



# 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9月号



ワークシヨップだより  
〜縁日気分で、  
夏の日本酒を満喫〜  
【おさけ学科】

8月20日、交野おりひめ大学おさけ学科のワークシヨップが、ゆうゆうセンター調理室で開催され、約30名の学生が、夏に美味しい日本酒を味わいました。今回のテーマは、「大人の縁日〜夏もやっぱり日本酒〜」  
暑い夏を乗り切るため、のど越し爽やかで夏にぴったりの発泡タイプの日本酒5種類を、リーダーがセレクト。学生たちは、夏祭をイメージして、鉢巻で気分を盛り上げながら、ワークシヨップを満喫しました。リーダーたちも、法被や浴衣姿で場を盛り上げ、お祭り気分を演出。ワークシヨップ中には、昔懐かしい「かたぬき」が登場、童心に帰り大はしゃぎする学生も。  
今回選ばれた発泡タイプの本酒は、酒づくりの過程や瓶詰め、タイミンなどで、発泡の具合や日本酒度などが異なっており、それぞれの味わいを飲み比べつつ、リーダーの講義に耳を傾け、日本酒の奥深さに感心する一同でした。



↑法被姿で盛り上げるリーダー

藤が尾に「クラフトビール醸造所」完成！

市民の市民による市民のためのブルワリーを目指して、交野おりひめ大学からスピンアウトしたクラフトビールの会社「株式会社シビック・アンド・カンパニー」が運営する「CIVIC+BREWERS KATANO」では、今年5月から藤が尾でタップルームをオープン、主原料となるホップや大麦、副原料の苺・ブドウなど、交野産にこだわったクラフトビールを提供してきました。

多くのお客様のご愛顧を受け、8月末からは店舗2階にも営業範囲を拡大、さらにお客様に楽しんでいただけるよう運営を続けていきます。

この8月末に、念願の醸造所設備が完成。酒税法に基づき醸造免許(発泡酒製造免許)を取得するため、税務署の検査を受検しました。

数か月後に醸造免許が交付されれば、これまで他のブルワリーで委託醸造していたクラフトビールの自社醸造が可能となり、文字通り純粋な交野産クラフトビールが誕生します。

今後は、自分たちの自由な発想や、お客様の声をいただきながら、交野に根付いたクラフトビールを生産すると共に、原材料生産からクラフトビールの生産・販売・飲食事業までを一貫して手掛けるブルワリーとして、事業展開を図りたいと考えています。

今回の醸造所設置は、スタッフ一同の悲願ですが、事業に共感した多くの方々のご支援をいただいで設置が可能となったもので、ご支援いただいた方々に、心



←入学申込は、  
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？



より感謝の気持ちを送りたいと思います。

醸造所の生産規模は、年間約6千7百リットルを予定。発酵タンクも3基設置し、週替わりで新鮮なクラフトビールを生産する予定です。醸造所は、タップルームに併設され、醸造状況もガラス越しにご覧いただくことが可能です。醸造所からの初出荷は、年末から年明けごろになる予定。どうぞ皆さん、お楽しみに！

CIVIC+BREWERS  
KATANO  
↓ホームページ



↑醸造用発酵タンクの設置状況