・販売へ
- 6 次のステージへ
～悲願を形に～
真の地酒を目指して