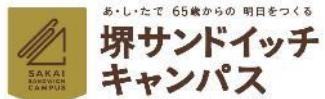


2023年10月30日（月）違いのわかるこだわりのコーヒー教室①
初めてのハンドドリップコーヒーに挑戦！



●ついに始動！焙煎のプロと一緒に学ぶこだわりのコーヒー

お店をお借りしてのコーヒー教室！参加者の中には、美味しい淹れ方の極意を直接学びたい！という方やコーヒー豆の木を自宅で育てているという方も。第1回は、講師である園田高久さんから、コーヒー豆の味の違いやハンドドリップに必要な基本的な道具の説明、美味しいコーヒーの淹れ方についてレクチャーが行われました。

●手挽きミル＆ハンドドリップに挑戦！

講義の後はハンドドリップに挑戦。手挽きミルで豆の香りを楽しみながら、お湯の注ぎ方など、教えてもらったことを忠実に守りながらコーヒーを淹れていくみなさん。最後には「味や香りが豆の種類でこんなにもはっきり違うことにびっくり！」

「私はこっちの豆の方が香りも味も好きだなあ」と、喜びやワクワクをグループ内で共有していました。次回はコーヒーについての知識を深堀りしつつ、ハンドドリップコーヒーの淹れ方をより詳しく学んでいきます。

事業概要

日 程 2023年10月30日（月）

場 所 焙煎工房 mikiya coffee

参 加 者 12名

2023年11月14日（火）違いのわかるこだわりのコーヒー教室②

器具によって味は違うのか？味の違いを体験！



あ・し・たで 65歳からの 明日をつくる
堺サンドイッチ
キャンパス



● “いつものコーヒー” の味を意識してみると

第1回以降はお店または自宅でコーヒーを飲み比べて、豆の味わいなどを記録する【コーヒー日記】が宿題に。喫茶店に行って豆の種類を聞いたり、家族と一緒にコンビニのコーヒーを飲み比べてみたり。何気なく飲んでいたコーヒーを少し意識してみることで、豆の種類や味の違いから新たな発見があったという方も。初回を受けて、コーヒーについての学びが徐々に深まっているように感じられました。

●はじめて使う器具にドキドキ…！お味はいかが

講師からそれぞれの抽出器具の特徴を学び、ご厚意でサイフォンコーヒーの実践も。携帯で動画や写真を撮るなど、みなさんのコーヒーへの熱量が高まっていきます。チームに分かれてドリップ体験では最初は慣れない器具に戸惑っていたものの「豆は同じなのに全然味が違う！」、「紅茶を淹れる器具だと思ってたけれど、こんなにコーヒーを美味しく淹れられるのね！」と味の違いに感動されていたみなさん。コーヒーの味比べをして、楽しそうな時間を過ごしていました。

事業概要

日 程 2023年11月14日（火）

場 所 焙煎工房mikiya coffee

参 加 者 13名

2023年11月28日（火）違いのわかるこだわりのコーヒー教室③

このコーヒー豆は何の豆？好みの味を見つける



●ハンドドリップのコツを再確認！

店舗での講座ということもあり、開始前に、店員さんのハンドドリップの様子を見学。写真や動画を撮るだけでなく、秒数・温度・お湯のタイミングなど積極的に質問されるみなさん。開始早々、やる気が高まっていきます。第3回は、焙煎度や精選方法などが異なる6種類のコーヒー豆を使ってハンドドリップに挑戦。「今日はたくさん豆がある～！」と興奮気味です。今日は豆の特徴を学びました。

●自分好みのコーヒー豆に気づいた瞬間

全種類の豆を試飲した後、各テーブルごとに何の豆を淹れたのか、シークレット問題を出題。いつもワイワイ楽しい雰囲気でいたみなさんも、口数が減り真剣モードに。「何が何の豆か正直わからないけど、自分の好きなコーヒーはわかるようになってきたよ」と話してくださった方も。少しずつ自分の好きな淹れ方・好きなコーヒーへの学びが深まっている印象です。

事業概要

日 程 2023年11月28日（火）

場 所 焙煎工房 mikiya coffee

参加者 13名

2023年12月12日（火）違いのわかるこだわりのコーヒー教室④
楽しみが広がる！初めてのラテアートに挑戦！



●ミルクが飛ぶ大惨事？！

初回に比べ、持久力がついたみなさん。ハンドドリップも安定してきたようです。 「今日は回しやすい！」と焙煎度の違いでハンドミルの刃の進み方が違う発見をされていた方も！講座の折り返し地点となる第4回は爪楊枝とチョコレートシロップで気軽にできるラテアートに挑戦。コーヒーを淹れた後はミルクを注いでいきます。 「ミルクフローサーはミルクに入れてから電源をON」という大切な注意事項を聞き逃した方はミルクが飛ぶ大惨事も？！

●泡にもこだわりたい！オリジナルのラテアート

しっかり話を聞くことの大切さを学んだみなさん。徐々に集中力がアップし練習を重ねるごとに、きれいな線が描けるように。最後は、講師のレクチャードおりに筆をすすめると、クリスマスツリーが！講座中にSNSで家族に興奮を共有される方もいらっしゃいました。ドリップ以外のお楽しみDAYが入ることで、褒め上手さんがいたり器用な方が見つかったり、新たな一面を知ることができました。

事業概要

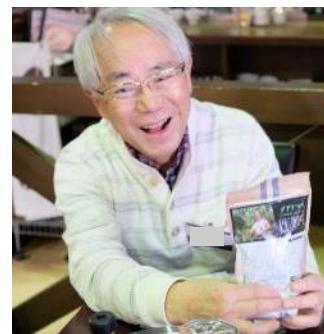
日 程 2023年12月12日（火）

場 所 焙煎工房mikiya coffee

参加者 13名

2024年1月9日（火）違いのわかるこだわりのコーヒー教室⑤

わたしのこだわりのコーヒーを召し上がり♪



●わたしの好きなコーヒー豆をご紹介

新年1回目は、自分の好きな豆＆好きな淹れ方でのハンドドリップ練習！最初に年末年始の過ごし方と共に、持参した豆について発表していただきました。知り合いのツテを辿って気になっていた豆をゲットしたという方や、地域で自主的にコーヒー提供を行ったという方も！なかには韓国で見つけた珍しいコーヒーフィルターを紹介してくださった方もいてみなさん興味津々な様子。前回から期間があき少しドキドキしていたようでしたが、緊張が解け会話も増えていきました。

●淹れ方のこだわり

チームに分かれてのハンドドリップ練習では、蒸らし時間を倍以上にしたり、水の量を変えるなどして自己流の淹れ方を実践してみました。「なんでそのやり方なの？」と互いに質問しつつ積極的にメモする様子も多くみられ「先生から教えてもらったやり方でしか淹れたことないけど、こうやって実験してみるのもいいね～」と新たな発見にもつながっていました。最終回は焙煎体験をしていきます！

事業概要

日 程 2024年1月9日（火）

場 所 焙煎工房 mikiya coffee

参 加 者 11名

2024年2月13日（火）違いのわかるこだわりのコーヒー教室⑥

どれくらい煎ったらいい？はじめての焙煎体験



●生のコーヒー豆はどんな状態なの？？

コーヒー教室の最終回はみなさんお待ちかねの焙煎体験を実施。「この日を待ってました！！」と中にはマイ軍手を持参してくださった方もいて、開始前からやる気満々な様子。普段あまり見る機会がない生の状態のコーヒー豆にも皆さん興味津々な様子で写真を撮ったり特徴をメモしながら、講師のお話に耳を傾けます。

●煎り具合によって味も変化！焙煎に挑戦！

レクチャーの後はチームに分かれて焙煎に挑戦。1回目は火との距離感や煎り具合などがわからず躊躇した様子だったものの、最後にはコツをつかみ「これくらい煎ったらあとは余熱でいける！」と話しているチームも。焙煎した豆はハンドドリップをしてみんなで味比べ。焙煎具合によっても味が変化することに驚きつつ「私のチームのコーヒーが一番美味しい」と各チーム嬉しそうにお話していました。教室はこれで最終回ですが、コーヒー提供やもう一つの『男・本気のコーヒー教室』の人たちとも交流し、コーヒー好きの輪を広げていきます

事業概要

日 程 2024年2月13日（火）

場 所 焙煎工房mikiya coffee

参加者 11名