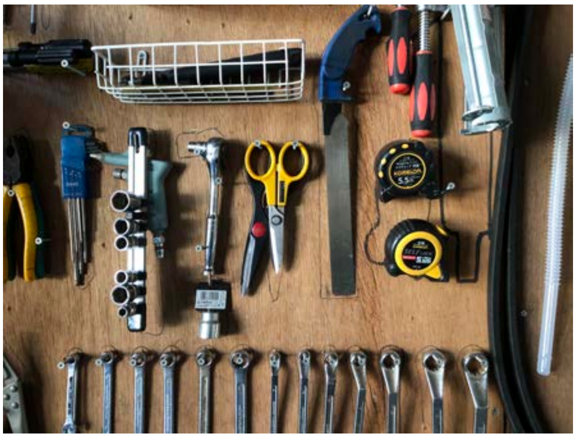
2020年度プロジェクト報告書
プロジェクト名：ライフ・エスノグラフィ・プロジェクト（LEP）
メンバー：金山智子、Juan Manuel Castro

梗概：
①最初からオンラインによるやりとりを想定していたので、それに関する混乱はなかった。ただし、林商店（酒造業）への数度にわたる見学は任意ではあるが、実際に出向いたり、zoomによる中継にしたりして、できる限り学生たちとその場の「雰囲気」が共有できるようにした。その際に得た、醗酵の際の発生音や醗酵のプロセス、また杜氏さんたちのお話などが、のちの卒展におけるプロジェクト展示へと結実した。また「発酵の科学」の著者である中島春紫先生（明治大学）を講師にお呼びしての特別レクチャー（オンライン）はプロジェクト外の参加者もあり盛況に行われ、教員・学生に大きな影響を与えてくれた。引き続き、今年度も醗酵・醸造・食品管理などの専門家を呼んでのレクチャーを行いたいと思う。
②卒展におけるプロジェクト展示は前述した通り、林商店での見学によって得られた知見が最も参照され、学生各自が醗酵や醸造をめぐる様々なテーマで出品した。
③今年度から始まったプロジェクトなので、次年度も引き続き (a)発酵や醸造に関する勉強会・読書会を行い 、(b)各専門の講師を呼んでのレクチャーによる情報共有、(c)それらの知見に基づいての作品の制作と展示、などを目指したい。今年度は他のスペースを借りての展示は、卒展以外では叶わなかったが、次年度はぜひ他の空間を利用しての多角的な展示（発表やプレゼン、講義など含む）を行っていきたい。

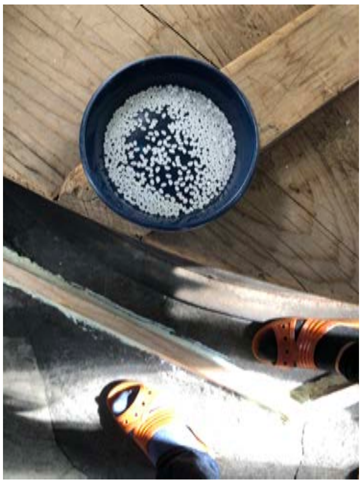
活動内容
1 林商店見学
岐阜県各務原市に位置する蔵元林本店（http://www.eiichi.co.jp/）を数回に渡って訪れ、日本酒醸造の過程を見学し、また醸造に関する講義をいただいた。プロジェクトとして公式に訪れたのは2020年10月21日のことであった。

2 中島春紫先生講義
明治大学の中嶋先生（https://meiji-agrichem.jp/professor/p_nakajima/）にリモートで講義をしていただいた（2020年12月9日）。プロジェクト以外からの教員・学生の参加もあり、充実した講義となった。

（１）日本の発酵食品の歴史と文化は私の専門ではありません。日本の発酵食品を育んだ風土と日本人の意識に関する話で良ければ喜んで話させていただきます。
（２）酒類の醸造工程における酵母菌と乳酸菌の役割と関係に絞ってよろしいでしょうか。日本酒の腐造、ワインの酸敗など酵母と乳酸菌のバランスが狂うとどうなるかといった話を含めたいと思います。
（３）発酵食品の未来については・・・質疑と聴講した方々の議論に応える形にしたいですね。

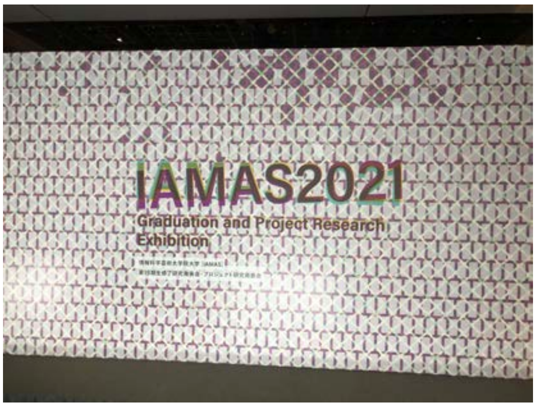
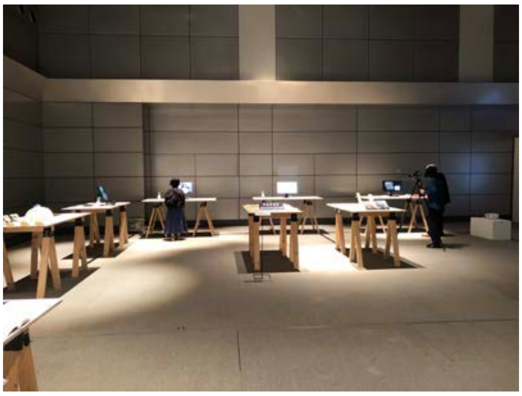


3 IAMAS2021への展示
プロジェクト展示としてIAMAS2021へ出展した。各学生が醸造や発酵、腐敗をテーマにしたインスタレーション、映像、デバイス、実験プロセスなどが展示された。



BLUE BACKS
日本の伝統
発酵の科学
微生物が生み出す「旨さ」の秘密
中島春紫

今日からモノ知りシリーズ
トコトンやさしい
微生物の本
中島春紫
微生物はあなたの傍にいる
発酵食品に欠かせない微生物
人体に危険な微生物
微生物を追い求めた研究者
知りたいことが
よくわかる


IAMAS2021
Graduation and Project Research Exhibition