

まなびチョイスセミナー Labocafe Vol.6 「まなびをトコトン楽しもう♪」

第2回目「トコトン こだわる♪珈琲の世界」（9月29日開催）

20～40歳代の方を対象に、“学び”と“出会い”の場を提供してきたLabocafe(ラボカフェ)も、今年で6年目。

今回は「まなびをトコトン楽しもう♪」と題し、3講座ずつ2部仕立てで開催します。

新しいことにチャレンジする時の“ドキドキ”を“ワクワク”に変えながら、参加された皆さんが、まなびをトコトン楽しむ様子を順次レポートしていきます♪

チラシは [コチラ](#) (1416KB; PDFファイル)



講師：野口 嘉昌さん【gucchi珈琲店主】

講師の野口さんは「珈琲で人と人をつなぐ」をテーマに、経営する店舗で開催している各種ワークショップや、地元の「まちゼミ」への参加、また老人保健施設・病院へのボランティアなど、幅広い活動をされています。

今回の講座は、ふだんアバンセに足を運ぶことが少ない男性に向けて呼びかけました。すると「自宅でも美味しくコーヒーを淹れてみたい」「コーヒーのことを詳しく知りたい」という、コーヒー好きな方に多く参加していただきました。さあ、野口さんのコーヒーとトークで、皆さんがどのようにつながっていくのでしょうか♪

アイスブレイク

「コーヒーが好き」という共通点があっても、はじめましての方々と机を囲んでいるだけでは緊張します。

まずはリラックスしてもらうための自己紹介と、チームで力と知恵を合わせてペーパータワーを作るゲームをしました。制限時間内に一番高く積み上げたチームの勝利です。アバンセチームも飛び入り参加して、会場が一気に活気づき、笑顔と笑い声に包まれました。

途中、積み上げたタワーが崩れるチームや、しっかり折り曲げて強度を増すチームもあり、楽しい感じでワークショップのスタートです。



ワークショップ

まずは参加者を代表して二人の方に、市販の粉を使っていつもの淹れ方でコーヒーを淹れてもらいました。カップを温めたり、粉を蒸らしてゆっくりゆっくり抽出したり、さすがコーヒー好きな方が集まっただけあって、淹れ方がとても様になっています。それをみんなでテイスティングしましたが、「味が濃い」との意見が多く出ました。

そこで野口さんは、同じ粉でも美味しく飲める方法を教えられました。ポイントは粉の量、お湯の量と温度、そしてゆっくり抽出するのではなく、サッと入れることだそうです。

最初のコーヒーと比べて飲みやすく、「こんなに味が違うんだ～」と驚きの声が上がっていました。



続いて、コーヒー豆を皿に広げ、割れたりいびつな形をしている豆をはじく「ハンドピック」という作業をしました。こうすることで雑味を取り除かれ、飲みやすくなるそうです。



それから野口さんは美味しいコーヒーの淹れ方を説明され、皆さんは手際よく淹れられていました。

■gucchi流コーヒーの美味しい淹れ方■

(1)豆をミルで挽く→(2)沸騰したお湯をコーヒーポットに移して適温にする→(3)粉を計る→(4)ペーパーフィルターの紙の匂いを取るためにお湯を通す→(5)お湯を計量しながらコーヒーを淹れる

その後、コーヒー豆が新鮮でないと酸味が強いこと、お湯をいれても膨らまないこと、水は硬水ではなく軟水を使うことなど、実際に飲み比べをしながら学びました。皆さん真剣な顔でメモを取り、豆や粉の保存方法や、豆の焙煎と挽き方の関係性など、専門的な質問がたくさん出ていました。



最後に野口さんは、淹れたすぐは赤ワインの風味、それが徐々に白ワインの風味に変わるという、珍しいブラジルコーヒーを皆さんにふるまわれました。



このコーヒーの風味に合わせたお菓子で「フードペアリング」をしながら味わい、参加者同士が話しこむ姿も見られました。まさに「珈琲で人と人がつながる」場面でした。

野口さんは、「どこのコーヒー屋さんが美味しいとか、この種類の豆が美味しいとかいうことではありません。自分の味覚にあった味、焙煎の度合い、淹れ方、また、それに合った食べ物との組み合わせなどを探していくことがコーヒーを楽しむことだと思います」と締めくくられました。

終始、部屋の中はとてもいい香りで満たされて、とてもリラックスした気分になる講座となりました。

[参加者の声（アンケートより抜粋）](#)

- ・粉末は雑味が出るので、ハンドドリップはお湯を早めに注ぐ点、とても勉強になりました。
- ・コーヒーの酸化度合による違いなどが分かって良かった。
- ・おいしいコーヒーの淹れ方を教えていただいたので、自宅で実践してみたいと思いました。
- ・普段なにも気にせず飲んでいたコーヒーが、淹れ方によって全然違ってくることに驚きました。
- ・コーヒーの世界は興味深くおもしろかったです！！これからのコーヒーの味わい方が変わってきます。
- ・いろんなコーヒーの種類を試飲できて良かった。次は産地に注目して、コーヒーを味わってみたい。

[アバンセとは](#) | [リンク集](#) | [公益財団法人 佐賀県女性と生涯学習財団](#)



TEL : 0952-26-0011
FAX : 0952-25-5591

〒840-0815
佐賀県佐賀市天神三丁目2-11(どんどんの森内)

交通アクセス

お問い合わせ

開館時間

火曜～土曜日：8時30分～22時00分
日曜・祝日：8時30分～17時00分
(ホールは22時00分まで)

休館日

毎週月曜日(祝日も含む)
12月29日から翌年1月3日まで

館内フロアマップ



施設利用の手続き



利用料金表



施設利用Q&A

