



# 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4年8月号

## 【クラフトビール部】交野産ホップ収穫、始まる！



高枝切ハサミで、カット！

京阪河内森駅の南側、ワイヤーを張った単管がいくつも連なっている畑をご存じでしょうか？

実はここで、交野産ホップを栽培しているんです！

クラフトビール部では、この私市と神宮寺の畑をお借りし、ホップの栽培を昨年からはじめ、今年2年目を迎えました。収穫の時期を迎え、ホップの穂花（まりはな）が昨年以上に、たわわに実りました！

このホップは、炎天下のもと、晴れ渡った青空を見上げながら、ワイヤーからツルごと切り落とし、軽トラに積み込んでいきます。切り落としたツルからは、手作業で穂花だけを選別。大量の収穫に喜びながらも、作業は延々と続きます…。

部屋いっぱい広がる、ホップの香りに胸いっぱいになりながら、美味しい交野産クラフトビールを夢見てがんばりました！



UNDER THE SKY! 銘柄と一緒に。

## 【おさけ学科】7月WS 夏酒のススメ ～大人の七夕祭～



暑い夏を、キリッと冷えた日本酒で、美味しく乗り切ろう！夏場は暑すぎて、日本酒の需要が低下しがち。

そんな夏でも飲みやすい日本酒や、その飲み方を紹介するワークショップを7/17(日)開催しました。

低アルコール、微発砲、ワイン風、原酒ロック、カクテル（サムライロック）、どぶろく炭酸割など、これまでにない新しいタイプの日本酒に、学生もビックリ！

それぞれの味わいを楽しみながら、夏酒に舌鼓を打っていました。

また、今回は“おりひめ大学”にちなみ、七夕を意識して講師や学生有志が浴衣で参加、おおいに雰囲気盛り上げていました。また、七夕と言えば笹飾り。学生それぞれが、おさけ学科での目標など思いを記した短冊を笹に取り付け、七夕の雰囲気を楽しんでいました。



↑短冊に思いを込めて。

交野おりひめ大学では、2022年度学科生  
随時募集中！詳しくは、ホームページをご覧ください。→

※今月号の【おりひめ大学にこの人あり】はお休みします。

（一般社団法人交野おりひめ未来研究所）  
KATANO ORIHIME UNIVERSITY  
交野おりひめ大学

- 新学科・部 設立準備中
- クラフトビール部
- ゼロ円ありと工房
- そがみ学科
- おさけ学科
- 里のしぜん学科
- 酒づくりの会
- かたのキャンパス
- テザイン学科
- カフェ部



ホームページ