



雛祭

交野おりひめ大学通信

一人じゃ出来ないことを、10人で、50人で、100人で！

令和7年3月号



3月の花 菜の花



KATANO ORIHIME University

交野おりひめ大学

- そば学
- おさけ学
- デザイン学
- クラフトビール部
- 交野伝説学
- カフェ部
- 酒づくりの会
- かののキャンパス
- KATANOホイスコーレ準備室
- 目指せ。交野でティラノサウルススライス学(4月開講)

春めいた日が続くかと思えば、冬日に逆戻り…。まさしく三寒四温ですが、春ももうすぐ。待ち遠しいですね。

今月は、クラフトビール部のワークショップの紹介と、交野おりひめ大学元学長の羽石寛寿さんの叙勲についてご紹介いたします。

18種類のビールを満喫！奥深いクラフトビールの魅力に沼る。

2月8日(土)の午後、大阪市内の「YELLOW APE CRAFT The Bottle Shop & The Kitchen」を部員12名で訪問。今回は、交野を飛び出し、クラフトビール専門のビアバーに遠征してのワークショップです。

このお店は、スタッフが厳選する国内外の樽生クラフトビールを、常時18種類ほど日替わりで楽しむことが可能。

今回のテーマは、「スタイル毎にビールを飲みながら味を学ぼう！」

このお店では、最初に1人1枚配られるカードで精算するタイプ。そのカードを、タップの所定の場所に設定すると、好きな量だけビールを注げます。最後は、飲んだ量に応じて精算！

ビールのスタイルを意識しながら、各自飲む量を注ぎ、それを飲んで感想をシェアしました。ここでいう「スタイル」とは、簡単に言う「ビールの種類のこと」。

麦芽(モルト)・ホップ・酵母・水を主原材料として造られるクラフトビールですが、使う原材料や製造工程によって様々な種類(スタイル)に分類されます。味味の違いを確かめながら様々なスタイルを

楽しめるのも、クラフトビールの魅力のひとつです。

18タップを前にして、ほとほとどの量のビールを嗜む部員もいれば、すべての種類を制覇しただけでなく、さらにおかわりする強者も！

ワイワイと楽しく、印象や感想をシェアし、最後に今回一番のビールをそれぞれ挙げてもらったんですが、見事にバラバラ！改めて、人によって好みが違うこと、そして、それを受け止めるクラフトビールの懐の深さ(種類の多さ)を実感しました！

次回ワークショップは、醸造所見学を予定しています。多くの方に参加いただき、クラフトビールの知識を深めてもらえたらと思っています。

では、みなさんもエンジンジョイ・クラフトビール！週末ビールを、みんなで楽しみましょう！



テイスティングを重ねる部員たち

交野おりひめ大学

元学長 羽石寛寿さん

瑞宝中授章を受章

令和6年秋の叙勲で、当大

学の元学長 羽石寛寿さんが、瑞宝中授章を受章されました。

この瑞宝章は、国や地方公共団体の公務や公共的な業務に長年にわたり従事して功労

を積み重ね、成績を挙げた方が対象とされています。

羽石さんは、国内の大学のみならず海外の大学でも長年教鞭をとられ、工業経営や経営工学の教育・研究に務めるなど、大学教育を通じ多くの人材を輩出されてきました。

また、交野市の教育委員会委員や教育委員長を30年近く歴任され、交野市の教育推進にも尽力されています。

交野おりひめ大学法人の副代表理事や同大学の学長を務められ、交野市における市民大学を通じた生涯学習の普及にも努められる一方、一学生として私たちと一緒に、そば学や酒づくりの会で、汗を流しておられます。

最近では、楽しみながら心身の健康を増進するウエルネスグッズの普及にも務めておられます。

今回の叙勲にあたり、一言感想を伺ったところ、「50年近く研究や教育に携わってきたが、振り返るとあつという間のような気がします。多くの門下生にも祝っていたが、大変うれしい。」と、穏やかに語っておられました。

これからも、益々お元気で私たちの活動を支援ください。この度は、本当におめでとうございます！



羽石さん、これからもお元気で活躍を！