



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 ●酒つくりの会
- 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10月号

新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言が、9月末で解除されました。でも、ウイルスがなくなったわけではありません。引き続きマスク着用や手洗い・うがいの励行を続け、感染拡大防止に努めましょう！

【そば学科】

8月に種をまいたソバが、開花を迎えました。今年は雨が多かったせいか、若干小ぶりな気はしますが、小さなかわいい白い花が満開です。

一昨年には、日頃の皆の農作業の労をねぎらい、「ソバの花見」と称してソバの花を愛でながら皆でBBQしたのですが、残念ながらコロナの影響で昨年からBBQは中止。今年は感染拡大防止の観点から、花見自体も自粛しました。ソバの花も、少しさみしそうに見えます…。

それでも、学科生達はソバの裏作での野菜栽培やソバの栽培を、マスク着用・手指の消毒を励行しながら楽しんでいきます。暑い夏もがんばって、たくさんの夏野菜を収穫しました。

この後、ソバは秋の日差しを浴びながらぐんぐん実をふくらませ、10月中旬頃の刈取りを迎えます。今年のソバは、どんな味になるか楽しみです！

【クラフトビール事業部】

ご当地コラボのクラフトビール第3弾として、クラフトビール部の皆さんが手塩にかけて神宮寺地区の休耕畑で育てたホップを主原料に、そして同じく神宮寺地区で生産されたブドウのデラウェアを副原料に使ったエールタイプのクラフトビール、交野の素材がコラボした「ホップ step 神宮寺」を醸造しました！

香りは、ぶどう感たっぷり。優しい琥珀色で、爽やかな飲み口。果実味はしっかりと口に残り、ホップの苦味とほのかな酸味が後味を爽やかにおさめてくれる美味しいビールです。喉ごしの後の戻り香に、デラウェアの香りを感じる爽やかなビールです。

今回は、クラフトビールの国際品評会～International Beer Cup 2021～の金賞受賞ブルワリーに委託醸造していただきました。我々も、将来は自分たちのブルワリーで、そんなクラフトビールの醸造を目指していきたいと思っています。



←そば学科のメンバー、マスク着用で記念撮影の図。畑作業、和気あいあいと楽しんでいます。



←ソバ、順調に育っています。台風が来ませんように。



←右側が「ホップ step 神宮寺」、ラベルのイラストはテラ子さんです。