

# 交野おりひめ大学通信

一人じゃ出来ないことを、10人で、50人で、100人で！

令和5年4月号



## 交野おりひめ大学

- そば学科
- おさけ学科
- デザイン学科
- ゼロ円あーと工房
- クラフトビール部
- てがみ学科
- 里のしぜん学科
- カフェ部
- 酒づくりの会
- かのたのキャンパス

### おさけ学科 期末試験実施！

2022年度最後のワークショップは、期末試験としておさけに関する試験と、酒テテストを、3月19日に山野酒造(株)様の酒蔵ホールで実施。

まずはお酒に関する知識を問う筆記試験。日本酒度や、特定名称酒の特徴などを問う設問に、皆さん必死で思い出しながら回答。試験後は、設問に関連する話題も折り込みながら、山野社長に丁寧な解説をいただきました。

筆記試験の後は、ランキング法による酒テ試験♪ ランキング法とは、予めブラインドで用意した5種類のおさけを、前半・後半2回試験し、それぞれ自分の好みでランキング。前半と後半で試験したお酒同士のランク差が小さいほど成績優秀者に。試験酒は、山野酒造の美味しいお酒。

こちらにも難問でしたが、今年度の学習成果を遺憾なく発揮し、見事4名がパーフェクトを達成！この4名は、5月に開催される「全国き酒選手権大会」大阪府代表選考会に派遣されます。2022年度のワークショップも、今回で全て滞りなく終了！

来年度も有意義なワークショップを計画します。皆さまの参加を、お待ちしております。



↑真剣に受験する学科生たち

### 酒づくりの会 新酒完成祝賀会開催

3月18日に今年で7回目となる交野おりひめ大学酒づくりの会オリジナルブランド、純米吟醸酒「百天満天」の新酒が完成。これを記念して祝賀会が開催され、会員達が酒米づくりの苦勞を語りながら、新酒完成の喜びを分かちあった。

今年も、山野酒造(株)さまに、我々が作った酒米で百天満天の醸造を依頼。毎年、微妙に味が違う百天満天、今年の出来を山野社長、濱田杜氏に解説いただいた、藤谷長老の発声でカンパイ！

今年も、特徴ある吟醸香が立った、香り高い仕上がりに。ほんのり甘い柔らかい飲み口で、口に含んだ最後にわずかな苦みが旨味を引き立ててくれます。

その後、酒米づくりに数多く貢献した方々に功勞賞の贈呈。額に汗して働いた酒米づくりの苦勞が吹っ飛び一瞬です。

第2部の余興では、やかまし娘の3人が、今年の百天満天を威勢いい口上で紹介、三味線と二胡のハーモニイの盛り上げに。

今年も、4月9日から酒米づくりが開始。楽しんだ人の味がする百天満天、次はどんな味のお酒が出来上がるか楽しみです。



↑山野社長・濱田杜氏による解説

## 2023年度学科生、募集中！

「一人じゃできないことを、10人で、50人で、100人で。」を目標に、おさけ学科・酒づくりの会、そば学科、クラフトビール部、カフェ部、デザイン学科、ゼロ円あーと工房などで、のべ200名近い学科生たちが、活動中。



↑入学の申込は、ホームページから



あなたの“やりたい”を、交野おりひめ大学ではじめてみませんか？

大学マスコットのカエルくん  
「交野にカエル、交野をカエル」