



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6年5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
- クラフトビール部
- 交野伝説学科
- カフェ部
- 酒づくりの会
- かののキャンヴァス
- KATANOHUIS コーレ準備室

2024年度交野おりひめ大学開講式開催
 新年度冒頭、今年の活動に向け決意新たに

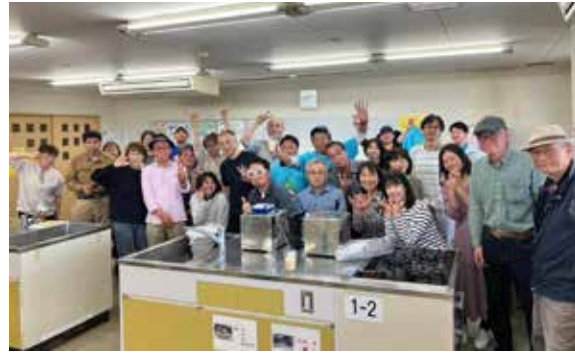
4月6日、ゆうゆうセンター多目的ホールで、2024年度開講式を開催。当日は、8学科のべ60名の学科生が参加しました。冒頭、篠崎学長から今年度の方針や活動計画の説明の後、各学科リーダーから、今年度活動計画についての発表がありました。昨年度、新たに設置された学科である交野伝説学科、KATANOHUIS コーレ準備室は初参加です。

第2部は、3月に開催されたFOREST ESの振り返りを、ワークシヨップ形式でとりまとめました。色々な反省点を踏まえ、次回につながる手ごたえを感じさせるMSになったと、前向きな意見が多かったように見受けられました。2時間がアツという間に感じる、中身の濃い充実した開講式でした。



↑活動計画を発表する学科リーダー

各学科も、それぞれ今年度の活動始動！
 クラフトビール部始業式



↑クラフトビール部の面々

。正解は「②」。ということは、正解以外は全て実在するクラフトビール！本当に、クラフトビールの奥の深さには、驚愕。残念ながら、全問正解者はいませんでした。一問一答に嬉々としながら、始業式は和やかに開催されました。

クラフトビール部は、毎月のワークシヨップの他、耕作放棄地を活用したホップ栽培、醸造所視察、シビックブルワーズでのビール醸造体験、クラフトビール関連イベント参加、そして「酒森」の開催など、様々な活動に取り組みます。

酒づくりの会今年も
 酒米づくり始まる！

10年目の節目を迎える酒米づくりが、今年もスタート。今年度の目標は、いつもの百天満天に加え、生酛仕込に必要な酒米の確保。GW最終日の5月6日、大学の酒米田に、約20名の会員が集合し、粃を育苗用のパレットに蒔く、大事な苗作りの作業を行いました。10回目ともなると慣れたもので、ずらつと並んで、育苗箱を順に手渡しでリレーし所定の位置に。この日蒔いた粃は、苗代で育苗し、6月中旬に田んぼに植えられます。



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」

↑活動計画を発表する学科リーダー

次の①④のうち、実際には製造されていないクラフトビールはどれ？

- ① 兵庫県産 牡蠣を使用した「オイスタースタウト」を使用した「極上松茸ビール」
- ② 秋田県産 黒にんにくを使用した「極みの黒」
- ③ 大阪市内のうどん経営者考案「大阪だしビール」
- ④ 一見、どれもが製造されていないように思えますが



↑リレーで育苗箱を運ぶ会員たち

