

## 22. 萩原珈琲

はじめに

プログラムについて

プログラム一覧

プログラム内容

プログラムお問合せ



～自分達が取り組んでいることが結果的にSDGs目標に繋がっている～

### 炭火焙煎の製造工程から学ぶ 資源循環型社会の取り組み



#### 『時代に流されず、流行に惑わされず。炭火焙煎一筋』

創業当時から炭火焙煎に拘り続けてきました。独自のおいしさのために効率よりも手間や時間がかかる「炭火焙煎方式」を貫いてきました。萩原珈琲独特の「技術・伝統」を大切にしながら、老舗ながらの、今の時代にあった新たな取り組みに挑戦しています！

#### 萩原珈琲が実践している唯一無二の取り組み

自分達が取り組んでいることが結果としてSDGs目標に繋がっています。例えば海外産の炭を100%国内産に切り替えた。結果的に輸送時に係るCO2排出量の削減にも繋がっています。また、鳥取県の黒炭を使用したことにより、炭産業の維持と関係人口の創出にも繋がっています。また、コーヒー豆の麻袋（廃品）を農家さんへ防草用マルチとして活用していただいています。その他についても、このプログラムで学べると思います。

#### プログラムスケジュール例

- 10:00～ ①萩原代表による講演  
コーヒーに関する全般的なお話と資源循環型社会の取り組み⇒SDGsについて、説明。
- 10:45～ ②炭火焙煎のコーヒー豆の製造工程の見学
- 11:20～ ③ワークショップ(2階会議室)
- 12:00頃 終了

実施場所：萩原珈琲ポートアイランド焙煎工場  
実施時間：平日10:00～12:00 または  
14:00～16:00 (要相談)  
所要時間：約2時間  
実施可能人員：15名～30名程度  
(日程により調整が必要です)  
実施費用：2,000円/人

#### ①萩原珈琲での独自の取り組みの講演

- ・萩原代表による「技術を継承し、手作りに拘る」独自の取り組みについて講演を聞きます。
- ・唯一無二の資源循環型社会への取り組みについて聞きます。



#### ②炭火焙煎したコーヒー豆ができるまでの工場見学

電気やガスが発達した高度成長期にも、炭を使った萩原珈琲独特の「炭火焙煎方式」を貫いてきました。生豆からおいしいコーヒー豆ができるまでの工程を、実際に焙煎師の説明を聞きながら見学します。焙煎師の五感と経験（技術）を駆使し、焼き上がりのタイミングを目の当たりにして理解できます。



#### ③ワークショップ（2階会議室）

認定コーヒー鑑定士によるおいしいコーヒーの淹れ方を学び、実演と試飲をします。又は、廃品となったコーヒー豆の麻袋の二次活用案についてグループワークをして発表します。



## 22. 萩原珈琲



### 学習のポイント

- ① 資源循環型社会の発想を学ぶ
- ② AIに頼らない技術を考える
- ③ エシカル消費について考える



### 学習の流れ（モデル）

