

交野おりひめ大学は
交野を愛するみんなが集まり、交野を学び、そして
遊びながら「まち」や「ひと」を元気にしていく、
新しいカタチの市民大学です。

〈学科紹介〉 ●そば学科 ●おさけ学科 ●きかく学科

●てがみ学科 ●里のしぜん学科

●みんな de あーと学科 ●おいしいやさい学科

〈学科以外の活動〉 ●総合講座 ●酒づくりの会

◇学長 羽石 寛寿 ◇運営コーディネーター 井上 哲也

11月&12月学科活動ダイジェスト

■そば学科

「4名がそば打ち検定段位取得！」

そば学科では、学生による交野市内でのそばの栽培と並行して、「そば打ち倶楽部」を月1回「きさべの家くりの木」で開催し、そば打ち技能の向上に努めています。十一月二十三日にそば打ち段位認定試験が行われ、練習を重ねた学科生四名が挑戦、見事初段に合格！

先輩段位取得者の指導の下、みなさん熱心に練習に励んだ結果となりました。

交野の地で育ったそばを学科生が心を込めて打った蕎麦は、甘く香り高く本当に絶品です。そばの生産からそば打ちし、美味しく食べる一連の活動を、本当に皆さん生き生きと楽しんでおられます。

これからの時期、そば畑では裏作として玉ねぎやジャガイモなどの栽培を行っており、週末はその手入れに心地よい汗を流しています。こんな風に私たちそば学科は一年を通じ、様々な活動を続けています。興味をお持ちの方は、ぜひホームページをご覧ください。

<https://www.orihime-univ.com/>



■てがみ学科&きかく学科

「かたのにぎわいフェスタ2019 キッズ・ハロウィン」に出展しました。

11月27日(日)いきいきランド交野で開催された「かたのにぎわいフェスタ2019」の「キッズ・ハロウィン こどもフェスティバル」に、てがみ学科&きかく学科がハロウィンカードづくりワークショップを出展しました。

このハロウィンカードづくりには、のべ三百名を超える子供たちが参加、てがみ学科学生手づくりのハロウィンにちなんだ消しゴムはんこを手に取りながら、自由な発想でオリジナルのハロウィンカードづくりを熱心に楽しんでいました。



■酒づくりの会

令和元年産 酒米、過去最高の収穫量に！

11月10日(日)秋晴れのなか、片野桜で有名な山野酒造さんの酒蔵ヤードで、酒米の籾摺り(もみすり)作業を行いました。「籾摺り」とは、酒米の籾の籾殻を除いて玄米にする作業のことです。

今年6月から田植え、猛暑、台風などの荒天を乗り越えコツコツ育ててきた酒米。台風で多くの稲が倒れてしまい、稲刈りにもずいぶん手間がかかったことから、その愛着もひとしお。会員たちは、籾摺りの合間に何度も何度も愛しむように手に取りながら、籾摺りの作業を進めていきました。この日、仕上がった玄米は、約千百キロ。過去最高の収量に！

玄米となった酒米は、醸造用玄米としての検査を受け、山野酒造で四造目の「百天満天」として醸されます。醸造は、2月上旬から。交野の自然に育まれた「百天満天」、今年はどうな味に仕上がるのか、とても楽しみですよ♪



「かたのキャンパス 2020」開催決定！

2020年3月15日(日)私市水辺プラザにて
「かたの環境フェスタ 2020」と同時開催

詳しくは交野おりひめ大学

ホームページへ

<https://www.orihime-univ.com/>