

交野おりひめ大学 ワークショップだより ～令和2年9月～



交野おりひめ大学

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

交野おりひめ大学、コロナにメゲズ活動してます！

新型コロナウイルス感染症の大阪府指標は依然として黄色で、警戒レベルにあります。交野おりひめ大学でも、三密や新しいライフスタイルを活動にも反映させながら、活動を続けています。

(右のQRコードから、ホームページ、FBをご覧ください。)



↑リモートで指導する女子高生講師



↑力作が完成しました！

依然として市中の感染拡大は収まらず、大阪府下でも毎日40人前後の新規感染者が発生しています。我々も、活動を通じた感染が絶対に発生しないよう、ワークショップなどの活動でもこれを意識しながら、各学科工夫を凝らした活動を展開しています。

みんなdeあーと学科の9月WSは、大学の参加型オンライン講座を開催。今回のテーマは「ゆるキャラ講座」×「かわいいうえいすしールドづくり」。

講師は、なんと現役高校生が！

まずは、Zoomを活用し、画面に写る自分の顔をゆるキャラに。先生のアドバイスのもと、皆さん、可愛いゆるキャラが仕上がりました。

続いて、A4クリアファイルを使ったフェイスシールドづくり。ゆるキャラ講座で学んだ可愛い描く技術を駆使し、なりたい自分をシールドに描きました。(ポケモン、姫さま、タモリに四千等身などなど)

現役高校生から大人が学ぶことで、これまで忘れていた遊び心を、思い出した気がしました。



↑おさけ学科の豚きのこ粕汁



↑酒米の花が咲きました。

おさけ学科7月WSは、酒粕がテーマ。日本酒の醸造の副産物である酒粕に着目し、その栄養成分や健康への効果、そして美味しさを学びました。

酒粕が持つ様々な栄養成分は、美肌やアンチエイジングなどに効果があるそう。私たちにとっても有益な食品です。

講義後は、百天満天の酒粕で豚きのこ粕汁と酒粕焼を調理、山野酒造さんの5種類の日本酒と共に実食。改めてその存在感を感じました。

そば学科では、炎天下そばの種まきを行いました。9月下旬頃には開花し、そば畑が一面の白い花で覆われます。

今年も、これを愛でながら、そばの花見を楽しみむ予定です。

酒づくりの会でも、酒米田で苗が順調に育ち、稲穂の頭が垂れてきました。

昨年より作付面積も増え、収穫が楽しみです。秋は、そばの収穫や酒米の稲刈りで忙しくなりそうです。

7月～9月 学科活動ダイジェスト