



# 交野おりひめ大学

交野おりひめ大学は  
交野を愛するみんなが集まり、交野を学び、そして  
遊びながら「まち」や「ひと」を元気にしていく、  
新しいカタチの市民大学です。

# 交野おりひめ大学

## ワークショップだより

- 〈学科紹介〉 ●そば学科 ●おさけ学科 ●きかく学科  
●てがみ学科 ●里のしぜん学科  
●みんな de あーと学科 ●おいしいやさい学科
- 〈学科以外の活動〉 ●総合講座 ●酒づくりの会

◇学長 羽石 寛寿 ◇運営コーディネーター 井上 哲也

### 5月&6月学科活動ダイジェスト

#### ■ そば学科

「じゃが&玉パーティー開催！」

6/2そば畑の裏作に栽培した  
じゃがいもと玉ねぎの収穫祭を開催。  
掘りたてのじゃが芋は各自自慢の  
トッピングで、玉ねぎはピザやオニ  
オンリングでいただきました。  
採れたてのじゃがいも&玉ねぎの  
味は最高！

自分たちが栽培した野菜に舌鼓を  
打ち、蕎麦の白い花を愛でながら、  
収穫祭を楽しみました。



#### ■ おさけ学科

「マイ・利き酒で楽しく酒を飲む方法」

5/19「食と学び」のウミオニア  
代表 江口崇氏を講師に迎え、「利き  
酒」をテーマにしたWSを開催  
造り手・飲食店・飲み手など、そ  
れぞれ違う立場からの利き酒の仕方  
についてレクチャーいただき、早速テ  
イスティング♪

複数の銘柄を利き酒した学生達は  
講義の内容を思い出しながら、様々  
な言葉で試飲したお酒を表現。  
同じ銘柄でも多彩な表現で表され  
る日本酒の奥深さを、改めて実感し  
ていました。



#### ■ 酒づくりの会

「酒米田植始まる！」

6/9 酒米の田植えが完了。当日は、子供からベテランまで  
約50名が参加。午前の手植えの後、田植機で残り3反余りの  
田んぼを植えました。昼食はシェフ特製のカレーと「百天満天」  
の試飲、それにアローズファームからのトマトの差入れに舌鼓。

当日は、NHKの取材もあり、田んぼを堪能した一日でした。  
放映された内容は、NHK「ウィークエンド関西 西日本の旅」  
ホームページでご覧いただけます。

<https://www.nhk.or.jp/osaka-blog/weekend/369608.html>



### 「」案内

#### ◆ 第5回 総合講座

鶴坂教授の「実践 まちづくり教室」

総合講座は、市民の皆さんにも参加いただき、交野  
やまちづくりについて広く学ぶことを目的としています。  
今回は、摂南大学経営学部 鶴坂教授をお招きし、まち  
づくりの楽しさ、コツからやってみようというテーマでたっぷり  
お話しいたします。

日時：8月25日(日) 10時～12時  
場所：ゆうゆうセンター 体験学習室  
その他：参加費 500円 定員 50名  
問合せ：申込はメールにておりひめ大学事務局へ  
[info@orihime-univ.com](mailto:info@orihime-univ.com)

※申込みの際は、氏名・住所・年齢を記入願います。

#### ◆ おいしいやさい学科ワークショップ

今回は「トマト」をテーマに、WSを開催します。  
おいしい「トマト」を食べながら楽しいトークセッションを。  
日時：7月6日(土) 10時～12時  
場所：ゆうゆうセンター 調理実習室1  
その他：参加費 一般二千五百円、学生千五百円、  
定員三十名程度

○「トマト」の食べ比べ

○野菜ソムリエ、農業生産者から  
見た「トマト」の魅力

○トマト料理を囲んでディスカッ  
ション・トマト出汁スープなど  
三品目試食予定

申込は、以下フォームにて

<https://forms.gle/deRmRYD63kMRcRVj9>



詳しくは交野おりひめ大学  
ホームページへ

<https://www.orihime-univ.com/>

