

橘いきいき講座開講「おいしいコーヒーの淹れ方」

心身ともに健康で豊かな生活を送るため、いろいろな知識や技能の習得・趣味の拡大や健康増進の推進などを通して、仲間づくりや地域社会への参加意欲を目的とした橘いきいき講座を6/18に開講しました。

この講座は、昨年度までの「アイラブたちばな」「橘ゆうゆう講座」を合わせた内容となっており、全7回の講座のトップをきった今回は、日大通りで「カフェしずく」を営んでいる佐藤 佳氏を講師に「おいしいコーヒーの淹れ方」について講義いただきました。

佐藤氏からはコーヒー豆の主な産地とその味の特徴や評価基準、焙煎度による味の違い、保存方法などについて説明いただいた後、一杯分、二杯分のコーヒーを入れる際の豆の量を計量し、ミルで挽き、ドリップペーパーとポットを使ってコーヒーを入れました。その際、豆のひき方やお湯の注ぎ方、蒸らし時間によって味に違い出ることも、実際に体験しました。また、アイスコーヒーの入れ方やアメリカンコーヒーなどについてもご指導いただき、受講生はコーヒーの香りに包まれた環境で一味違ったおいしいコーヒーの淹れ方を学びました。

