

# 呉特支版『学びの変革』 「呉特支ブレンド」選定

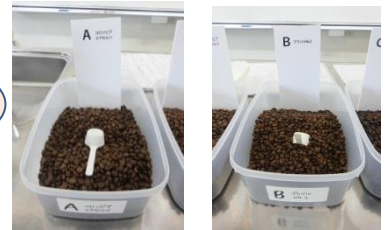
本校では昨年度から、呉市の「昴珈琲」店様の協力を得て、地域の方々コーヒー等でおもてなしをするパティオカフェを開催しています。今年度は、コーヒー豆の配合を生徒自ら何度も試飲し、話し合い、決定しました。そして、呉特支ブレンド「呉特支 SWEET」「901094 香り高いビター」の2種類でおもてなしをしています。豆の知識を学び (INPUT) ⇒呉特支ブレンドを決める (OUTPUT) 生徒たちは、学習に価値を認め、パティオカフェ成功に向けて意欲・態度の向上が見られました。



昴珈琲店長様にコーヒー豆について教えていただきました。



5種類のストレートコーヒーを組み合わせます。



生徒たちは真剣に聞いています。



豆の配合



抽出



試飲します



チェックシートは「香り」「甘み」「苦み」「酸み」「コク」「後味」の6項目があります。それぞれ点数をつけます。



1種類のブレンドを試飲をした後は必ず水で口の中をきれいにします。



5種類のストレートコーヒーの特徴から、どんな香りや味のコーヒーを作りたいか考えながら、豆を配合します。

試飲



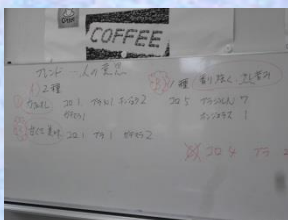
チェックシートを基にグループで話し合い、候補をしぼりました。

自分たちが決めた珈琲で自分たちがおもてなしをやい切ります。



決定!!

2種類の「呉特支ブレンド」ができました!



「呉特支 sweet」

甘くておいしい



「901094 香り高いビター」

香りが高く  
少し苦味