



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 ●おさげ学科 ●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 ●新学科・部 設立準備中



フェイスブック



ホームページ

# 交野おりひめ大学通信 令和3年7月号

交野おりひめ大学は、交野を学び、交野を遊びながら、交野を元気にするような7つの学科を中心に、酒づくりやクラフトビールづくりなどの事業を進めています。

## 【酒づくりの会】

今年は、例年より1週間早く6/5、/6に酒米の田植えを行ないました。密な状態を避けつつ、約1反を手植え。会員たちは、泥に足をとられながら、慣れぬ農作業にさわやかな汗を流していました。田植えが終われば、秋の稲刈まで地道なメンテナンス作業が続きます。



←田植えを楽しむ会員たち。

## 【デザイン学科 カメラ部】

きかく学科改めデザイン学科では、「デザイン」を「心を動かすこと」と定義し、各方面から大学所縁の講師を招き部活動を開催します。まず第1弾として、6/27に「カメラ部」の基礎編を開講。最近では、スマホでも簡単に写真を撮れるようになりましたが、一歩踏み込んだ上手な撮り方や楽しみ方を学びました。



←KISAICHI BASE前で、実地演習。上手に撮れたかな!?

## 【クラフトビール事業開始!】

交野の水、交野産のホップや大麦を原料にした交野でのクラフトビールづくりを目指し、来春の醸造所開設に向けクラフトビール事業をスタートさせました。

また、先に開講したクラフトビール部では、先月お伝えしたように市内農地でホップ栽培を始め、すでに5mを越える高さまで成長しています。7月末には、たわわに実ったホップの穂花の初収穫を迎えます。交野産ホップでつくるオリジナルクラフトビール、どんな香りや味になるのか、楽しみです♪



←ホップの苗が成長し、穂花が実ってきました。



←ホップが、こんなに大きくなりました!