

# チャレ\*くま通信

「チャレ\*くま通信」は就労移行支援事業所チャレジョブセンター熊谷が定期的に発行する広報誌です

## 就職・検定情報

今月は基本情報技術者、MOSエキスパート（Excel）の試験にそれぞれ1名、合格されました。おめでとうございます。いずれも難しい試験ですが、お二方とも地道にコツコツと知識・技能を積み上げてきました。チャレジョブセンター熊谷ではテキスト購入や受験料の負担・補助など実施しており、みなさんが関心をもった分野、資格の学習に安心して取り組めるよう支援しております。

さて『チャレ\*くま通信』は今月号より編集内容をバージョンアップ。編集メンバーが訪問した企業やお店、また、チャレジョブセンター熊谷のセミナーにも突撃取材し、その様子をレポートや詩など多彩な表現でお伝えいたします。



編集部まえがき

年明け恒例の初詣（高城神社）で撮ったものです。ビィも無事に参拝できました(右写真)。今年の願い事だけでなく、昨年を無事に過ごし本年を迎えられたことの感謝を伝えるのも大切ですね。本年もチャレくま通信をよろしくお願いたします。

## くま de レポート

志をあらたにしたが、でも、逃げたくない。甘くない。

毎年このことだが、志を立てた。けど、うまくいかない。でも、逃げたくない。自分で決めたことだもの。甘くない現実だが「苦みがうまさに変わるまで」深まれワタシ。

選別作業の後は、機械で豆を粉砕（ふんさい）し、手作業で袋詰めして皆様の事業所へお届けしています。Q、お店で粉から淹（い）れるとき、気をつけていることは？

Aさん 先日試しにカフェラテ頼んだけど、実はミルクも苦手なんだ。でも、このカフェラテはミルクの奥からコーヒーの風味が深く香ってくるね。「苦みがうまさ」になってるよ。

それにしても「高い、高すぎる」このクオリティ。これが「うまい苦み」ってやつか。当センターのコーヒー愛好者が毎朝味わっているカフェ・Bista（ビスタ）のコーヒー。

中心を少しのお湯で湿して休ませます。その後、乾ききらないうちに、チョロチョロと回しながらお湯を注ぐことでコーヒー粉末がふくらみ、おいしいコーヒーが飲めますよ。

Cさん こんなに豊かな苦みを感じるコーヒーなら、今度はぜひ、ブラックで飲んでほしいな。

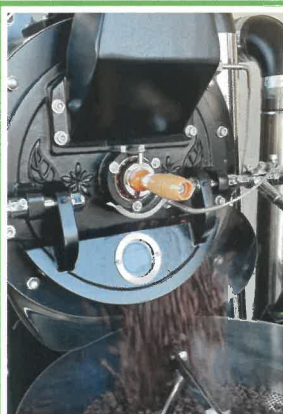
「苦みがうまさ」に変わるヒントを探るべく、鴻巣にあるお店を訪ねてみた。Q、うまさの秘密は？

深煎りしていることが大きいです。その後、空洞ができてしまった豆を手作業で丁寧に取り除き、プレミアムコーヒーにすることで、よりおいしいものができます。この作業には障がいをもっている方も尽力してくださっています。

Aさん ブラックにしたかったけど、どうも苦手です。Bさん えっ！もったいな。こんなにおいしいのに。だ」ってことかもね。

お店で焙煎（ばいせん）。焙煎機から豆が勢よく飛び出し、深みのある焦げた香りが広がる

焙煎の前後、豆に空洞がないか一つひとつ丁寧に確認。手間と時間をかけています。



住宅街に凛（りん）と佇む

### DATA

テイクアウト専門店  
Bista café  
(ビスタ カフェ)  
埼玉県鴻巣市本町3丁目4-7