



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



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6月号

交野おりひめ大学って、どんなことしているの？

「『交野おりひめ大学』って、聞いたことあるけど、何してるの？」そんな声を、よく耳にします。その度に、私達のPR不足を痛感しています。そこで、今回は、交野おりひめ大学がどんな活動をしているのか、紹介したいと思います。

『大学』なの？

もちろん、法律上の正式な学校ではありません。子供から大人まで、年齢制限なく誰もが入学出来る、誰もが先生にも生徒にもなれる、市民の市民による市民のための市民大学です。

「一人じゃできないことを、10人、50人、100人やってみよう！」をモットーに、それぞれがやりたいことをできる場を作り出すことを目指しています。

安定した運営を目指すため、「一社交野おりひめ未来研究所」という法人を立ち上げ、年会費3千円と学科ごとに決めた学費を納付いただき、運営を行っています。

カルチャースクールなんでしょうか？

趣味や技術を、一方的に教えてもらうカルチャースクールではありません。



↑酒づくりの会の酒米の田植え

最初は学科生として参加し、体験や経験を積んだ人が新たなリーダーや講師になったり、大学の運営に関わっていく、そんな体制で運営を進めています。

どんな学科があるの？

そば学科、おさけ学科、クラフトビール部、カフェ部、デザイン学科、酒づくりの会など、7学科などへのべ200名ほどが学生として登録。交野市以外にも、多くの方が参加しています。月1回程度のワークショップ活動や、耕作放棄地を活用したソバや野菜の栽培、酒米やホップ生産など、みんながやりたいことを楽しみながらそれぞれの学科が活動しています。

みんなの「やりたい！」が、形になったひとつが「酒づくりの会」です。もともと、おさけ学科の有志が自分たちオリジナルの日本酒づくりをやってみたいという思いが形となり、発足しました。休耕地を活用し、酒米を栽培。収穫した酒米を原料に山野酒造さんで日本酒にしていただし、交野の水、交野の米で醸したオリジナルブランド「百天満天」が生まれました。

また、クラフトビール部から派生したビール事業部は、ビールの主原料であるホップ生産はもとより、交野の農産物を副原料に使ったビールづくりに着手。これが好評だったことから、このメンバーが大学から独立して「株式会社・アンド・カンパニー」を設立、クラフトビールを楽しめたり、ビールの醸造を行なう「CIVIC+BREWERS KATANO」を藤が尾に開店しました。

次は、どんな「やりたい！」が実現するのかな？

他団体との連携など

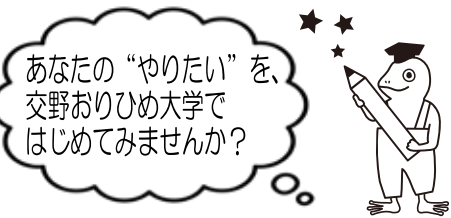
以前入居していたグリーンビレッジ交野周辺の賑わい創出にあたり、子育て世代を取り上げた取り組みを進めるため、子育てに関連する大学含む5市民団体が連携し「子供たちの未来を考える団体の会」を発足させました。今後も、各団体と情報交換したり、イベント等を開催しながら、連携を深めていきたいと考えています。

また、交野市内で開催される七夕まつりや環境フェスタなどのイベントにも、積極的に参加、アート作品の発表や飲食の提供を行い大学の活動をPRしています。

今後も、自分たちの「やりたい！」と一緒に、他団体のみんなの「やりたい！」も支えていきたいと考えています。



↑他団体と連携してイベントを開催



←入学申込は、ホームページから