



おいしいコーヒー入門講座@清澄白河 ～フェアトレードコーヒーの魅力を探る～

朝の目覚め、仕事の合間のリフレッシュ、食後、スイーツと一緒に…。1日の豊かな時間を演出してくれるコーヒーですが、コーヒー豆は日本ではほとんど生産されておらず、海外の40カ国あまりからやってくる輸入品。各国、各地域の気候に合った品種や方法で、現地の農民が栽培した農産物です。

今回の入門講座では、そんなコーヒーの基礎知識から、ハンドドリップでの淹れ方のポイント、焙煎による味の違いを確認する試飲まで行います。

そして、私たちの飲むコーヒーが、どんな人たちによってどんな場所でどうやって栽培されているのか、東ティモールを例に、生産地の実情やフェアトレードコーヒーについても学びます。

フェアトレードコーヒーを入り口に、豊かで奥深いコーヒー・ワールドを味わいましょう。

また、今回の会場は、サードウェーブコーヒーで注目を集めている清澄白河。講座終了後には、ぜひ近くのカフェにも足を運んでください。

【内容】

- コーヒーの基礎知識
(歴史、貿易、農業、植物としての特徴など)
- コーヒーの淹れ方の説明と試飲
(ペーパーフィルターを使ったハンドドリップで焙煎度合いによる味の違いを体験)
- コーヒー生産の現場(東ティモール)からの話とフェアトレードについて



©株式会社オルター・トレード・ジャパン



【こんな人にお勧めです】

- コーヒーについて豆のことから淹れ方まで基本を一通り知りたい
- 最近のコーヒーブームが気になっている
- 自分に合った焙煎を見つけたい
- コーヒーの栽培や農業に興味がある
- 東ティモールに関心がある
- フェアトレードについて知りたい

日時:10月12日(月・祝)14時～16時

場所:長専院(東京都江東区三好1-6-3
都営大江戸線清澄白河駅A3出口徒歩2分)

定員:15人

お申し込み:ウェブサイトのフォームよりお申し込みください。

<http://bit.ly/1Y00J2a>

参加費:1000円



共催:NPO法人アユス仏教国際協力ネットワーク、NPO法人APLA、ニュー・インターナショナルリスト・ジャパン

【お問い合わせ】

NPO法人アユス仏教国際協力ネットワーク
東京都江東区清澄3-4-22

TEL:03-3820-5831 FAX:03-3820-5832

tokyo@ngo-ayus.jp <http://ngo-ayus.jp>