



10月の行事 ハロウィン

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10月号

10月の果物 柿



交野おりひめ大学

- そば学科 ● おさけ学科 ● クラフトビール部
- 交野伝説学科 ● 酒づくりの会 ● かたのカンヴァス
- カフェ部 ● KATANOホイスコーレ準備室
- 目指せ！交野でテイラノサウルスレース学科

今回は、「おさけ学科」の活動報告と、昨年に制定された府下初の「乾杯条例」を推進する協議会発足の参加報告を通じて、「お酒」がらみで地域文化と産業との関りについてお届けします。

おさけ学科活動報告

灘五郷の酒蔵見学～魚崎郷編～
9月21日(日)、おさけ学科有志が「灘五郷酒蔵見学～魚崎郷編～」をテーマに、日本一の酒どころである灘五郷で酒蔵見学を実施しました。昨年末の企画会議で、酒蔵見学への声が上がったことがきっかけとなり、酒造りの時期ではないものの、この企画が実現しました。参加者は学科生28名でした。

最初の訪問地は、浜福鶴吟醸工房へ。こは阪神淡路大震災で酒蔵が倒壊したものの、そこから自動ラインを導入した新しい酒蔵へと変貌を遂げたという改革の歴史を持っています。

説明をしてくださったのは、杜氏の米治さんという、味のある78歳の先輩。その楽しい説明の後に試飲させていただいたのは、米治さんの名前を冠した「純米吟醸 米治」で、非常に美味しかったそうです(中井リーダーが、個人的にファンになったとのこと)。

次に訪れたのは、江戸時代に創業した菊正宗の酒造記念館です。ここでは、昔からの酒造りについてしっかりと学ぶことができました。

特に興味深かったのは、「生酛(きもこ)造りにおける乳酸菌を作る時間を測るための方法です。その時間の測り方が「歌を基準にしています。菊正宗では一つの曲を8回歌うそうですが、先に訪れた浜福鶴では7回と、酒蔵によって歌が異なるという発見も！。全国の酒蔵の歌を調べると面白いかもしれませんね。

昼食は、櫻正宗酒造記念館内の「櫻宴で限定ランチをいただきました。ここでは、魚崎郷を代表する剣菱、福寿、菊正宗、そして櫻正宗の4種類のお酒を飲み比べることができ、酒蔵見学の締めくくりにふさわしい場所でした。

今回の見学会は、日本酒の歴史や文化、酒蔵ごとの違いを肌で感じ、深く学べる貴重な機会となりました。



杜氏の説明に熱心に聞き入る学科生たち

交野市乾杯条例推進協議会

発足！

9月25日、「地酒等による乾杯を推進する条例」の趣旨普及に向けた第1回乾杯条例推進協議会が開催され、篠崎代表理事が出席しました。

この条例は、交野で生まれた飲み物(地酒・クラフトビール・清涼飲料水など)での乾杯を「促す」ことを通じて、地域の産業や文化への関心を高め、交野らしさを次世代へ手渡すことを目的としています。

重要な点として、この条例は「強制や罰則はなく」、「アルコールを飲まない方にも配慮し、清涼飲料水等も対象としていることです。

私たちの生活は、日々の小さな「選択」の積み重ねで成り立っています。地元で採れた農産物、地元の商品、地元の商店や飲食店を選ぶという行為は、その地域の仕事と技を次世代へつなぎ、街の個性を守る力となります。

乾杯条例の目的も、まさにこの「選ぶ」ことが地域の力になる、という当たり前の因果」を、市民みんなで共有することにあります。乾杯の場面で地元の飲み物を意識的に選ぶことが、地域への貢献につながる、という考え方です(未成年や運転体質には十分配慮が必要です)。

協議会では、会長に山野酒造の山野社長が選任されました。山野社長のご挨拶の中で、「乾杯」の代わりに「弥栄(いやさか)」と唱える動きがある。交野らしい発声が生まれると面

白いという示唆がありました。「弥栄は「繁栄を願う」古来の祝い言葉であり、地域の物語を共有する合図として、交野オリジナルの発生の言葉が生まれると楽しいですね。

地元の農産物や商品を選び、地元のお店を利用することが、交野の個性と元気を育てます。この考え方に賛同される方は、乾杯の場面ですぐに地元の飲み物を意識してみてください。交野には、江戸時代から続く酒蔵やクラフトビールの醸造所があります。



乾杯条例推進に思いを込めて、「乾杯！」

酒森2025
QRコード

