

2022年12月21日（水）違いのわかるこだわりのコーヒー教室04 産地のちがいを体験



●知っておくとたのしい話

コーヒーを飲む回数や、コーヒー店に出かける頻度があがったみなさん。講師の薫さんから「知らなくてもいいけれど、知っておくと楽しい話」を教えてくださいました。同じ豆でも焙煎度で味が違い、豆の特徴を生かす焙煎をしているお店もあれば、飲みやすさを大切にローストしているお店もあるとのこと。コーヒー豆の格付けは、国によって評価基準が違うというお話には、みなさんの目が丸くなっていました。

●豆のちがいを感じてみよう

コーヒーの知識を楽しんだ後には、種類が伏せられた産地の異なる5種類の豆を試しました。一度にたくさんの種類を飲み比べられるのは、みんながいるからできること！酸味、香り、甘味、苦味、コクのバランスをTASTING NOTEに記入し、どの豆がどの種類なのか意見交換が始まりました。種類が伏せられていたこともあり、好みの味を見つけるきっかけにもなったようです。次は「同じ豆でローストの違いを試してみたい」「ミルクにあうコーヒー豆を探したい」「豆の種類と湯の温度の適合性を調べてみたい」と、やりたいことがたくさん出てきました。

事業概要

日 時 2022年12月21日（水）

場 所 香里ヶ丘図書館