



一杯のコーヒーがつなぐ、 人と人とのおいしいご縁

～こだわりの焙煎と手づくりプリンで、
幸せなひととき～

▲ 喫茶オリブの木
代表
長谷川 久芳 氏



▲ Next Innovation 代表取締役
田畑 幸治 氏

秋晴れの気持ちのよい日、本日のお出かけサロンには19名の皆さんにご参加いただきました。会場に入ると、すでにコーヒーの香ばしい香りが部屋いっぱいに広がっています。テーブルには、生豆、焙煎した豆、挽いた豆が並び、まだ講演が始まる前から、何だか幸せな気分。コーヒー好きには、たまらない光景です。

今回の講師は、コーヒー豆の焙煎を手がける田畑さんと、その豆を使って喫茶店「オリブの木」を営む長谷川さんです。「豆をつくる人」と「おいしい一杯を届ける人」。お二人の仕事への思いや人柄に触れる、楽しい時間となりました。

長谷川さんは、喫茶店を営むお父さんの後ろ姿を見て育ち、いつか自分も店を持ちたいと考えたそうです。しかし、いざ独立してみると、現実とは甘くありません。それでも試行錯誤を重ね、マルシェの開催やバス旅行の企画など、次々と新しいことに挑戦されています。お店でお客さんを待つだけでなく、自ら楽しみをつくり出していく。そのアイデアと行動力には感心させられます。

一方、田畑さんは、愛知県を中心にコソコソと仕事を積み重ねてこられた焙煎の専門家です。大手企業がひしめく業界の中でも、丁寧な仕事と独自のこだわりで信頼を築いておられます。さらに、オリブの木のために専用の焙煎を行うという細やかさ。まさに「小粒でもピリッと光る」を地でいく仕事ぶりです。

さて、お話の後はいよいよお待ちかねの試飲会。浅煎り、中煎り、深煎りの3種類を飲み比べました。同じコーヒーでも、焙煎の違いによって香りや苦み、味わいが変わるのだそうです。産地の違いを楽しむ機

〈報告書〉

2026
10/16
(FRI)



会はあっても、焙煎の違いを比べるのは初めてという方も多く、会場では「あつ、こっちは飲みやすい!」「私はこっちが好きだね」と、あちらこちらで話が弾みます。静かに味わう試飲会……のはずが、すっかりにぎやかな飲み比べ大会になりました。

そこへ登場したのが、長谷川さん手づくりの自家製プリンです。これには皆さんの表情も一段と明るくなりました。卵を使わず、クリームと牛乳で仕上げたプリンは、さっぱりとした味わい。カラメルも優しい甘さに調整され、コーヒーとの相性も抜群です。しかも、コーヒー豆もプリンも、どちらも当日の朝に用意されたもの。参加者に喜んでもらいたいという、お二人の心遣いが伝わってきます。

質疑応答では、コーヒーに詳しい参加者から専門家顔負けの質問が飛び出し、講師のお二人も驚く場面がありました。コーヒー一杯をきっかけに、知識や好みを語り合い、自然と会話が広がっていく。改めて、コーヒーには人と人との距離を近づける不思議な力があると感じました。

遠い国で育った豆が、多くの人の手を経て私たちのカップに届き、誰かとの楽しい会話を生み出してくれる。そう考えると、いつもの一杯も、少し違った味わいに感じられます。

今回、おいしいコーヒーとプリンだけでなく、惜しみない準備と温かなおもてなしを届けてくださったお二人に、心より感謝申し上げます。さて、皆さんは自分好みの一杯を見つけられたでしょうか。私は今回、コーヒーの奥深さを学びました。これからは、もう少し「深く」学んで、「深煎り」のように味わい深く楽しんでみたいと思いました。さて、私好みの一杯を見つけるには、まずは知識も「深煎り」からでしょうか。

