

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！



沸かし人	水の量	沸騰度	豆の量	秒
ジニアラ	1杯分	85度	20g	
上記に準じて				
藤阪 愛逢	1杯分	85度	20g	
水の量	豆の量	沸騰度	秒	
上記に準じて				
沸かし人	水の量	沸騰度	豆の量	秒
ジニアラ	1杯分	85度	20g	
上記に準じて				
沸かし人	水の量	沸騰度	豆の量	秒
ジニアラ	1杯分	85度	20g	
水の量	豆の量	沸騰度	秒	
上記に準じて				

●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てみることにしました。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