



11月の行事 七五三

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11月号



11月の花 コスモス



KATANO ORIHIME University

- 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

交野おりひめ大学

醸すのは、ビールか、未来か。
市民の「やりたい」が
詰まつた拠点へ！

CIVIC+BREWERS

醸造開始2周年を迎えて

美味しいクラフトビールを自分で
造つて交野を盛り上げたい！」
という純粋なやりたい想いが形
になつた証といえるでしょう。

CIVIC+BREWERSは、单



藤が尾のCIVIC+BREWERS(シビック ブルワーズ)

地域の皆様に愛されてきた藤が尾のクラフトビール醸造所「CIVIC+BREWERS(シビック ブルワーズ)」が、醸造開始から2周年の節目を迎えました。実は、この店舗の設立には、交野おりひめ大学が深く関わっています。当初は、おりひめ大学の一事業としてクラフトビール事業を展開する予定でしたが、もし事業が頓挫した際、大学自体に影響が及ぶことを懸念。そのため、大学とは別に、株式会社シビック・アンド・カンパニーを令和4年8月24日に創業し、醸造所とタップルームからなる「CIVIC+BREWERS」を翌年3月19日に開店しました。醸造施設の準備を整え、同年11月に初めて醸造が始めたのです。

醸造所にて3人の醸造担当者で
(左から)北岡氏、為後氏、戸田氏

会社の名前は、「市民の」、「市民による」、「市民のための」クラフトビールづくりを目指し、皆で相談して決めたものです。これは、クラフトビール部をはじめ、大学みんなの

「美味しいクラフトビールを自分たちで造つて交野を盛り上げたい！」という純粋なやりたい想いが形になつた証といえるでしょう。

私たちが改めて、CIVICをもう少し市民に知つていただき、「ここに様々な人たちが集つことで、自分の関心事や、やりたいことを語り合いたい、新たな反応が始まることに出来ればと願つています。

常時6種類前後のクラフトビールが楽しめる
CIVIC+BREWERSのタップルーム

CIVIC+BREWERSは、交野おりひめ大学の仲間たちの情熱と市民の愛情によって、次のステージへと向かいます。私たちはこれからも、クラフトビールという媒介を通じて、交野の未来を共に醸したいと強く願っています。（井上筆）

「そういう言葉が、彼らの何よりの励みになつていることは言うまでもありません。店舗には醸造所と、これに先駆けてオープンしたタップルーム(カフェ)が併設されており、こち



CIVIC & Co.



<https://civic.beer/>

なるクラフトビールの製造所ではありません。そこには、交野おりひめ大学の理念と、市民大学の仲間たちが「共に創る」マインドが深く刻み込まれています。店舗の改装も、学科生の大工や建築士が中心となり、みんなの理想に近づけるよう、「こだわりつDIY」で施工したものです。

キッチンは、市内の人気パン職人や、学科生の料理家が監修したレシピのもと、料理好きなスタッフが切り盛りしています。専属の料理人がいることへの不安からスタートしましたが、お客様からは「お料理、とても美味しい!」といふ評判をいただいています。なかでも、唐揚げとよだれ鶏は絶品とのことです。

らはCIVICの顔となつています。キッキンは、市内の人気パン職人や、学科生の料理家が監修したレシピのもと、料理好きなスタッフが切り盛りしています。専属の料理人がいることへの不安からスタートしましたが、お客様からは「お料理、とても美味しい!」といふ評判をいただいています。なかでも、唐揚げとよだれ鶏は絶品とのことです。