



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11月号



KATANO ORIHIME UNIVERSITY
交野おりひめ大学

実りの秋、そば・酒米などの収穫始まる！【そば学科・酒づくりの会】

10月の週末、交野市内のそば畑、酒米田で今年の収穫が始まり、秋の気持ちいい日差しの中、そば学科学科生や酒づくりの会会員たちが、気持ちよい汗を流しました。

交野市星田のそば畑では、そば学科学科生が刈り取って天日干したものを脱穀機に通し、蕎麦の実を収穫。銘柄は、東北や信州の有名2銘柄を栽培、例年よりやや多い採れ高となりました。交野で栽培された蕎麦は、香り高く抜群の味！収穫された蕎麦は製粉所でそば粉にし、そば学科のそば打ち道場や、ワークショップ・イベントなどで提供される予定です。

向井田の酒米田でも、数日に渡り酒米の収穫作業が行なわれました。今年は、植え付けの仕方を工夫してみた結果、まるまるとった酒米らしい米粒に。来年以降の生産に手ごたえを感じた一年でした。

酒米の稲刈りは、オープン参加で行なわれ、会員の家族や友人、知人、子供たちも一緒に作業を進めました。会員たちは、経験を重ね稲刈りの要領もお手のもの。役割分担し、サクサクと作業を進めていきます。刈り取って束ねた酒米の稲は、ハザ掛けにして一週間ほど天日乾燥に。こんな風景も最近ではめっきり見なくなりましたが、交野の懐かしい原風景ですね。天日乾燥の出来た酒米は脱穀し、籾を取って玄米に。来春には精米し、美味しい日本酒「百天満天」に。醸造体験も、楽しみです。

クラフトビール醸造所、DIYで改修進む【クラフトビール部】

交野初のクラフトビール醸造所設置に向け設立された「株式会社シビック・アンド・カンパニー(CIVIC & CO.)」と交野おりひめ大学は、クラフトビールを通じた市民の交流や活性化を進めるため、連携協定を締結しました。この新会社は、藤が尾4丁目の商店街の一画。来春の醸造所オープンを目指し、現在は内装工事が進められています。この内装工事を、クラフトビール部の学科生がDIYでチャレンジ。壁材や天井材を剥がしたり天井の塗装など、プロに任せるところ以外は、学科生も出来るだけ関り、楽しみながら進めるのが私たちのスタイルです。醸造所にはオシャレなカフェも併設予定。もちろんその意匠やデザインは、学科生の発案によるもの。こだわるところは徹底的にこだわったステキな醸造所になる予定です。営業開始が楽しみです。



↑DIY楽しい〜♪
学科生募集中！



- 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
- かがみ学科
- 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



↑酒米のハザ掛け作業



↑田んぼで食べる弁当、最高！

KISAICHI BASE EVENT
ゴスペルとジャズピアノと
ワンダーなマルシェを親子で楽しむクリスマス

2022.12.3 Sat 11:00~15:30
@きさいちBASE (グリーンビレッジ交野1F 交野市私市9-4-5)

※駐車場はありませんので、徒歩・自転車でお越し下さい。雨天決行

※今月の「おりひめ大学にこの人あり。」はお休みします。