



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
- かののキャンパス ● 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8月号

2020東京オリンピックが開催されていますが、日本人選手の活躍が目立ちます。コロナ禍で、なにかと生活様式に気をつけないといけない今日この頃、ホッとするうれしい話題です。

【おさけ学科】

7月18日(日)新型コロナの影響で、今年度始業式とワークショップを新拠点「きさいちBASE」で同時に開催しました。

今回のワークショップには、大門酒造(株)の大門康剛社長をお招きし、日本酒の歴史と未来についてお話を伺いました。

文政9年創業で6代目となる大門酒造の歴史から始まり、杜氏蔵人制度と新しい酒造り、級別の廃止と特定名称、国際的な視点から見たSAKEと将来展望など、多岐にわたるご講演をいただきました。

講演後は、大門酒造(株)の日本酒を試飲。今回は、コロナウイルス感染拡大防止のためグループテイastingは行わず、学科生が3分間じっくりテイastingを行い、その結果を数名が発表する形で行ないました。学科生は、今テイastingした日本酒を、自分が感じた自分の言葉で表現し発表。それぞれの語る様々な表現に、日本酒の奥深さを感じました。

発表後は、大門社長にそれぞれのお酒に対する造り手の意図や商品のネーミングに込めた想いなどをお聞きするなど、学びにあふれたワークショップとなりました。



←真剣な表情で大門社長の講演を聞く学科生達



←テイasting。「う〜ん、どんな表現しようかなあ。」



↑テイastingした大門酒造(株)の日本酒たち

【クラフトビール部】

クラフトビール部では、交野産にこだわった交野オリジナルのクラフトビールづくりを目指し、ホップの栽培や広くビールに関わることについて、楽しみながら学びを深めています。ホップ園では、この春に植えた苗が収穫時期となり、その喜びを皆で分かち合うため、ホップの収穫祭を開催。新鮮なホップの香りを感じつつ、青空の下で飲むクラフトビールは最高!

※この収穫祭の詳細については、今回の交野新聞に掲載されています。



神宮寺のホップ畑でカンパイ! 「We HOP!」