

2023年12月13日 第2回目

ハンドドリップの基本を学ぶ

初回から約1か月が経ち、その間に自宅でコーヒーを淹れてみると沢山の質問が出てきた皆さん。講師の津田さんに、豆の保存方法などの質問に答えていただきました。今回からはいよいよハンドドリップを実践しながら学びます。抽出スピードによって味が変わることを飲み比べて学びます。皆さんもハンドドリップに順番に挑戦。各々の注ぎ方や抽出時間によって味の違いをお互いに確認しました。「フィルターの真ん中にドームを作るのが難しいね」「講座終了時には先生に追いつきたい!」と目標を話すなど、積極的に意見交換もしていました。自宅でもお湯の温度や注ぎ方などで味の違いを楽しみながらハンドドリップを練習してもらえたらと思います。



2024年1月24日 第3回目

コーヒーが好きな者同士でコーヒーの淹れ方自主練会



コーヒー教室1期生と2期生の合同自主練会を開催。コーヒー好きの皆さんでコミュニケーションを取った後はハンドドリップの練習。最低1人1回はハンドドリップで淹れることを目標に、1期生がコツを教えながら淹れたりしました。1期生は「講座が終わってからも自分好みのコーヒーを探している」「淹れ方も教えてもらったのを自分でアレンジしている」と講座修了後もコーヒーを追求している姿を見せてくれました。1期生のメンバーは地域包括でコーヒー提供ボランティアとして活動もしています。2期生もその様子に感化された方もいたのではないのでしょうか。