

## ～令和5年度飛騨市公民館講座開催レポート 第9号～

### 【珈琲ライフをもっと身近に！】

11月22日(水)に、焙煎から珈琲の淹れ方について学ぶ講座を開催し、7名に参加していただきました。講師は、高山市で珈琲店を営んでいる黒坂 俊介氏にお願いしました。

まず、珈琲の歴史から産地、種類による違いについて学びました。エチオピアをはじめ約15か国で生産されていることやブルーマウンテンなどの珈琲豆の種類を紹介されました。日本では、珈琲豆を生産できないことについても解説いただきました。

次に、主題である、珈琲豆の焙煎を実際に行いました。今回は、エチオピア産、ブラジル産、グアテマラ産の3つの産地の豆を使用しました。片手鍋やアルミホイルなど家庭にあるものでできる焙煎の方法を教えてくださいました。産地によって深煎りにしたり浅煎りにしたりと豆の特徴に応じて焙煎方法を調整するそうです。それぞれが焙煎し淹れた3種類の珈琲を飲み比べ、味わいの違いを楽しみました。

講座終盤には、積極的に参加者から質問が飛び出し、「アイスコーヒーの美味しい淹れ方のコツは?」「ブレンドはどのようにしたらいいの?」などたくさんの質問に対し、講師から丁寧に回答いただきました。

参加者からは、「趣味ごとですが、すごく楽しかった。」「楽しく、勉強になった。」「毎年やってほしい。」といった感想がありました。

