

2026年度 第3期 府中市生涯学習センター 定期講座 シラバス

講座名	21 座珈琲一豆選びから抽出の基本までー ～まあ座ってコーヒーを飲みましょう、府中、ひととまちのあいだで。
受講日	11/1・15・29、12/13
時間	14:00～16:00
場所	研修室2-3
講師	手網焙煎 珈琲焙煎舎 (店主／焙煎人)飯島里沙



実施日	講座内容
11月1日(日)	オリエンテーション(本講座について、講師紹介) ・講義 『コーヒーノキからコーヒーまで～基礎知識編』 『珈琲自家焙煎店とはどんなお店ですか?』 ・コーヒー飲み比べ ・ミニコーナー『コーヒー meets アート』
11月15日(日)	・実践 『コーヒー抽出をデザインする～お家コーヒー編』 ・グループディスカッション ・コーヒー飲み比べ ・府中市内珈琲自家焙煎店リスト ・課題(アサイメント)『初めての珈琲自家焙煎店でお買い物』 ・ミニコーナー『コーヒー meets アート』 ☆持ち物☆ ① 自宅で普段飲んでいるコーヒー豆(粉) ② 普段使っているコーヒー抽出器具
11月29日(日)	・講義と実践 『珈琲豆はどこから来て何処へ向かうのか』コーヒーの名前が長い理由から紐解く 『わたしの好きな珈琲豆と抽出レシピ』 ・コーヒー飲み比べ ・ミニコーナー『コーヒー meets アート』
12月13日(日)	・実践 『コーヒーを振る舞う～コーヒーの世界は広い』 ・振り返りと総括 ・コーヒー飲み比べ ・ミニコーナー『コーヒー meets アート』
持ち物	筆記用具
注意事項	