

## 三世代、カフェに集う

### 7種のコーヒーにキャロットケーキ講座



私が企画する講座「蘇るレシピ!お店の味(香りのコーヒー、子どもも大好きキャロットケーキ!)」が11月8日にありました。講師は40年間カフェ・レストラン「ベガ」のオーナーだった加藤貴子さんです。

(記事・写真=伊藤ゆり子さん)

9カ月から6歳までの子どもとママ11名、60代から80代の9名、さらに「コグニサイズ」の3名と屋上庭園サポーターOBの1名の三世代24名が、ブルーマウンテンなど7種類以上のコーヒーを淹れて飲み比べ、「ベガ」特製のキャロットケーキとキャロットジュースを作りました。

キャロットケーキは、皮をむいてすりおろし、小麦粉やサラダ油

などと一緒に混ぜて、オーブンに50分。途中、ブレーカーが落ちて、オーブンの電気が止まるハプニングもありましたが、無事にこんがり焼きました。小さく切った飾り人参に、屋上庭園でとれたハーブをさしてケーキに飾って完成。

屋上庭園サポーターOBの吉田太一さん(82)は、以前、キャロットジュース作りを教わって以来、毎日、自分で作って飲んでいるそうです。この日も自宅から使い勝手の良いジューサーを持参し「これがいいんだけど、今は、売ってないんだよね」と話していました。「キャロットジュースは、細かくカットしたリンゴ

と人参と一緒にジューサーに入れて、レモンを少し垂らすと一層おいしくなります。かすは、カレーに入れるとおいしい」と言う受講生も。

森本喜久代さん(70)は、ささえーるの読み聞かせ講座を修了し、今は保育園で活動しています。「コーヒーが好きで参加しました」。

加藤さんは「10杯作って、2杯しかおいしいのが作れない。ドリップは難しい」と言うと、みんな「本当に難しい」と声を揃えて言っていました。