

Morning Class

全5回講義シラバス



講師：藤井勇也 広島市出身 KITCHENETTEスタッフ

大学在学中、コーヒーをテーマに半年間、世界一周で生産地を巡る。卒業後、東京都小笠原村のコーヒー農園に就農。2年間園内ガイド従事。2018年より、KITCHENETTEでコーヒー教室「Coffee Origin」主宰。旅中に手に入れた収集物と創作物を使って、コーヒーを丁寧に解説する。
Coffee Origin website www.rcafe-origin.com

9月29日 第1回 『本』

初回テーマは"参加者の自己紹介"と"情報のおいしさ"と"コーヒー語レクチャー"の3つ。コーヒーの情報は容易に手に入る時代になった。しかし、タダより怖いものはない。安い情報はジャンクで、それなりの楽しさをもたらすが、決して一生モノではない。

ここでは偉大な先人が残してくれた、信頼できる書籍から抽出した情報を網羅して紹介。また、全五回の講義で多用するコーヒーの専門用語を分野ごとに整理して伝える。知識を増やせばそれだけで、新しい情報に惑わされずコミュニケーションも豊かになる。コーヒーは世界の飲み物。"新しい言語"を学ぶ気持ちだとより楽しく身についていく。

講義コーヒーは「おいしいコーヒーの経済論」の舞台となったキリマンジャロ・ルカニ村。コーヒーの好きな味は人それぞれ。では、コーヒー本も各自の嗜好に合うものがあるはずだ。

10月20日 第2回 『農業』

コーヒーはどこからやってくるのか。その疑問を完全解決。世界に2,500万人以上いるとも言われる小規模コーヒー農家。彼らのワークライフと、大規模農園、そして、小笠原のコーヒー栽培を紹介。発芽から収穫されるまで5年かかるコーヒーノキ。その始まりの場所に迫る。

講義コーヒーは沖縄アダ・ファームのカスカラティー。カスカラ(Cascara)はコーヒーチェリーの果皮・果肉部分を、乾燥させたもの。お茶のようにして抽出して飲む。柔らかい口当たりと独特の酸味が持ち味。アダ・ファームは日本で初めてスペシャルティコーヒー認証と有機JAS認証を取得した、沖縄県本島北部にあるコーヒー農園。コーヒーチェリー本来の味わいに近づける、貴重な飲用体験を楽しめる。

11月10日 第3回 『歴史』

アラビカ・コーヒーがエチオピアの一部から引っ張り出され、世界へ広まった。その栽培と飲用が世界に伝播していく過程で、コーヒーは様々なストーリーを生み出した。

まさしく、コーヒーチェリーは"幸福の果実"となり、コーヒー豆は"争いごとの種"となった。600年以上に及ぶ歴史を特製イラストを使い、一般の世界史も交えながら読み解いていく。また、現代のコーヒー産業にも影響を与え続けている1896年と1989年の出来事を解説。コーヒー本にもほとんど書かれない裏話や、業界の特殊な事情も積極的に取り上げる。

講義コーヒーはブラジルのコーヒー2種(コモディティ&スペシャルティ)コモディティグレードは一般流通品。スペシャルティグレードは高品質志向の品。グレードの違うコーヒーが物語るのは、味なのか、それとも歴史なのか。

12月1日 第4回 『焙煎と抽出』

消費者に近い2つのテーマを、根本的な理論から検証する。作り手の思いは人それぞれだが、ベーシックな理論は決して多くない。それぞれの方法で作ったコーヒーを実際に飲み比べることで納得して理解できる。

手軽に活用できるワザから、手の込んだ専門的な技法まで実践的に学べる。コーヒーの味を"機械的に管理"するようになった現代に必要な知識も紹介していく。

なぜあの味になるのか？なぜあの味にならないのか？
あなたのコーヒーライフが向上すること間違いのない内容。

参考図書「コーヒー おいしさの方程式」田口護 旦部幸博共著 NHK出版

12月22日 第5回 『未来』

"コーヒーは人によってつくられる"、"コーヒーが作られる舞台は地球"そして、"コーヒーの未来は人間次第"—3つの命題をまとめる最終講義。

ドキュメンタリー映画"the WAY BACK to YARASQUIN"上映。※2013年作品
本作は、藤井が監督のSarahに日本語字幕版製作を依頼して2017年に実現したもの。
女性、コミュニティ、社会起業がキーワードで、スペシャルティコーヒーの実像に迫る展開。

コーヒー生産量第六位の中米・ホンジュラスの山奥にあるサンタ・エレナ地方が舞台。
ある小規模生産者コミュニティと、そのリーダーの女性生産者に焦点を当てたストーリー。
コーヒーをルーツとして生きている生産者の姿を見ながら、今後の消費のあり方を考える。
—「There is no specialty coffee, just specialty coffee farmers.」