



9月の野菜 かぼちゃ

# 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8年9月号

9月の花彼岸花



## 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 ●かたのキャンヴァス  
●カフェ部 ●KATANOホイスコーレ企画室  
●目指せ！交野でテイラノサウルスレース学科

みんなの「やりたい！」を  
醸造する！  
「交野ハーブラガー」への  
チャレンジ！

クラフトビール部が今回取り組むのは、部員みんなでつくりあげるスペシャルなビール、その名も「交野ハーブラガー（仮称）」です。

たんなるいつもの醸造ではなく、今回のビールは、醸造を通じて学科生の交流と、酒森恒例の「記念ビール」も兼ね、部員たちが自分たちで飲みたいビールを投票で選んだ特別な一品と位置づけています。

ビールづくりは一人では成し遂げられません。学科生の一人が大切に育てたハーブを収穫し、みんなで加工し、それを醸造する。そのすべての工程に部員同士の対話があり、協力があります。まさに、交野おりひめ大学が大切にしている「みんなで、楽しみながら形にする」という想いが詰まった挑戦です。

ハーブの収穫から始まる物語  
ビールの製造は、醸造前日、8月7日の朝6時にスタート。学科生Uさんの畑に集合し爽やかな朝の空気の中、レモングラスの収穫作業を行いました。刈り取り、葉の選別と



早朝の畑で、収穫したハーブの仕分け

いった細かな作業を2時間ほど丁寧に、最終的には7、8kgもの収量となりました。収穫に合わせ、Uさんからは、バタフライピーやゼラニウムといった彩り豊かなハーブや、立派なオクラまでいただきました。帰宅後、頂いたハーブで淹れたお茶を楽しみながら、明日の醸造への期待に胸を膨らませた部員も。

### 醸造という名の共同作業

ハーブ収穫の翌日、いよいよシビックブルワーズでの醸造が始まりました。9時に醸造スタート、10時からハーブ加工し午後の投入まで、部員たちは役割を分担しながら、熱心に作業に取り組みました。

ハーブを、クラフトビールの副原料として加工する工程は、多岐にわたります。

- ・レモングラスとローズゼラニウムを3センチほどにカット。
- ・コリアンダーシードを丁寧に砕く。
- ・Uさんが乾燥させてくれたカモミールを活用。
- ・ホップをブレンダーで細かく粉碎。

また、加工したハーブの半分は、煮出して濃縮液を作ります。この濃縮ハーブ水は、醸造の過程で、後日改めて投入されます。さて、釜に麦芽とお湯を投入し攪拌する、醸造メイン工程も進行していきます。

シビックブルワーズ内の狭い醸造所は、釜が炊かれてかなりの高温になり、参加した学科生は汗だくになりながら、クラフトビールの醸造体験を楽しんでいました。

今回、シビックブルワーズでも珍しいラガースタイルのビールということもあり、いつ



真剣なまなざしで、ブルワーズの指導を受ける学科生達

もより長い時間をかけて発酵・熟成が必要です。無事、醸造を終えたハーブラガーは、今、静かに発酵・熟成の時を過ごしています。今後は、しばらく熟成の経過を見ながら、濃縮ハーブ水の投入を行い、10月中旬には瓶詰め作業を行う予定です。

ただ、この日程も、ビールの発酵・熟成具合によつて前後する可能性があり、これもクラフトビールならではの醍醐味として、楽しみたいと思います。最終的には、ラベル貼りと瓶詰め作業まで、学科生の作業は続きます。

完成の暁には、このビールを片手に、収穫や醸造の思い出を語り合えることを、今から心待ちにしています。

交野というまちで、同じ目的を持って集まり、体験を通じて新しい何かを生み出す。

このビールが完成したとき、私たちはまた一つ、クラフトビール部での大切な思い出を手に入れることになるでしょう。

完成した交野ハーブラガー（仮）は、10月31日（土）、11月1日（日）に星の里いわふねで開催される「酒森2026」で発表される予定です。乞うご期待！（文：井上哲也）