

天王南中学校PTA会報(HP版)

南風

No. 7

R6. 11. 25

PTA研修会



~R6. 11. 18~

~カフェ・フレンナーさんでコーヒー講座を行いました~





いつも何となく家でコーヒーをドリップしていましたが、毎回味が違う理由が分かりました。研修会当日は、ペーパーフィルターの構造や折る意味・折り方、抽出する際の温度や抽出方法、蒸らしの工程の見分け方からお湯の注ぎ方、ドリッパーを外すタイミングまでひとつひとつの工程を丁寧に教えて頂き、参加者9名一人ひとり実技を通して体験させて頂きました。

まずは、コーヒーの産地や名前の由来・豆の種類や欠点豆のハンドピック・収穫方法や産地の人々の暮らしなど、コーヒーの歴史などのお話がありました。

次に、オーナーの佐藤さんによる抽出を見せて頂き、参加者全員で味見をしました。普段から毎朝自分でコーヒーをドリップしている保護者の方や、ブラックコーヒーが苦手な保護者の方もいましたが、「香りが全然違う。今まで飲んだコーヒーで一番美味しい。」と、みなさんが口を揃えていました。

その後、参加者一人ひとり抽出に挑戦しました。オーナーの見本と同じ豆、同じ道具、同じ工程で抽出したのにも関わらず、なかなか同じ味にはならず、淹れ方でこんなにも変わるのかと思いました。

オーナーのお話の中で印象的だったのが、コーヒーは3段階の「香り」を楽しむことができるということです。

- ① 豆を挽いたときの香り→フレグランス
- ② 抽出したときの香り→アロマ
- ③ 口に含んだときの香り→フレーバー

感覚を研ぎ澄まして、香りの移り変わりを楽しみながらコーヒーを楽しめたら素敵だなと思いました。とても楽しく、最初から最後まで興味深く、コーヒーについてたくさん学ぶことが出来た良い機会でした。

P T A文化・広報部長 菊地 紘子