



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



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

醸すのは、ビールが、未来か。
市民の「やりたい」が
詰まった拠点へ！

CIVIC+BREWERS
醸造開始2周年を迎えて

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「株式会社シビックランド・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まったのです。



藤が尾のCIVIC+BREWERS(シビックブルワーズ)

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す」、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っ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った証といえるでしょう。

CIVIC+BREWERSは、単

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、こだわりのDIYで施工したものです。

ここで醸造するクラフトビールは、自然豊かな交野の美味しい水を使用し、私たちが酒米から作った清酒「百天満天」の酒粕を使用した「酒粕ビール」をはじめ、神宮寺でクラフトビール部が栽培に取り組んでいるホップや、ブドウ・みかんなど、地域の農産物を副原料として積極的に活用しています。この姿勢は、「交野」を広く発信し、元気にするという大きな目標につながっています。ビンのラベルには、オリジナルキャラクターを入れるなど、遊び心も盛り込みながら醸造を楽しんでいます。

この2年間で、クラフトビール生産は31種類、総数55回もの醸造を重ね、年間約7000リッターを生産してきました。ゼロからスタートし、各地の醸造所の見学や1年以上の研修を経て、レシピや課題を日々検討し、一つ一つ解決しながら努力を続けてきた3名の醸造担当者（戸田氏、為後氏、北岡氏の情熱の賜物だと思っています）。



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)

併設のカフェやイベント出店で市民の皆様からいただく「美味しい！」という言葉が、彼らの何よりの励みになっ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

らはCIVICの顔となっています。

キッチン、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。専属の料理人がいないことへの不安からスタートしましたが、お客様からは「お料理がとても美味しい！」という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した。



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

彼女たちは、家族のために作るように、安心安全で良好な素材にこだわったメニューを考案。純粋な愛情と安心感という哲学が、それぞれの技術と融合し、一般のお店の味を超えるような最高のメニューを提供しています。

私たちは改めて、CIVICをもっと市民に知っていただき、ここに様々な人たちが集うことで、自分の関心事や、やりたいことを語り合い、新たな反応が始まるような場に出来ればと願っています。

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。（井上肇）



<https://civic.beer/>