

HAPPY
VALENTINE'S
DAY

交野おりひめ大学通信

令和4年2月



KATANO ORIHIME University
交野おりひめ大学

(一般社団法人交野おりひめ未来研究所)

〈学科紹介〉

- 一人じやできないことを、10人で、50人で、100人で
- そば学科 ●おさけ学科 ●デザイン学科 ●里のしぜん学科
- みんなdeあーと学科(学科以外の活動)
- 総合講座 ●酒づくりの会
- かたのキャンパス ●クラブトピール部 ●カフェ部 ●新学科・部 設立準備

【酒づくりの会 とんど】

1/16(日)酒づくりの会、恒例のとんど焼きを酒米田で行ないました。

とんどは、正月の松飾り・注連縄(しめなわ)・書き初めなどを持ち寄って焼き、健康と幸福を祈る小正月の行事です。近くの竹林から切り出した青竹をわら縄で結束しながら四方に組み、酒米の稲わらを括りつけテキパキと組み立てをすすめる会員一同。組みあがったやぐらの周りには、和紙で作った紙垂(しで)を取り付け、見事なやぐらが組みあがりました！

やぐらの周りを、昨年産の「百天満天」で清め祝詞のあと乾杯、そしていよいよ点火。

あつという間にやぐらは大きな炎に包まれ、青竹が「パンツ、パンツ」と勢いよく弾けながら燃えていきます。今年も美味しい百天満天が醸造できますように、新型コロナが早く収束しますように、みんなが健康で幸せに日々過ごせますように、様々な思いをこめてとんどの炎を見守る会員たち。炎が落ち着いたところで、今年の恵方の北北西にやぐらを倒し、とんどは終了。

あとは銘々持ち寄ったお餅やサツマイモを熾火の灰に入れ、出来上がった焼き餅や焼きいもに舌鼓を打っていました。

私たち酒づくりの会はこんな地域の行事も大切にしながら、参加したみんなが元気になれる日本酒づくりを行なっています。



【おりひめ大学にこの人あり。】～そば打ち3段位合格！そば学科 山田誠一さん(65)～

そば学科では、交野産そばを栽培するとともに、毎月1回そば打ち道場を開き学科生達がそば打ちの腕を磨いています。山田さんも、その一人。そば学科の色々な行事に参加しながら、毎月のそば打ち道場にも欠かさず出席。

そば打ちはまったくの素人段階から、足かけ4年がかりで(一社)全麵協のそば道段位認定制度三段位を取得されました。「初段の時ほどは、緊張しなかったかな。」と余裕しゃくしゃくの山田さん、自信をもって試験に臨まれたようです。でも、試験前の毎週土日には猛特訓を積んだそうで、練習で大量に打ちあがったそばは、お友達に配られとても喜ばれたとか。もともとそばは食べる方だったという山田さん、やってみるとなかなか奥が深いそば打ちの魅力に取りつかれてしまったようです。段位認定には、決められた時間内に正確な手順で手際よくそばを打つことが要求され、後片付けも採点の対象に。段位が上がれば、取り扱うそば粉の量も増え、より難易度も上がっていくそうです。今後は、他の学科生たちへの指導やそば打ち道場をさらに充実させ月2回の開催を目指したいそうで、将来はきさいちBASEでもそば打ち道場を開き、市民の皆さんにも交野産のそばを食べて楽しんでもらえればと、夢を語っていただきました。ますますのご活躍、期待しています！



↑笑顔が、とってもステキな山田さんです。



フェイスブック



ホームページ