

2025年5月26日（月）こだわりのコーヒー教室①

本格的ドリップ体験！味の違いに驚き



## ●コーヒーを美味しく淹れたい！という仲間が集まる

普段の生活で気軽に楽しめるコーヒー。本講座では、自家焙煎工房を営む小島 和也さん（自家焙煎工房カフェ littleisland）から、本格的なハンドドリップコーヒーの淹れ方を中心に学びます。「家族や仲間に美味しいコーヒーを淹れてあげたい！」「味の違いを体験してみたい」「友だちをつくりたい！」など目標は様々ですが、コーヒーの話題を軸に楽しくなごやかな雰囲気ですべての講座が始まりました。

## ●グループに分かれて本格的なハンドドリップにチャレンジ！

基本となるハンドドリップの説明とデモンストレーションの後、グループに分かれて2種類の豆を選び、実際に自分たちでドリップ体験を行いました。自宅で飲んでいる味と全然違うという意見や、「すごく美味しい！」という喜びの声も。今回学んだ淹れ方を自宅でもチャレンジ！毎回の宿題として、いろいろなコーヒーの種類や味わいを記録する『コーヒー探求日記』をつけていくことになりました。

### 事業概要

日 程 2025年5月26日（月）

場 所 コープ野々井店

参加者 16名

## 2025年6月9日（月）こだわりのコーヒー教室② 抽出要素とハンドドリップ練習！



### ●淹れ方によってこんなに違う！コーヒー抽出時の5大要素

今回は、コーヒーの淹れ方によって味が変わることを学びました。抽出時の5大要素（焙煎度、豆の挽き方、お湯の温度、豆の量、抽出スピード）毎に、グループに分かれてハンドドリップで違いを確かめました。今回は一人ずつじっくりとハンドドリップの体験ができ、はじめは恐る恐るの方もいましたが、最後には表情に余裕が見られました。

### ●くり返し練習で、ドリップコーヒーの淹れ方が上達♪

抽出条件を変えて、かなりたくさんの回数を淹れたので、段取りも含めてみなさん手慣れてきた様子。積極的に器具についての質問があったり、今まで意識していなかった味の好みもわかったようです。比較的あっさりしたコーヒーよりもバランスの良いコーヒーが好きな方が多数でしたが、一部、熱烈な深煎りコーヒー愛好者も！次回は今回学んだことをもとに、自主練習に取り組みます！

#### 事業概要

日 程 2025年6月9日（月）

場 所 コープ野々井店

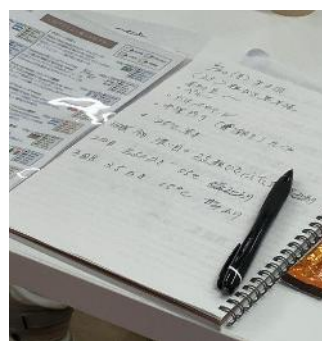
参加者 14名

2025年6月30日（月）こだわりのコーヒー教室③

## 味を左右する「5大要素」で飲み比べ！



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



### ●前回学んだ5大要素で味の変化を確認

今回の自主練習では、前回学んだコーヒー抽出時の5大要素でどんな変化がおこるかを調べました。グループに分かれ、①焙煎度、②メッシュ、③粉の量、④抽出温度、⑤抽出スピードについて、何を検証するかを相談し、1回ごとに条件や淹れた味の評価や発表を行いました。

### ●それぞれの「こだわり」の味を追求！

条件を変えて4回程度ハンドドリップを繰り返すと、それぞれのこだわりや味の個性が際立ち、味自慢の会話も広がりました。最後は、講師のレシピ通り基本に沿って淹れると「やっぱり先生のレシピが一番味のバランスが良いかも」「お湯の温度や注ぐスピードによってものすごく味に違いが生まれる！」など驚きの声。頭で理解するだけでなく、舌で味を実感することも大切です！

#### 事業概要

日 程 2025年6月30日（月）

場 所 コープ野々井店

参加者 16名

2025年7月14日（月）こだわりのコーヒー教室④

世界のいろいろな国・地域の豆を知ろう



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



## ●アジア、中米、南アフリカなどいろんな国の豆を飲み比べ

第4回は『いろいろな国の豆について知ろう』というテーマで、アジア、中米、南アフリカの9か国の豆を飲み比べしました。味の記録をつけたり、感想を共有することで、味の表現も豊かになってきました。今回もたくさんの回数を淹れましたが、グループでの協力体制もばっちり！会話もまるで交流会のように盛り上がり、より仲良くなってきました。

## ●国や地域によって全然違う！個性豊かな味や香りを楽しむ

「苦味、酸味だけでは分けられない、それぞれの個性があることがわかった」というように、多くの種類を試飲して、豆の生産国の特徴や、製法についての知識も深まり、自分の好みの味や香りがはっきりしてきた様子。次回はコーヒー器具に注目します！

### 事業概要

日 程 2025年7月14日（月）

場 所 コーブ野々井店

参加者 11名

## 2025年7月28日（月）こだわりのコーヒー教室⑤ コーヒー器具の違いを知ろう！



### ●いろいろなコーヒー器具を使って、味比べ♪

本講座2度目の自主練習。同じ豆でも器具によりどう味が変わるのか、グループで飲み比べを行いました。講師の小島さんがセレクトした器具の他に、自宅で使っているものも持ち寄り、特徴をシェアしました。はじめて見る形状や使い方に、興味津々。なかには手作りの陶器のドリッパーを持ってくる方もおり、その『こだわり』に大盛り上がり！いざドリップしてみると、器具の種類によってコーヒーの抽出速度が大きく変わり、酸味や苦味などの味の違いを感じました。

### ●暑い日にぴったりのアイスコーヒーにも挑戦！

猛暑が続くなか、後半にはアイスコーヒーにも挑戦。「今まで飲んだアイスコーヒーの中で1番おいしい！」とバランスの良い味を出すことができました。一方で「抽出速度と氷のとけるタイミングをとるのが難しかった」などのまだまだ極める余地のある感想も。次回はいよいよ最終回！オリジナルブレンドに挑戦です！

#### 事業概要

日 程 2025年7月28日（月）  
場 所 コープ野々井店  
参加者 14名

2025年8月4日（月）こだわりのコーヒー教室⑥

オリジナルブレンドコーヒーを作ろう！



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



## ●学びを活かして、オリジナルブレンド作りに挑戦！

最終回は、これまでの学びの集大成として、2種類のオリジナルブレンド作りに取り組みました！『バランスよく飲みやすい味』と、『深みと苦味のある味』を目指す2チームに分かれ、たくさんの種類の豆からどれを選び、どんな割合でブレンドしていくか、真剣に話し合いを進めます。「ちょっと苦い」「豆のよさが出ない」と、はじめは試行錯誤の様子でしたが、次第に会話も活発になり、和気あいあいとした雰囲気になりました。最終、狙いどおりの味にできたときには達成感でいっぱいになっていました。

## ●コーヒーを通してつながりの輪が広がる

今回作った2種類のオリジナルブレンドコーヒーは、小島さんのはからいで、ドリップバッグにして持ち帰れることに！こだわりの自信作が、実際にかたちになったことで、教室外でもコーヒー仲間を広げるきっかけになりそうです！

### 事業概要

日 程 2025年8月4日（月）

場 所 コープ野々井店

参加者 14名