



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 ●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9月号

8月末から、2020東京パラリンピックが開催されましたね！この新聞が発行される頃には、全ての結果が出ていると思いますが、参加される全てのパラアスリートの健闘をお祈りしております！



←二人の女子高生リーダー！（佐藤歌さん、河原心音さん）顔をお見せ出来ないのが残念！

## 【カフェ部】

今月は、新しく開設された”カフェ部”の活動について、報告します。カフェ部は、居心地の良い「空間」や、美味しい「レシピ」、インスタUPしたくなる「映え」などを学び、実践することで、きさいちBASEを人が集まり賑わう場所にしていくことを目的に新設された学部です。

代表リーダーは、二人の現役女子高生！若い感性を生かし、様々なプランを提案してくれます。

そんな彼女たち、クラブビール部で製造したイチゴエールのイチゴ果汁残滓の活用を発案、市内の人気洋菓子店アミエルさんの協力をいただき美味し〜いジャムに加工してもらいました。そんな彼女たちの思いがギュッと詰まった「交野ギュ〜とまるごとジャム」、オリジナルのラベルで飾り付け、8/28に大阪市北区で行われたマルシェに出品、あっという間に完売となりました！今後は、第2弾として、神宮寺のデラウェアを副原料に加えたブドウエールのブドウ残滓をジャムに加工予定です。

秋のマルシェで出展出来るかな？

このように、交野おりひめ大学では、ビールづくりの過程で発生した残滓を有効利用するなど、循環型社会の形成も意識しながら活動を進めています。

## 【酒づくりの会】

お盆頃の長雨で成育が心配だった酒米ですが、順調に成長しています。畦の雑草もですが…。

酒米の醸造をお願いしている山野酒造さんでは、百天満天ひやおろしの出荷が始まりました。ひと夏越してさらにまるやかになった百天満天ひやおろし、家飲みで楽しみたいと思います。



←交野の恵みと女子高生のアイディアいっぱいイチゴジャム♪



←マルシェ参加メンバーで、はいパチリ。インスタあげようっ♪



←酒米も順調に育ってます。10月末には、収穫です。