



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)

交野おりひめ大学通信 令和3年11月号

新たな新型コロナウイルス感染者が全国で激減し、また今までとおりの日常が戻ってきたようです。でも油断することなく、消毒やマスク着用等感染防止に努め、さらなる感染拡大を予防しましょう。

〈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

【クラフトビール事業部】×【カフェ部】×【みんなdeあーと学科】×【酒づくりの会】

10/16(土)きさいちBASEで「神宮寺ぶどうのビールとジャムとハッピーな音楽が地球にやさしい日」を開催。当日は約300名の市民が来場され、施設内外で素敵な音楽を楽しみながら、前号で紹介したクラフトビール「ホップstep神宮寺」や、その搾りかすを活用したジャム等を味わいました。好天の下、屋外のライブを楽しみながら飲むビールの味は最高で、あっという間に用意していた樽も完売に！また、演奏の様子はオンラインでも発信され、多くの「いいね！」をいただきました。

このイベントは、クラフトビール部とカフェ部のお披露目やPR、新しいカタチのキャンパスの試行、フードロスへの取り組みなど、コロナ禍の社会情勢に合わせたイベントとして試行的な意味合いも含んだもので、今後も、このような形のイベントを、きさいちBASEを舞台に継続して実施していきたいと考えています。

【そば学科】

10月中旬から、ソバの収穫を迎えました。今年は、播種時の長雨がたたったか、それとも連作障害か、収穫量は残念ながら今一つ…。

採れ高は、11月まで続く収穫の後になりますが、昨年並みの収量は難しそうです。でも、学科の皆さんが額に汗して作ったソバです。粉に挽いて、学科生有志にそば打ちしていただき、美味しく収穫を喜びたいと思っています。

【酒づくりの会】

10/22～24酒米の収穫を行ないました。鋸鎌(のこぎりがま)という稲刈用の鎌を使い、一部は手刈りで稲刈りを。刈った稲は、束にしてワラでくくり竹竿にはざ掛けしました。昔は、秋になるとどこでも見られる光景だったのですが、今ではすっかり減ってしまいましたね。はざ掛けした酒米は、この後11月上旬まで天日干しで乾燥・脱穀・粳摺りして玄米に。その玄米を用いて、おりひめ大学オリジナルブランドの「百天満天」の仕込みが、来年2月頃に実施されます。

←テラスでライブを楽しむ参加者の皆さん

←オリジナルデザインの「カタノまるごとキューとジャム」のチラシ

←例年より少し丈の低いそばを、学科生総出で刈り取ります。

←はざ掛けした酒米の稲束

