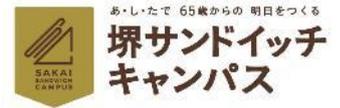


2024年5月27日（月）こだわりのコーヒー教室① 5か国の豆の違いを感じる



●美味しいコーヒーを飲みたい！人にふるまってみたい！

グループごとにお互い趣味やコーヒーにまつわる話で打ち解け、一気に笑い声が溢れる会場になりました。コーヒー教室の講師はlittle island小島和也さん。早速、お湯の温度やドリップの方法をレクチャーを受け、真剣にメモを取ったり、いくつも質問が飛び交ったり、1回目から早くも熱気につつまれています。

●ハンドドリップに挑戦！香りや味の違いを自分の感覚で感じる

電動のコーヒーミルなど初めて触る道具にみなさんドキドキ。グループごとに協力し、自らハンドドリップして香りや味の違いを味わいます。今回は5か国の豆を飲み比べ！苦みや酸味などをチャートに表し、「飲み比べると全然違う！」と産地や銘柄による味の違いを自分の鼻と舌で感じました。今回は生産国の違いを知りましたが、次回はドリップ条件の違いによる味の比較を試してみます！

事業概要

日 程 2024年5月27日（月）

場 所 ももポート隣接集会所

参加者 14名

2024年6月10日（月）こだわりのコーヒー教室② 17種類を徹底的に味比べ！



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



●5つの抽出要素

コロンビアの『クレオパトラ』という1種類の豆を、焙煎度、焙煎度、お湯の温度や注ぐ速度、硬水or軟水、冷凍保管や常温保管…など、いくつかの条件を変え、合計17種類の味比べをする会となりました。家ではこんなたくさんに飲み比べはできません。複数人いるからできること。条件の違いでこんなに味が変わるの！？と存分に驚きを感じました。

●先生のハンドドリップを間近で見ながら弾む会話

前回の教室後、家でハンドドリップをした人がたくさん。先生のドリップ姿にもより一層関心が高まります。コーヒーの価格の裏側や雑学的なお話も広がったり、「その出がらしはもう飲んじゃダメなの！？」と、知りたかったけれどなかなか聞けなかったことも解消！知識・味覚ともにコーヒーを味わいつくした、充実した1日でした。

事業概要

日 程 2024年6月10日（月）

場 所 ももポート隣接集会所

参加者 14名

2024年6月24日（月）こだわりのコーヒー教室③ ハンドドリップをとことん練習



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



●アドバイスなしでのハンドドリップにトライ！

今回は実践重視の回！ハンドドリップの経験を積みます。まずは1回目。先生の助言なしで1人ずつコーヒーを淹れました。最初は慎重になりすぎて、一度に出る湯量が少なかったり、注ぐスピードが早くてコクがでなかったり…。「味がうすい～」 「ちょっと酸っぱい？」 「美味しい～！」と色々な感想が飛び交いました。和気あいあいとした雰囲気の中でも率直に品評し合います。

●試飲した後はブラッシュアップ！

試飲後、先生にアドバイスをもらって、2回目のトライです！条件を変えると、味が全く変わりました。「おいしくできたね！」 「今度は酸味が強くなったも？」 実験のようにいろんな状況を体験できました。途中途中でみなさんの笑い声が溢れ、楽しみなながらも、みっちり練習ができた1日でした。

事業概要

日 程 2024年6月24日（月）

場 所 ももポート隣接集会所

参加者 16名

2024年7月8日（月）こだわりのコーヒー教室④ オリジナルのブレンドコーヒー作り



●ドキドキの自主練習

今回先生が不在の自主練習！最初はドキドキしながらでしたが、これまでの練習を思い出しながら、だいぶ慣れた手つきでハンドドリップしました。そして先生からのお題で『オリジナルのブレンドコーヒーづくり』にチャレンジしました！酸味や苦味など、特徴のある4種類の豆の配分を変えて、グループごとに好みの味にしています。

●同じ豆でも、グループごとに全然違う仕上がりに！！

ブレンドしたものを全員で試飲し合いましたが、グループごと全く違う味に仕上がりがビックリ！「配分を変えるとこんなに違うのね！」と会場は大盛り上がりです。また自分たちのブレンド豆に『テーマ』をつけてもらいました。「失恋の味！？」「冒険の味！」などネーミングしあい楽しいグループワークとなりました。

事業概要

日程 2024年7月8日（月）
場所 ももポート隣接集会所
参加者 14名

2024年7月29日（月）こだわりのコーヒー教室⑤
フードペアリング



●どんな食べものがコーヒーに合うの？

『コーヒーと合わせてみたい食べ物』をテーマにおやつを持参。チョコレートやクッキーなどの洋菓子に、葛切りやゆず餡などの和菓子。まさかの柿ピーやフルーツグミと、予想外のおやつも集まり、コーヒーとフードの食べ合わせを楽しみました。先生からは、コーヒーのフレーバーに合わせて食べ物を選ぶと良いことや、カクテルを作るような考え方で「ベリー系の香りのコーヒーにオレンジ系の食べ物を合わせてみるのも合いますよ」と、フードペアリングのテクニックも教えてもらいました。

●次回はついにお披露目会！

家族やお友達、地域の方を招いてのお披露目を行います。毎朝家族にコーヒーを淹れていても、友人や地域の人にコーヒーを飲んでもらうのは初めての人も。おいしく淹れられるようになったコーヒーの感想が聞けるのが楽しみです！

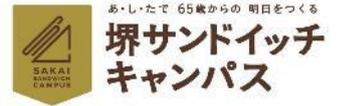
事業概要

日 程 2024年7月29日（月）

場 所 ももポート隣接集会所

参加者 14名

2024年8月19日（月）こだわりのコーヒー教室⑥
お披露目会は大盛況



●お客さんの目の前で淹れるコーヒー。

最終回のお披露目会は、お友達やご家族、過去の修了生と、約20名の方にお客さんとして来てもらいました。いつもはメンバーで飲みあっていたコーヒーですが、今回はお客さんを目の前に淹れるので、最初はちょっと緊張モード。先生に教えてもらった分量や、蒸らし時間を復習確認し、協力し合いながら丁寧に進めます。

●お披露目会を終えて

1回、2回と入れるうち緊張がほぐれ、豆やドリップの知識を話す余裕も出てきたみなさん。自然に交流ができて会場は熱気に包まれました。お客さんの「美味しい！」の声が出るたびに、コーヒーの淹れ方に自信がついて積極的に！それぞれが成長を感じた充実の1日でした。講座は今回で終わりですが、グループLINEができ、早速器具の情報交換がスタート！今後もコーヒーの知識が深まりそうです。

事業概要

日程 2024年8月19日（月）
場所 ももポート隣接集会所
参加者 13名