



交野おりひめ大学通信

令和4年3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〉

- 一人じゃできないことを、10人で、50人で、100人で
- そば学科 ●おさけ学科 ●デザイン学科 ●てがみ学科 ●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 ●クラフトビール部 ●カフェ部 ●新学科・部 設立準備

【クラフトビール部 リモートワークショップ】

2/19(土)クラフトビール部のワークショップを、時節柄リモートにより開催しました。クラフトビール部は、ホップや小麦の栽培やビールの醸造、クラフトビールに関わる知識の習得などを通じたビール仲間の交流を目的に活動を行っています。今回は、まん防の期間中でもあり、初のリモート形式で開催。

事前に参加者にはクラフトビールを頒布しておき、自宅を試飲しながらワークショップを受講。

今回は、特別講師として12月のWSで醸造体験させていただいた「上方ビール(東淀川区)」の志方氏に「クラフトビールのレシピ解説とフードペアリングの紹介」をお願いしました。

テイスティング用には、「かけ湯レモン(ホホワイトエール)」、「湯上りセゾン(セゾン)」、「ジェットIPA(IPA)」、「焙煎の湯(ドライスタウト)」の4種類の上方ビールを準備、各ビールのレシピの解説をいただきながら、ひとつずつ違う味を楽しみました。また、ペアリングして美味しいおつまみを紹介いただき、銭湯を改装した醸造所の内部を紹介していただきました。

ビール職人が、こだわりをもって手作りの大量生産品にはない個性を持つクラフトビール、あなたも楽しんで見ませんか!



↑記念撮影も、リモートで!

【おりひめ大学にこの人あり。】～おさけ学科の「工場長!」おさけ学科 藤谷 善憲さん(85)～

今回は、おさけ学科の長老、藤谷さんを紹介します。

飄々とした風貌で、おさけ学科のWSでも心からお酒を楽しんでおられる藤谷さん、友人の誘いで入学したおりひめ大学では、おさけ学科開設以来の学科生。お酒が大好きで、毎日近所のスーパー銭湯に出勤(?)、自宅に戻ってからビールと焼酎の晩酌が何よりの楽しみだそうです。酒づくりの会では、酒米田の農作業の中心的人物です。作業の段取りや内容を、手際よく進めていただいています。もともとは、酒米田の近くで趣味の畑づくりを楽しんでいたそうですが、ご実家でも5～6反の米作をされていたそうで畑作業もお手のものです。

御年85歳の藤谷さん、健康法は毎日のスーパー銭湯通いと、3日に1度は通っているいきいきランドのスポーツジム。ジムには20年以上通っていらっしゃるとか!毎日の晩酌が美味しいはずですね。

どちらも顔なじみのかたがたくさん来て、仲良くされているそうです。コロナ禍で最近はなかなかやりにくいそうですが、ちよくちよく自宅にご友人を誘って一緒にお酒をいただくのが何よりの楽しみとか。

これからも、どうぞますますお元気で活躍ください!



↑我が「工場長」です。ところで、なんで工場長?w

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



フェイスブック



ホームページ