

世界にひとつだけの自分の珈琲づくり体験



▲珈琲の生豆を自分好みの深さに焙煎

平成30年2月24日(土)

工房たかさんの運営で、「世界にひとつだけの自分の珈琲づくり体験」が、グリーンファーム交流体験館調理室にて開催されました。まずは、珈琲の産地などについて学びましたが、珈琲豆は、最初から黒いと思っていた方が多く生豆の青さにビックリ！確かに普段、生豆の状態で目にすることは、あまりありませんよね。世界6カ国の産地の豆から2～3種類をブレンドし、手網器に入れ、ガスコンロの上で焙煎をし、焙煎時間が長いほど豆が黒くなり、浅煎り→中煎り→深煎りとなります。焙煎の途中では、パチ♪パチ♪という小気味のいい音が響きわたり、珈琲の良い香りとともにその音も愉しみました。自分の手で淹れた世界にひとつだけの珈琲は、やはり格別でした！手間をかけることで楽しみが深まることを実感できた貴重な時間となりました。



▲手動コーヒーマルで豆挽き



▲新鮮な珈琲は湯を注いだときの盛り上がりが凄い！