

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

8/21(金)
13-16時

DAY 1

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

8/25(火)
10-16時

DAY 2

バスツアー



「酒蔵を学ぶ」
貸切バスで市内の4酒蔵を巡る

8/28(金)
13-17時

DAY 3

会場：CHILL IN



「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)

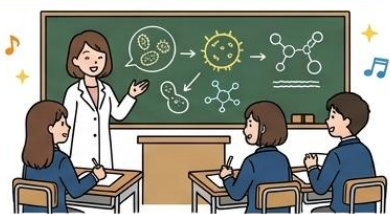


(主催)静岡県立大学 (後援)Tongali
(お問い合わせ先) 静岡県立大学 地域・産学連携推進室
TEL054-264-5124 renkei@u-shizuoka-ken.ac.jp

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

CHILL IN(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てください

【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