

令和5年度「男塾」珈琲講座



7月30日(日)、「男塾」珈琲講座を小楠コミュニティーセンターで開催しました。男塾は、令和元年度より、男性の地域参画へのきっかけづくりを目的として行ってきました。今年度は、「おいしいアイス珈琲の淹れ方」講座を実施し、過去受講者と新規の方をあわせて16名のご参加がありました。

今年度も、喫茶カフェ「CRAFT(クラフト)」のマスターである奥村哲生氏を講師としてお迎えしました。座学では、珈琲豆の焙煎の種類や選び方から始まり、ホット珈琲とアイス珈琲の淹れ方の違いなどについて学びました。その後はグループに分かれて、実際に2種類の豆を用いて、アイス珈琲を淹れ、淹れ方の特徴を比較しながら異なる味を楽しみました。受講者の皆さんからは実際に珈琲を淹れてみて、「インスタント珈琲とは全く異なる風味だ」「味わいがとても深い」といった感想の声が聞かれ、「ホットの時とは違う新たな楽しみ方ができそうだ」と、「自分だけの一杯」を目指して珈琲を淹れていました。



後半は、各自が手作りしたアイス珈琲を片手に、座談会が行われました。皆さんでお菓子をつまみながら、奥村氏に美味しい珈琲の淹れ方のこだわりについて熱心に質問していました。また、社協からのボランティア案内の際には、「今回の受講を通じて、地域で自分も貢献してみたいと思うようになりました」という声もたくさん聞かれました。イベントの最後には、皆さん満面の笑顔で集合写真を撮影しました。

本講座を実施し、奥村氏の理念である「人と人をつなぐ珈琲を淹れていきたい」との想いを受講生の皆様からも感じました。今後珈琲を活かした、地域活動が広がっていくように、社協で今後実施を予定している「ボランティアカフェ」や「シン・みんなのふくしまつり」など、活動の場の紹介・調整を行っていきたいと思います。