

2022年10月25日（火）男・本気のコーヒー教室01
趣味の連続講座スタート！



●男・本気のコーヒー教室1期生

65歳以上の方に向けた、新しい趣味を通していつまでも元気でい続けてもらうプロジェクト「SPRING（スプリング）ひらかた」が始まりました。初めてのことで、ドキドキされていた方も多いようですが、あだ名の名札をつけると、学生時代を思い出したかのように、和気あいあいとした雰囲気に。初回ということで「なぜ教室に参加したのか？」など、ペアで自己紹介！「マンションのコーヒーを飲む会で知識を披露したい」「家族から外に出たら？と言われた」「パートナーに負けないコーヒーを淹れたい」など、男性だけのトークは大盛り上がりでした。

●ハンドドリップ体験

男・本気のコーヒー教室の講師はKAORU COFFEE ROASTERY 吉田薫さんと恩地郁子さんです。まずは先生のお手本をじっと見つめるみなさん。挽きたての豆の香りと、きれいな豆の膨らみに歓声があがっていました。その後はペアでドリップにチャレンジです。お湯の温度や豆の膨らみ方に注目したかひがあり、「いつもとは違う味！」になりました。その成果を写真におさめる姿も見ることができました。次回からはどんどんハンドドリップを練習していきます。

事業概要

日時 2022年10月25日（火）
 場所 イズミヤ枚方店

公式LINE登録



お問合せ

SPRINGひらかた事務局
 06-6373-5377（10:00-17:00・土日祝除く）

2022年11月8日（火） 男・本気のコーヒー教室02
コーヒーの知識を増やして



●コーヒーへの熱意

前回から今回までの2週間で、「道具を一式揃えてみた」「豆を買いに行ってきた」「家族に振る舞ってみた！」など、多くの方がコーヒーに関するエピソードを持って教室に参加されていました。また、今回は道具を持参していただいたこともあり、おすすめのミルや豆の保存方法など開始前から情報交換が活発に行われていました。

●ハンドドリップを極める

コーヒーへの思いがふつふつと湧いてきたみなさんに向けて、生産国や豆の種類と選び方、ハンドピック（選別）や焙煎の知識を、薫さんと郁子さんから伝授していただきました。知識を頭に入れた後は、ハンドドリップにチャレンジです。ペーパーフィルターのセッティング方法やお湯の温度、器具の配置を改めて確認しました。独学や我流で淹れられていた方も、器具や抽出スピードによる味の違いを感じている様子。この回を経て、ただ飲むだけではなく、「TASTING NOTEを書けるようになりたい」「友人にも振る舞ってみたい」と夢が膨らんでいました。

事業概要

日時 2022年11月8日（火）
 場所 イズミヤ枚方店

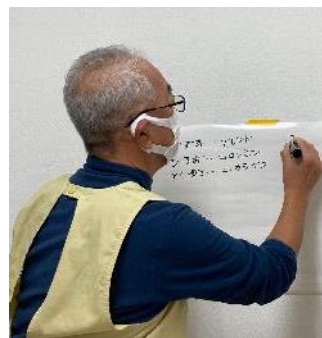
公式LINE登録



お問合せ

SPRINGひらかた事務局
 06-6373-5377 (10:00-17:00・土日祝除く)

2022年11月22日（火）男・本気のコーヒー教室03
ハンドドリップ自主練習！



●3種類の豆でハンドドリップ練習

チームに分かれ、豆の量や温度などの淹れ方、進め方を相談し、ドリップの練習を重ねました。お湯を注ぐスピードを変えてみるチーム、家での淹れ方を比較するチームなど、味の違いを検証しました。結果を表にまとめたり、「同じ豆なのに、味が違うのはなぜ？」「お湯の温度とスピードを変えてみた」「豆を挽く粗さを変えた」「時間がたてば風味が変わっている！」と、チームを越えての味の共有もあり、学びの深まる会になりました。「みなさんとの距離が近づいてきて嬉しい」との声も上がっており、回を増すごとに、交流が盛んになっています。

●コーヒーのふるまい体験

この日は枚方市内の地域包括支援センターのスタッフさんや地域の方に来ていただき、淹れたてのコーヒーを飲んでいただきました。飲んだ方からは「やっぱり人に淹れてもらうとおいしい！」「豆の違いで全然味が違うんですね」「濃さも好みで飲みやすい！」と感想をいただき、それを聞いたみなさんからは自然と笑みがこぼれていました。

事業概要

日時 2022年11月22日（火）
 場所 イズミヤ枚方店

公式LINE登録



SPRINGひらかた
 公式LINE
 お知らせが届きます

お問合せ

SPRINGひらかた事務局
 06-6373-5377（10:00-17:00・土日祝除く）

2022年12月06日（火）男・本気のコーヒー教室04
産地・焙煎度の違いを知る



●豆の特徴を比べる

今回は焙煎度や豆の産地が異なる5種類のコーヒーの比較を行いました。豆の種類は伏せられたまま、色や豆の大きさ、香りの違いを確認し、「同じ豆でも深煎りのほうが苦みが強い?」「フルーティーで酸味があるからアジアの豆かな?」と見当をつけながら試飲をしました。グループで相談したり、コーヒーの味をチャート式で記録するTASTING NOTEを記入したりすることで、焙煎度や産地によるコーヒーの特徴がつかめてきたようです。

●自分好みのコーヒーを知る

最後はレアな豆『パナマ・ゲイシャ』の味を共有しました。「赤ワインのような味」「酸味も苦みもコクも全体的にバランスがとれている」など、味の表現がとても豊かになられたみなさん。試飲を重ねる中で「浅煎りが好きだからこの豆が気に入った」「香りが独特だけど、嗜好品らしくて好き」など自分好みの豆が見つけれられた方も!「焙煎度の違いを試したい」「身につけた知識とスキルをそろそろ披露したい」と新たな意欲が生まれていました。

事業概要

日時 2022年12月6日（火）
 場所 イズミヤ枚方店
 参加者 10名

公式LINE登録



お問合せ

SPRINGひらかた事務局
 06-6373-5377 (10:00-17:00・土日祝除く)

2022年12月20日（火）男・本気のコーヒー教室05
おいしいコーヒーを目指して



●お気に入りの豆探し

前回の教室で好きな豆の傾向をつかんでいただいたこともあり、お気に入りの豆を持ってきてもらいました。全員が異なる種類の豆を用意しており、みなさんもスタッフもびっくり！自分の持ってきた豆は自分で淹れ、他の人に飲んでもらうことにしました。コーヒー店で聞いてきた豆の特徴やドリップのこだわりを情報交換するなど、なかまがいるからこそ、たくさんの豆を楽しめるのがいいですね。TASTING NOTEもすらすらと書けるようになってきました。

●1月はイベントに出展！

1月24日にイズミヤ枚方店でコーヒーをふるまうことになりました。そのお試しとして、今回は、テーブルクロスの色など装飾を検討したり、動きやすいコーヒー用具の配置を考えたり、お湯や洗い物の管理を自分たちで行いました。せっかくなので黙々とふるまうのではなく、コーヒーに関するトークをしたり、感想を聞いたりする練習もしています。大人数にふるまうのは初めてですが、チームでおそろいのバンダナを揃えるなど、本番に向けて気分が高まっています。

事業概要

日時 2022年12月20日（火）
 場所 イズミヤ枚方店

公式LINE登録

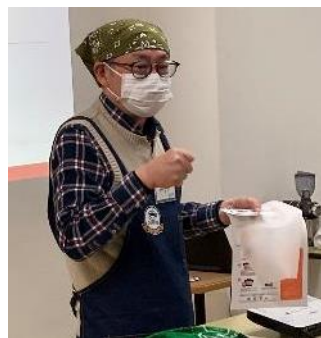


SPRINGひらかた
 公式LINE
 お知らせが届きます

お問合せ

SPRINGひらかた事務局
 06-6373-5377（10:00-17:00・土日祝除く）

2023年1月17日（火）男・本気のコーヒー教室06
コーヒーを楽しむ心得



●オリジナルブレンド作り

これまでの教室で、ドリップの技術と豆についての知識を身に着けたみなさん。最終回はコーヒーと健康の関係性を学びました。コーヒーについて更に理解を深めた後は、オリジナルブレンド作りに挑戦です！酸味派、マイルド派、苦味派と、3つのグループに分かれて、9種類のコーヒー豆の中から3～4種類セレクトします。好みの味を目指して、豆はどれを選ぶのか？比率はどうするか？など、グループで相談をしました。何度も試飲を重ね、オリジナルブレンド完成です！オリジナルブレンドには、みなさん自分ならではの名前をつけました。

●次なるステージへ

1月24日（火）は、ミニ成果発表会「SPRINGキャラバン」をイズミヤ枚方店で開催します。おいしいコーヒーを振る舞うために、一般のみなさんにコーヒーの味を楽しんでもらうためにはどの豆がよいか、当日のシフト組みはどうするか相談をしました。おそろいのエプロンの準備もばっちり！教室は今回で終了ですが、男・本気のコーヒー教室修了生の新たなステージがはじまります！

事業概要

日時 2023年1月17日（火）
 場所 イズミヤ枚方店

公式LINE登録



SPRINGひらかた
 公式LINE
 お知らせが届きます

お問合せ

SPRINGひらかた事務局
 06-6373-5377 (10:00-17:00・土日祝除く)