

5月1日に岐阜市の中鶉にある「CHERRY COFFEE」の瀬瀬伸子様をお迎えし、接客マナーの一環としてハンドドリップの作法とよりおいしいコーヒーの淹れ方を教わった。2種類のコーヒーの質の違いと味の違いという基本的な知識から、淹れ方による味の違いを学んだ。この知識を「ふるさと教育」として、今後活用していきたい。

生徒の1人は、「コーヒー豆の質だけではなく、入れ方や挽き方によって大きく味が違うことを知りました。入れ方にも手順があり温度はもちろん、姿勢や注ぐ際の水の量まで丁寧に教えていただきました。コーヒーに対して、大変興味がでてきました。私も、好みに合わせたドリップができるように残りの指導で身に付けていきたいです。」と語っている。

