

# おいしいコーヒー 入れるコツを伝授

## カフェ運営の長久手NPO企画



参加者に振る舞うコーヒーをいれる長谷川さん(右から2人目) 豊田市猿投町の棒の手会館で

長久手市のNPO法人「楽歩」と豊田市猿投町の棒の手会館は、同会館でおいしいコーヒーの入れ方教室を開いた。同法人運営の

就労継続支援A型事業所の利用者で、コーヒーインストラクター2級の資格を持つ長谷川隆司さん(51)が、おいしい一杯を楽しむ方法

ひまわり12 12	
9.30	ぼさるまさい
0.15	がらんカクニ
	▽ホーメックど
4.15	特番ト趣味ど
	スロト月+3歳返
	2かどよたしNOW
6.30	⑨みよみよTODAY
7.00	⑨みよみよTODAY
30	Week Iyながくて
そらまめ 12	
8.00	モリアフセ
9.30	ぶらっもりやま
	小幡旭北学校区
10.20	尾張市魅力伝承組
	～水野又太郎良春～
4.00	城伊勢美らち
6.30	伊勢美らち
5.00	5.00
8.40	8.40
CCNet東名局 12	
8.00	⑨Cステ日進・東郷
	⑨男性料理教室集大成
10.10	⑨Cステ日進・東郷
	⑨藤家康血た区
5.05	5.05
6.05	6.05
7.30	7.30
9.20	9.20
10.50	10.50

を伝えた。

同法人は長久手市内でA型事業所のカフェも運営しており、長谷川さんはコーヒー豆の販売や接客を担当。身体障害があり、普段は車いすで生活している。教室は、障害のある人の社会進出を推進しようと企画され、11人が参加した。

長谷川さんはコーヒー豆の産地や焙煎方法によって酸味や苦みなどが違つことを説明。コーヒーの抽出は3分以内にするとうまみを引き出せると説明し「自分好みのコーヒーを見つけて」と呼びかけた。参加者はケニア産、グアテマラ産、インドネシア産の豆で入れたコーヒーを飲み比べて香りや味を楽しんでいた。

豊田市の教員安田誠さん(70)は「コーヒーの抽出時間が勉強になった。自宅でも実践したい」と話した。  
(簀下千晶)