



1.焙煎所でインタビューを行いました。2.雁ヶ腹摺山、百蔵山、岩殿山の三種類のコーヒーを飲み比べさせていただきました。3.コーヒー豆を焙煎する機械。銘柄や種類、焙煎度合いにより味が異なるためこだわって焙煎しています。

連載

夢を叶える
大月仕事人



今月の interviewer
大月短期大学
(左から)中村美友さん
山口凛さん
浦川実夕さん
入倉楓さん

3足のわらじで織りなす 農的暮らしと地元愛

“夢を叶える大月仕事人”の連載第18回目は、富浜町宮谷にある「FUJITO COFFEE」の代表である石崎純子さんに、大月短期大学生がインタビューしました。

【記憶と香りをついに】

魅力はおいしい空気と豊かな自然環境です。農産物を育てることとは人間にもできますが、水や空気、土をつくることは難しく、自然の産物だと思っています。何より豊かな自然環境は人間に元気や活力を与えてくれると感じています。身近にあると忘れて

—大月の魅力・課題は何ですか？

夢はこの大月という自然の宝庫で安心・安全な商品を生産・加工してお届けし、生活を成り立たせることです。目標は梁川の古民家空き家を有効活用し、飲食店、菓子・漬物製造などの保健所の許可を得たので、不定期ですが、「コーヒー豆の直売会」や「くつろぎカフェ」を開く頻度を増やしたいと思います。

—将来の夢や目標は何ですか？

を受け、ご自宅に無料配達し、顔の見える関係で安心していただけるようにも心掛けています。

職業について教えてください。コーヒー生豆を仕入れ、それを焙煎機に通して焼き、袋詰めします。それをネットショップと市内のお店での委託販売、大月市のふるさと納税返礼品として販売しています。また農家でもあるので大月産の農産物や加工品の販売、家業の新聞店勤務もしています。焙煎士だけではなく一つの仕事に限らない働き方をしています。

—この仕事を始めたきっかけは何ですか？



いしざき じゅんこ 石崎 純子 さん

～プロフィール～
猿橋町藤崎在住。専門学校を卒業後、家業の新聞店で働きながら、リンパセラピーを勉強し、『奇跡のリンゴ』という本に出会い、自然栽培という農法に感銘を受け、その後、旦那と移住者カップルと農家に。焙煎士と新聞店勤務という3足のわらじを履く。

家族の病気をきっかけに、人はどうしたら病気になるのかを考えたいのが始まりです。野菜に農薬や肥料を使わない「自然栽培」の勉強を始め、その中でいろいろな方の悩みを聞くために、人とつながる場を作りたいと思うようになりました。元々コーヒーを淹れることや香りが好きだったため、自分で豆を挽

き、コーヒーを淹れる純喫茶をかつて開催していました。それをきっかけに大月で安心でおいしいコーヒー豆屋さんを作ろうと思いました。

—仕事のこだわりは何ですか？

安心・安全をベースに生豆を選んでいきます。高品質のスペシャルティコーヒーグレードか、国が定めたオーガニック・有機JAS認証を取得している生豆に厳選しています。飲み味が良くなるよう焼き加減や温度に気を配り、試飲を繰り返して、焼き上げていきます。

パッケージには大月の財産である秀麗富嶽十二景の山のシルエットを入れ、大月の特産品やお土産になるよう考えました。大月移住者のデザイナーさんをお願いして、地域の方と連携するようにも心掛けています。

他には市内の方に向けて新聞折込チラシでコーヒー豆の予約

—お願いします。

自分の気持ちに素直に生きていくことが、病気を避け、人間の幸福度を高めてくれると思うので、自分に合った職種や得意なことを「見つけ上手」になってもらえたいと思います。

社会に出た時に、仕事に慣れるまではお叱りを受けることもあるかもしれませんが「言われらうかが華」というように自分に足りない部分を教えてもらえたとプラスに捉え、人生の選択肢を増やして行ってほしいです。

生まれ育った大月市がいい

石崎さんは大月市で生まれ育ち、焙煎士と農家、新聞店勤務を兼業しています。生まれ育った大月市がいいという言葉から、地元を思う気持ちと地元への安心感を持ちながら仕事をしていることが伝わりました。

また「自分に嘘をつかない」という言葉を聞いて、自分に合うライフスタイルや環境、目標を柔軟に考え、選択していきたいと思いました。

