

2024年9月19日（木）藤阪愛逢 こだわりのコーヒー教室① ハンドドリップコーヒーの魅力を学ぶ



●コーヒーの豆の違いを知る

街かどデイハウスで新しい連続講座がスタートしました。講師はSPRINGひらかたコーヒー教室の修了生。仲間と集まって、美味しいハンドドリップコーヒーの淹れ方を日々鍛錬し、ボランティア活動を通してコーヒーの魅力を伝えています。第1回は『豆の種類や産地による味や香りの違い』を学びました。まずは、ベーシックな豆3種類を使って、色・香りの違いを実際に見て嗅いで確認します。コーヒー豆を買う店も大切。品質や鮮度にこだわる焙煎所では、仕入れた豆を丁寧に選別し不良な豆を取り除いてから販売しているなど興味深い話が聞けました。

●ハンドドリップの味の違いを感じる

豆の重さをはかり、お湯の温度を確認、お湯を細く落とし、蒸らす時間を含めて3分以内で淹れる。まるで科学実験のよう…！鮮度の良い豆から最大限に美味しいコーヒーを淹れるには一つ一つ丁寧に細部にこだわる大切です。ハンドドリップ体験では、緊張しながらも楽しんでドリップすることができました。

事業概要

日 時 2024年9月19日（木）
場 所 街かどデイハウス藤阪愛逢