

2024年10月10日（木）藤阪愛逢 こだわりのコーヒー教室②
条件を変えて飲み比べてみよう！



淹れた人	淹れた時間	淹れた量	淹れた豆	淹れた水
1人	10:00	100g	100g	200g
2人	10:10	100g	100g	200g
3人	10:20	100g	100g	200g
4人	10:30	100g	100g	200g
5人	10:40	100g	100g	200g
6人	10:50	100g	100g	200g
7人	11:00	100g	100g	200g
8人	11:10	100g	100g	200g
9人	11:20	100g	100g	200g
10人	11:30	100g	100g	200g
11人	11:40	100g	100g	200g
12人	11:50	100g	100g	200g
13人	12:00	100g	100g	200g
14人	12:10	100g	100g	200g
15人	12:20	100g	100g	200g
16人	12:30	100g	100g	200g
17人	12:40	100g	100g	200g
18人	12:50	100g	100g	200g
19人	13:00	100g	100g	200g
20人	13:10	100g	100g	200g
21人	13:20	100g	100g	200g
22人	13:30	100g	100g	200g
23人	13:40	100g	100g	200g
24人	13:50	100g	100g	200g
25人	14:00	100g	100g	200g
26人	14:10	100g	100g	200g
27人	14:20	100g	100g	200g
28人	14:30	100g	100g	200g
29人	14:40	100g	100g	200g
30人	14:50	100g	100g	200g
31人	15:00	100g	100g	200g
32人	15:10	100g	100g	200g
33人	15:20	100g	100g	200g
34人	15:30	100g	100g	200g
35人	15:40	100g	100g	200g
36人	15:50	100g	100g	200g
37人	16:00	100g	100g	200g
38人	16:10	100g	100g	200g
39人	16:20	100g	100g	200g
40人	16:30	100g	100g	200g
41人	16:40	100g	100g	200g
42人	16:50	100g	100g	200g
43人	17:00	100g	100g	200g
44人	17:10	100g	100g	200g
45人	17:20	100g	100g	200g
46人	17:30	100g	100g	200g
47人	17:40	100g	100g	200g
48人	17:50	100g	100g	200g
49人	18:00	100g	100g	200g
50人	18:10	100g	100g	200g
51人	18:20	100g	100g	200g
52人	18:30	100g	100g	200g
53人	18:40	100g	100g	200g
54人	18:50	100g	100g	200g
55人	19:00	100g	100g	200g
56人	19:10	100g	100g	200g
57人	19:20	100g	100g	200g
58人	19:30	100g	100g	200g
59人	19:40	100g	100g	200g
60人	19:50	100g	100g	200g
61人	20:00	100g	100g	200g
62人	20:10	100g	100g	200g
63人	20:20	100g	100g	200g
64人	20:30	100g	100g	200g
65人	20:40	100g	100g	200g
66人	20:50	100g	100g	200g
67人	21:00	100g	100g	200g
68人	21:10	100g	100g	200g
69人	21:20	100g	100g	200g
70人	21:30	100g	100g	200g
71人	21:40	100g	100g	200g
72人	21:50	100g	100g	200g
73人	22:00	100g	100g	200g
74人	22:10	100g	100g	200g
75人	22:20	100g	100g	200g
76人	22:30	100g	100g	200g
77人	22:40	100g	100g	200g
78人	22:50	100g	100g	200g
79人	23:00	100g	100g	200g
80人	23:10	100g	100g	200g
81人	23:20	100g	100g	200g
82人	23:30	100g	100g	200g
83人	23:40	100g	100g	200g
84人	23:50	100g	100g	200g
85人	24:00	100g	100g	200g
86人	24:10	100g	100g	200g
87人	24:20	100g	100g	200g
88人	24:30	100g	100g	200g
89人	24:40	100g	100g	200g
90人	24:50	100g	100g	200g
91人	25:00	100g	100g	200g
92人	25:10	100g	100g	200g
93人	25:20	100g	100g	200g
94人	25:30	100g	100g	200g
95人	25:40	100g	100g	200g
96人	25:50	100g	100g	200g
97人	26:00	100g	100g	200g
98人	26:10	100g	100g	200g
99人	26:20	100g	100g	200g
100人	26:30	100g	100g	200g

●お湯の温度や粉の量、淹れ方を色々工夫して自主練習

今回は講師なしの自主練習。基本の淹れ方ではなく、各自がお湯の温度や豆の量を変えたり工夫して、自分好みの美味しい淹れ方を考えることにしました。コーヒー豆も藤阪愛逢から近い焙煎所で購入し、前回と異なる焙煎所との違いも味わいます。「ちょっと苦くなった」「ブレンドよりコンゴ産の方がコクがあるね」「同じ豆、同じ量でも味がちがうな…」一つ一つ用紙に書いて違いを記録。紙に書くことで、表現が難しい味の違いも明確に！

●趣味でつながる地域の仲間づくり

『こだわりのコーヒー教室』は美味しいコーヒーの淹れ方を学ぶだけではありません。趣味を通して仲間としゃべり、好きなことでつながっていくコミュニケーションの場でもあります。「男は定年になったら外に出ないからなあ…」とみなさん。仲間に褒めてもらったり、味を評価し合ってイキイキとした表情。それを見ていた方たちから「次回から参加したい！」との声もあり、ドンドン仲間が増えそうです。

事業概要

日 時 2024年10月10日（木）
場 所 街かどデイハウス藤阪愛逢