

2024年2月14日 第4回

「細口ケトルを買った！家族から美味しいと言われた」

前回からの変化として「家族からだんだんコーヒーが美味しくなっている」と褒められたエピソードが聞こえてきていました。今回は焙煎度合いの違い、産地の違いを学びました。講師の津田さんの淹れた中煎りと深煎りを飲み比べ。深煎り好きがいなかったのに、深煎りの方が美味しいと感じる方が多く、温度やスピードなどの淹れ方で味が変わってくることを実感。順番に産地ごとに煎り方が異なる豆をハンドドリップで抽出していきます。「自分好みの味を見つけるには、試すのは何通りもあるな」と実感されているようでした。終始質問が飛び交い、ますます学びを深められる講座となりました。今後も男・本気のコーヒー教室は続いています。



2024年3月27日 第5回

自分好みの味を研究する



「コーヒーを不味くしてしまう淹れ方」を学び、自分の好きな味にたどり着くための研究の回になりました。ハンドドリップで挽き目の違い、湯温による違い・抽出スピードによる違いから味の変化を研究。様々なパターンで淹れてみることで、自分好みの味は人によって違うこと、自分好みの味が作れることも学びました！来月は最終回。各々がお店にある好きな豆を選び、美味しい不味いではなく、1人1人が出したい味を追求した結果を、皆さんの前で発表します。