

# コーヒー通し科学学ぶ 新入生が焙煎・抽出



3年

久保田みくに

広島工業大（広島市佐伯区）で、学科ごとに新入生を歓迎するオリエンテーション・ゼミナールが開かれた。生命学部食品生命科学科は60人の新入生を迎え、学内散策やコーヒーの焙煎・抽出体験などを行った。コーヒーの焙煎・抽出体験では、新入生が生豆を専用のフライパンでいった後、豆をひく機械で粉碎し、熱湯で抽出した液体を試飲するという流れで行われた。時間がかかる焙

## 広島工業大



煎の工程では、同じグループになった仲間と初々しい会話を弾ませながら作業に取り掛かっていた。焙煎や抽出は、授業で行う実験の

応用で、食品の科学を学ぶ食品生命科学科の特色を楽しく学ぶ体験となった。

学科長の梶中和久教授は「普段何げなく飲んでいるコーヒーは、飲み物としてのコーヒーになるまでに数々の工程がある。豆の焙煎時間やひき方が変わることによって味に大きな影響が出ることを実際に体験して、身の回りにあふれる食品の奥深さについて知ってほしい」と話した。

新1年生の谷尾真依さんは「新型コロナウイルス禍ではあるが、さまざまな体験を通して協力することができて良かった」と笑顔を見せた。

フライパンによる「コーヒー豆の焙煎風景