

2025年6月4日（水）男・本気のコーヒー教室①  
はじめてのハンドドリップ体験！



●ハンドドリップで『自分だけの一杯』を探る

深井エリアで65歳以上の男性を対象としたコーヒー教室がスタート。講師は、地域で人気のふかい珈琲を営む沢埜健司さん。はじめに、ハンドドリップに使う器具の説明と、豆の挽き方、淹れ方のポイントについて、実演を交えて丁寧なレクチャーがありました。1人ずつのハンドドリップ体験では「同じレシピなのに味が違う！」「なぜ？」と、驚きの連続でした。

●「家でも淹れてみたい！」学びとつながりが広がるきっかけに

「道具はどこで買える？」「豆の保存はどうしたら？」といった質問が飛び交い、一人ひとりの関心の高さがうかがえ、モチベーションがグッと高まる時間になりました。沢埜さんが各テーブルをまわり、個別にアドバイスとコツを伝授してもらう贅沢な時間となりました。グループごとに自然と会話が生まれ、講座は終始なごやかな雰囲気にも包まれていました。

事業概要

日 程 2025年6月4日（水）  
場 所 サニー・ばなな  
参加者 7名

2025年6月18日（水）男・本気のコーヒー教室②  
奥深いコーヒーの世界に没入



●コーヒー豆ができるまで！産地の写真で学ぶコーヒー生産

2回目はコーヒー豆の栽培から加工までを写真とともに学ぶ座学からスタート。講師の沢埜さんが実際に訪れた産地の風景を見ながら、コーヒーがどのように作られるのかを学びました。さらに、ハンドドリップとは異なる『フレンチプレス』の実演もあり、新しい抽出方法の味わいに驚きの声も。普段とは異なる風味に、コーヒーの世界の広さを体感しました。

●同じ豆でも味が変わる？探究心あふれる時間

一人ひとりが2種類の豆の抽出を体験。同じ豆から淹れたコーヒーの見た目は同じでも、味はまったく異なるという発見があり、メンバー間でどう淹れたかを互いに伝え、その理由を語り合いました。道具の購入を決意する人、沢埜さんの店に行く予定を立てる人も。美味しさの正解がないコーヒーの世界に、すっかりと魅せられてしまいました。

事業概要

日 程	2025年6月18日（水）
場 所	サニー・ばなな
参加者	6名

2025年7月2日（水）男・本気のコーヒー教室③  
奥深いコーヒーの世界に没入



●目指す味に近づけるか？2人1組で試行錯誤

第3回は自主練習。講師の沢埜さんに教えてもらったハンドドリップの技術を活かしながら、自分たちで淹れ方を工夫し、味の違いを楽しむ回となりました。沢埜さんに用意してもらった豆は、中煎り・中深煎り・深煎りの3種。それぞれ品種も異なり、豆の量・挽き方・湯温・抽出時間などの組み合わせを、ペアで相談しながら実験。失敗も含めて「こうすればどうなる？」を繰り返しました。

●甘み？コク？目指す味を言葉にし、工夫を凝らす

「濃く淹れてみよう」「この豆の甘みを活かすにはどうする？」と、味のイメージを共有しながらチャレンジ。思った通りに仕上がらなかったときも、すぐに再挑戦する姿も印象的でした。意図した味に近づくためにどう調整するか、どんどん本気になり、まるで職人のような眼差しで取り組んでいました。創意工夫が随所にあらわれる自主練習で、講師へ質問できる次回が楽しみです。

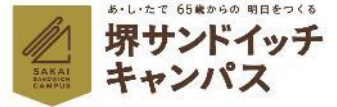
事業概要

日 程 2025年7月2日（水）

場 所 サニー・ばなな

参加者 6名

## 2025年7月16日（水）男・本気のコーヒー教室④ 失敗から学ぶ一杯の工夫



### ●豆の個性と精製の違いを学ぶ、ワンランク上の座学

第4回は座学と実践の回。前半は、コーヒー豆の品種や産地（エリア、標高）、精製法の違い（ナチュラル／ウォッシュド）、さらに焙煎具合が味に与える影響を学びました。ナチュラルとウォッシュドの違いは、実際にアイスコーヒーを飲み比べて体感。新たに浅煎り・深煎りそれぞれに合わせたレシピも用意してもらい、新しい発見がたくさんありました。

### ●失敗のなかにある、おいしさのヒント

後半は、『失敗した』淹れ方のコーヒーを2種類飲んで、失敗した味の特徴を体験。それをふまえ、4種類の豆を新しいレシピでハンドドリップ。2チームとも同じ淹れ方のはずが、なぜか味に違いが…。沢埜さんからは「お湯の注ぎ方一つでも味が変わる」と解説があり、みなさん納得。小さな違いに気づける、学びの多い実習となりました。

#### 事業概要

日程 2025年7月16日（水）  
場所 サニー・ばなな  
参加者 4名

## 2025年7月30日（水）男・本気のコーヒー教室⑤ 失敗から学ぶ一杯の工夫



### ●豆もレシピも理解が深まる自主練習会

第5回は自主練習をメインとした回。講師の沢埜さんの店の4種類の豆（深煎り・中煎り2種・浅煎り）を使い、これまで学んだ焙煎度別のレシピをもとに2人1組でハンドリップを行いました。すべて産地が異なる豆で、風味の違いも豊か。座学と実践を重ねてきたからこそ、今回の自主練習では淹れ方や味の変化への理解が一段と深まる機会となりました。

### ●僅かな違いを感じ取る力と、安定した技術に成長

同じ豆でもチームごとにわずかな味の違いが生まれます。ただ、その差は以前よりも小さくなっており、技術が安定してきた証とも言えます。一方で、そのわずかな差にも気づき、「酸味が少し立ったかも」「甘みがよく出ている」などの感想が交わされる場面も。味の変化に敏感になれるほどに、コーヒーの味わいに詳しくなってきました。終盤には豆をブレンドする新たな挑戦もできました。

#### 事業概要

日 程 2025年7月30日（水）

場 所 サニー・ばなな

参加者 5名

2025年8月20日（水）男・本気のコーヒー教室⑥

夏にぴったり、冷たい一杯



## ●アイスコーヒーの世界へ。急冷と水出しを体験

最終回は「アイスコーヒー」。講師の沢埜さんによる実演のもと、急冷式（ホットで淹れて氷で急冷）に挑戦しました。アイスにする場合はホットよりも濃く淹れることがポイント。豆をやや細かく挽き、豆の量も多めに設定。同じ豆で焙煎違い（中煎り・深煎り）を急冷式で抽出し、その違いを体験しました。沢埜さんが用意してくれた水出しコーヒーも飲み比べに加わり、3つの違いを味わいました。

## ●お菓子と合わせて味わう、最後の贅沢な時間

コーヒーとお菓子の『ペアリング』にも挑戦。沢埜さんが用意してくれた2種類のパウンドケーキをそれぞれのコーヒーと合わせ、味の相性を探りました。お菓子とのペアリングを考えたことがない人が多かったものの、「味が近いものをあわせるとよい」というアドバイスをもらいイメージしやすくなりました。『コーヒーをどう楽しむか』という視点が広がる、最終回にふさわしい締めくくりとなりました。

### 事業概要

日 程 2025年8月20日（水）

場 所 サニー・ばなな

参加者 5名