

グループわ

このたびの電話相談スタッフの対応について（おわび）

グループわ は、神戸市からの委託を受け、子どもを守る電話相談を 1 年 365 日の夜間、土日祝の昼間に、登録スタッフが交代で担当しています。

このたび、2 月 10 日深夜 3 時半頃、神戸市子ども家庭センターに助けを求めてきた小学校 6 年生の女子児童を直ちに保護せず、警察に行くように担当スタッフが対応してしまいました。不適切な対応により、当該女子児童に大変不安でつらい思いをさせてしまい、心よりおわび申し上げます。

子どもたちの健全な育成に対する社会的な注目が集まる中、市民の皆さまにグループわ に対する不信感を与えてしまったことを深く反省し、子ども家庭センターの指導を受けながら、私どもの担当業務の再確認と研修実施など再発防止に取り組み、今後とも真摯に取り組みたいと考えています。

グループわ の出身母体である神戸市シルバーカレッジの皆さまにもご心配、ご迷惑をおかけしてしまいました。なにとぞご寛恕いただき、今後ともご協力をいただきたくお願い申し上げます。

2020 年 2 月 22 日

特定非営利活動法人 社会還元センター グループわ 理事長：大槻 隆文

ジョイフルクッキング

講師 コーヒー豆店 LANDMADE 上野 真人

「家庭でできるおいしいドリップコーヒー」

デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)で、「違いがわかる男の・コーヒードリップ教室」が催され、コーヒーは豆の生産国や、焙煎法によって変化することを講義され、焙煎（深煎り、中煎り、浅煎り）、豆挽き、カップング（飲み比べ）などの実習が行われました。



《材料（1 人前）》

豆 16 グラム、湯 200 グラム

《道具》

フィルター、ドリッパー、サーバー

《コーヒーの入れ方》

1. フィルターのチャック部を折り、豆をフィルターに入れる。
2. 豆の表面を平らにしてフィルターをドリッパーにセットする。
3. 全体が浸るように沸騰したての湯を注ぐ。
4. 泡（ガス）が出て、おさまれば次の湯を中心部に注ぐ。
5. したたるコーヒーが数滴になったら、サーバーから暖かいカップに入れる。
(好みに応じて牛乳、砂糖を入れる)



コーヒーの約 99%は水です。美味しいコーヒーは、豆だけでなく水質や温度によっても影響されます。

コーヒー豆の銘柄は(生産地、集積・出荷地)でネーミングされていますが、エチオピアのエレアナさんの栽培されたスペシャルティコーヒー豆を使用しました。水は水道水(軟水)を使用しました。(名水百選の水はさらにおいしいと思います。コーヒーはアンチエイジングにも効果があります！！) (食文化 26 期 国武 文夫)