



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5年3月号



交野おりひめ大学

- そば学科
- おさけ学科
- デザイン学科
- ゼロ円あーと工房
- クラフトビール部
- かがみ学科
- 里のしぜん学科
- カフェ部
- 酒づくりの会
- かのたのキャンパス

クラフトビール部員、初の校外学習へ！

クラフトビール部では、2月11日発足2年目にして初の「校外学習」へ、19名の部員が参加。大阪市城東区の「GAMO4 BREWERY」を訪ねました。

こちらは醸造所とレストランが併設されたお店で、昨年8月にオープン。

蒲生4丁目では、空家プロジェクトが盛んで、このお店もその一環として「NPO法人燦然会」が運営。将来的には、障がいのある人の就労支援に繋げることを目指されています。

交野おりひめ大学の地域活性化と同じように、社会貢献に繋がる活動をされており、とても親近感を感じました。

当日は2班に分かれ、見学と試飲を交代で。

工場見学では、温水タンク、仕込窯、濾過、麦汁の煮沸、冷却装置、発酵と順を追って醸造方法のレクチャーを。また、小規模のクラフトビール醸造が運営できる仕組みなども教えていただきました。

クラフトビールは、一般的なラガービールより発酵期間が短いこともその理由の一つのこと。とは言え、平均して週に一度しか醸造できないことから、醸造以外の仕事も探す必要が生じたのが誤算との裏話も。

知的障害を持った方も醸造に携わっておられ、特にビール作りで重要とされる

醸造後の設備の掃除、消毒を担当していました。

仕込窯の下面にあるフィルターは窯から外せず、掃除しにくい場所ですが、丁寧に掃除されていました。

見学途中には、普段見れない発酵途中のビールも見せていただき、大満足の見学会に。

試飲についた軽食の豪華さには、部員一同テンション、ヒートアップ！（笑）

小皿3種盛り、さらに新しい3種盛りも。全てが美味しかったのですが、個人的には「麦芽入りの唐揚げ」が絶品！

試飲は以下の5種類。

- ・ピルスナー
- ・ベルジャンホワイト
- ・IPA
- ・かもよんブラック（スタウト）
- ・アンバーエール

それぞれの特徴がしっかりと出た、美味しいクラフトビールでした。

試飲後は、試飲したビールの購入や、スタッフとの交流など、開店前のひととき中身の濃い時間を過ごさせていただきました。

「GAMO4 BREWERY」の皆さまに感謝です！

今後も、時々交野を離れ、違った環境でクラフトビールを学び、広く研鑽を深めたいと思います。



↑ 神妙な面持ちで、レクチャーを



↑ 試飲を心待ちにする一同

2023年度学科生、募集中！

「一人じゃできないことを、10人で、50人で、100人で。」を目標に、おさけ学科・酒づくりの会、そば学科、クラフトビール部、カフェ部、デザイン学科、ゼロ円あーと工房などで、のべ200名近い学科生たちが、活動中。



↑ 入学の申込は、ホームページから

あなたの“やりたい”を、交野おりひめ大学ではじめてみませんか？



大学マスコットのカエルくん
「交野にカエル、交野をカエル」