

日 付	令和5年 9月 1日
担当所属	山梨県立農林高等学校
担当者名	教頭 村松 泰直
連絡先	055-276-2611

コーヒースペシャリストによる特別講義

<概要>

農林高校食品科学科でワイン製造を学ぶ生徒を対象に、コーヒースペシャリストによる特別講義を実施します。本校では生徒によるワイン製造に取り組んでいますが、アルコール飲料のためテイastingをおこなうことができません。そこで今回の講義ではワインと同じ嗜好品であるコーヒーを例として、原料の産地や製法による香りや味わいの違いについて体験的に学びます。講師にはコーヒースペシャリストとして全国で活躍する松田賢哉様を迎え、専門的な講義とコーヒーのテイastingを実施します。

<目的>

製法や産地がもたらす香りや味わいなどの商品特性の違いについて、コーヒーを例に理解を深めます。この学習活動を通して商品・サービスに対する観察力を養うとともに、将来の進路選択のきっかけとなる場面とする。

<詳細>

1 日 程：令和5年9月6日（水）13時30分～15時20分

2 場 所：山梨県立農林高等学校 3階会議室

（〒400-0117 山梨県甲斐市西八幡4533）

※取材の際は職員玄関から入り事務室で受付を済ませてからご入室下さい。

3 講 師：コーヒースペシャリスト 松田賢哉 氏

4 参加生徒：農林高等学校食品科学科2年生の27名

5 講義内容：「World Of Coffee ～コーヒーの世界～」

(1) 導入・・・自己紹介など

(2) 1本の木から1杯のカップまで・・・コーヒーの品種、生産地

(3) コーヒーの味わいが違うわけ・・・3大生産地（テイasting）、ローストの度合い、精選方法

(4) コーヒーをおいしく入れる基本・・・4つの基本

(5) グループワーク・・・抽出体験

(6) まとめ Q&A