

輝く

ふくろいの人



## 窓から臨む緑豊かな風景のもと

## コーヒーと共に癒やしの時間を提供

田園かふえ・オアシス代表 飯田陽造さん(小川町)

「使った豆はもちろんだ、挽き方やお湯の量、注ぎ方などで味は大きく変わってくるんです」

挽きたての豆に適温になったお湯をゆっくりと注ぎ、深みのある香り

を周囲に漂わせながら話すのは飯田陽造さん・73歳。

定年退職後、独学で「コーヒーを勉強

飯田さんが本格的に「コーヒー」を究め始めたのは、会社を定年退職をした13年前。若いころから自分で「コーヒーをいれていて、ある程度の知識はあり

ヒー愛好者が集まるサークル「田園かふえ・オアシス」を開催しています。



ましたが、インターネットで「コーヒー」に関する動画を視聴するなど独学でその知識を更に深めました。

自分がいれた「コーヒー」を飲んで

喜んでくれる人の顔を見て

1人で「コーヒー」を楽しんでいた飯田さんがサークルを立ち上げたのは、地域でのボランティア活動がきっかけでした。

「ある時、『高南地区居場所づくりのボランティア』の募集があつて、それに応募したんですね。そこで「コーヒーをいれて振る舞ったところ、『みんなおいしい』『コーヒーは初めて』『とみんな喜んでくれた。』

その後、「ミセンのイベントやデイサービスなどで毎回70杯から100杯の「コーヒー」を提供する機会があつて、飲んだ人の笑顔を見ていく中で『もっと多くの人に本格的な「コーヒー」を飲んでもらい、『コーヒーの文化を広げたい』と思つて、3年前に『田園かふえ・オアシス』を立ち上げました」

サークルの名前は、袋井の田園風景を眺めながら、自身でいれた「コーヒー」をみんなで楽しむ憩いの場にしたという思いから。飯田さんの知識を生かして夏はアイスコーヒーや「コーヒーゼリー」、冬はアフオガト(※)を豆を挽くところから作る

など、「コーヒー」の魅力を広める様々な活動をしています。最初は5、6人だったメンバーも今では14人にまで増えました。

※バナナ風味のアイスクリームに飲み物をかけたもの。熱いエスプレッソや「コーヒー」をかけることが多い。

「おいしい」「コーヒー」は、

笑顔と和やかな会話に包まれた「田園かふえ・オアシス」で、おいしい「コーヒー」をいれようと試行錯誤するメンバーたちを温かいまなざしで見つめる飯田さんに、おいしい「コーヒー」について伺う。「おいしいか決まりはないよね。人によって好みは違うし、だんだん自分の好みも変わってくるから、使う豆や豆の挽き方、お湯の量や注ぎ方など、いろいろ試して自分の思う『おいしい』『コーヒー』を常に追い求めていきたい。みんなにも、自分に合う味を見つけてほしいな」との回答。

今後は「コーヒー」に合うお菓子作りにも挑戦し、いつかサークルのメンバーと一緒に味わいたいと笑う飯田さん。歳を重ねても、「コーヒー」に対するこだわりやみんなの喜ぶ顔を見たいという思いが、新しい活動を始める原動力となっています。