高校生対象・参加者募集

静岡県立大学
UNIVERSITY OF SHIZUOKA

富士宮・酒蔵サイエンススクール

～ 富士宮市の地域資源「酒蔵」をテーマに学ぶ3日間 ～
2027年冬・富士宮駅前に開業予定の宿泊施設で提供する
お土産やメニュー等の新商品アイデアを提案します
「発酵の魅力」×「地域の魅力」をかけあわせて
「富士宮の魅力が詰まった新商品」を提案しましょう！

対象者：富士宮市内の高校に通う高校生
学年・文系・理系問わず歓迎！
参加費：無料

DAY 1

8/21(金)
13-16時

会場：富士宮北高校

「発酵を学ぶ」
大学教員による発酵の講義＆
発酵食品の試食＆微生物の観察

DAY 2

8/25(火)
10-16時

バスツアー

「酒蔵を学ぶ」
貸切バスで市内の4酒蔵を巡る

DAY 3

8/28(金)
13-17時

会場：CHILL IN

発酵×酒蔵
＝富士宮の
新商品

「掛け算で提案する」
DAY1・2で学んだ成果をアイデアにして発表

申込期限：8/11(火)まで

QRコードから、お申込みください。
定員：20名
(先着順)

(主催)静岡県立大学 (後援)Tongali
(お問い合せ先) 静岡県立大学 地域・産学連携推進室
TEL054-264-5124 renkei@u-shizuoka-ken.ac.jp

プログラム詳細

DAY 1
8/21（金）13:00-16:00

1. 発酵の基本を学ぶ
2. 発酵食品を試食する
3. 微生物を観察する

DAY 2
8/25（火）10:00-16:00

富士宮市内の4酒蔵を巡る

1. 富士正酒造
2. 富士錦酒造
3. 牧野酒造
4. 富士高砂酒造

DAY 3
8/28（金）13:00-17:00

1. グループでアイデア創出
2. 発表
3. 講評

Day１ 発酵を学ぶ

会場：富士宮北高校生物室
講師：静岡県立大学
　食品栄養科学部
　原清敬先生・本田千尋先生

スケジュール：
13:00～微生物発酵の仕組み
14:00～発酵食品の試食
15:00～微生物を観察
15:50～DAY1ふりかえり・
　　DAY2案内

Day２ 酒蔵を学ぶ

バスツアー（４つの酒蔵巡り）
静岡県立大学 経営情報学部
大久保あかね先生／食品栄養科学部大原裕也先生・明正大純先生

10:00～富士宮北高校発
10:45～富士正酒造
11:30～お昼休憩（道の駅）
13:00～富士錦酒造
14:00～牧野酒造
15:30～富士高砂酒造
16:00～富士宮北高校着

Day３ 掛け算で提案

CHILLIN（チリン）
草薙カルテッド小林祐介先生
静岡県立大学学生

（３-４名でのグループワーク）
13:00～アイデア発散・収束
15:40～発表
16:30～講評
16:50～修了証贈呈

ー このプログラムのゴール ー

「発酵の魅力」と「酒蔵の魅力」をかけあわせて
観光客向けの「新商品アイデア」（お土産・メニュー・体験ツアーなど）を提案します
考えたアイデアが 2027年冬オープン予定 の話題のスポットで実現するかも！？
高校生の自由な発想で「酒蔵＝お酒」じゃない新商品アイデアを提案します

【お問合せ先】 静岡県立大学 地域・産学連携推進室
TEL054-264-5124　　renkei@u-shizuoka-ken.ac.jp