



KATANO ORIHIME UNIVERSITY

交野おりひめ大学

- そば学科
- おさけ学科
- デザイン学科
- クラフトビール部
- 交野伝説学科
- カフェ部
- 酒づくりの会
- かののキャンパス
- KATANO HOISU COOL 準備室



9月の花 コスモス

カフェ部 夏のカレー大作戦<2> 大成功を収める!

8月28日(水)にシビック・ブルワーズをお借りして一日営業したカフェ部「カレー大作戦<2>」は、平日にも関わらず予想を超える20名ものお客様にご来店いただき、大成功を収めました。ご来店いただいた皆さま、本当にありがとうございました。また、本当にありがとうございました!

今回の挑戦は、初めての間借り営業。不安もありましたが、お客様に喜んでいただき、カフェ部一同ホッとしています。

今回のこだわりポイントは次の3点です。

- ①交野山大噴カレー※!
そば学科のジャガイモを交野山の太陽石に見立てトッピングしたスパイスカレー。ルーやスパイスの配合は、料理長が何度も試作を重ねました。
- ②コーヒーのハンドドリップ体験
お客様自身がコーヒー豆を挽く体験を考案。挽き方で微妙に異なるコーヒーの風味が好評で、次回以降も実施すること。
- ③異なる種類のお皿に命名
メンバーが持ち寄ったお皿に、材質などに応じたユニークな名前を命名し、ランチオンマットにデザイン!

お客様のアンケート結果も参考にし、Vol.12開店に向けて準備を進めます! しばらくは準備や試作からいったん離れ、さらにカレーの奥深さを探求したいと思います。次回の営業をお楽しみに!



↑交野山を模してジャガイモをトッピングした大噴カレー
※「大噴」+「カレー」で「大噴カレー」です!

乾杯条例の制定に向けて

交野市では、「交野市地酒等による乾杯を推進する条例」(通称「乾杯条例」)の制定が進められています。

この条例は、地元の日本酒やクラフトビールを使って乾杯することを推奨し、地域産業の活性化や地域の魅力発信、市民間の交流促進を目的としています。全国でも約80の自治体で、土地柄を活かした同様の条例が施行されています。

市内には、大門酒造や山野酒造に加え、昨年誕生したクラフトビールの醸造所シビック・ブルワーズがあり、地域の魅力をPRする機会が増えました。

交野おりひめ大学の「おさけ学科」や「酒づくりの会」は、これらの酒蔵と連携し、オリジナルの日本酒造りや酒文化の普及に取り組んでいます。また、同大学からスピニアウトした法人がクラフトビールの醸造を始めるなど、深い縁がありこの条例の制定を楽しみにしています。

この条例は、9月議会で承認されれば、制定されます。交野の自然、歴史、未来に思いを馳せながら、乾杯できる日が待ち遠しいですね。

改札出たら、サウナ!
トレラン!クラフトビール!
里山直結・地域体験ツーリズム「キサイチゲート」
10月〜12月の毎月開催
昨年9月から12月の間開催された「キサイチゲート」は、京阪電車交野線の私市駅前広場「キサイチゲート」を拠点に行われる地域活性化プロジェクト。

都市と郊外の交流を目的とした、次世代の駅前広場の社会実験として位置づけられています。地域コミュニティ団体や事業者が協力し、駅前広場に新しいまちをつくる試みです。

二年目となる今年度は、JR学研都市線の河内磐船駅前広場にも活動範囲を広げ、私市駅〜河内磐船駅を中心としたエリアプラットフォームの基盤を創り、持続可能な広場活用を目指します。

当日は、クラフトビール部が育てた私市産ホップのクラフトビールがお披露目されます!

また、京阪私市駅前とJR河内磐船駅前では、期間限定の駅前酒場もオープン予定。ぜひ遊びに来てください!



↑昨年12月クリスマスゲートの参加者みんなです

キサイチゲート2024開催日

- ①10月5日(土) ※雨天翌日に順延
- ②11月3日(日) ※雨天翌日に順延
- ③12月8日(日) ※雨天中止

詳細は、キサイチゲートWEBページ
<https://kisaichi-g.com/>をご覧ください。

