

年 組 名前：



山本 就己
武田 寛明

コーヒー豆にワイン風味

元小学教諭の畠山忠さん(57)＝甲州市勝沼町綿塚＝は、主に勝沼町地区のワイナリーが醸造したワインに漬け込んだコーヒー豆「Wine Rich Coffee (ワイン・リッチ・コーヒー)」を製造、販売している。マルシェに出店するなどファンが増えつつある。畠山さんは「勝沼の魅力が詰まったコーヒーの味を楽しんでほしい」と話している。〈山本就己〉



コーヒーをいれる畠山忠さん＝甲州市勝沼町綿塚



甲州市勝沼町地区のワイナリーのワインに漬けた「Wine Rich Coffee」

甲州・畠山さん販売「勝沼の魅力味わって」

畠山さんは熊本県出身。山梨県で教員に採用され、山梨市と甲州市の小学校で22年間教壇に立った。教員に大きなやりがいを感じていたが、「新しいことに挑戦したい」という気持ちが強くなっていった。2023年度末に退職した。

「Wine Rich Coffee」はブラジル産のコーヒー豆を市内の湧き水で洗って乾燥させる。その後、豆の入った容器に勝沼町地区のワイナリーが醸造したワインを注ぎ、白ワインは約30時間、赤ワインは約1週間漬ける。畠山さんは「勝沼の魅力が詰まったコーヒーの味を楽しんでほしい」と話している。



2026年7月25日付
山梨日日新聞
17面

(2026年7月25日付 山梨日日新聞17面)

問1 畠山さんが、ワインに漬け込んだコーヒー豆の製造、販売を始めた理由を教えてください。

.....

問2 赤ワインと白ワインを使ったコーヒー豆の違いを教えてください。

赤: 白:

問3 今、畠山さんが目標にしていることを教えてください。

.....