

ゆざわのまち・ひと・しごと

# おらがひと

わたなべ やすじ  
渡邊 康二 さん

東京で広告デザインの制作に関わる仕事をする傍ら、定期的に湯沢に帰省し、リモートワークしながら実家である『珈琲焙煎工房バルーガ』でバリスタとしてお店に立つ渡邊康二さん。現在の二拠点生活とお店の今後の展望などを聞きました

## 新たな出会いの道しるべに

—バリスタとして実家のお店に立つイメージはありましたか。

レストランだった実家のお店を継続するための方向付けは、前々から考えていました。当初は、自分がバリスタとしてお店に立つというより、カフェやコーヒーショップ化することをイメージしていました。

—お店のコーヒーの特徴やこだわりを教えてください。

\*スペシャルティコーヒーを毎日飲む価格で提供しています。トレーサビリティがきちんとしたコーヒー豆を使用することを通じて、お客さんに食の安全を考えるきっかけになってほしいとも思っています。

\*生産環境や輸送方法を管理することにより、トレーサビリティ（追跡可能な状態）が明確で、なおかつ美味しいと評価されたコーヒーのこと



—実家のお店でのバリスタの仕事はいかがですか。

初めてのお客さんに自己紹介をよくなるのですが、「実は私も」という、自分と同じように二拠点生活をしている方がたくさんいることを知りました。そういったかたがたとの新たな出会いが自分自身のモチベーションになっています。

また、子どものころの自分を知っている方がお店に来てくれ、ごく自然に接してくれたり、お店の事業に協力してくれたり、何十年という時間を越えて新たなつながりが生まれるドラマチックな展開にグッときます。

—広告デザインの仕事に対する影響はどの程度ですか。

—お店では、年代や性別、居住地が違

うお客さんに、どうやったら喜んでもらえるかということに常に考えています。デザインの仕事では、ユーザーの顔を見ないまま完了してしまうことが多いのですが、喜ぶ相手をイメージして作業することは、以前より精度が増したと実感しています。

—今後の構想や展望を教えてください。

両親からは拠点をこっちに移してもよいのではと言われるのですが（笑）、東京と行き来しながらさまざまなヒト・コトを巻き込んで、ここでやりたいことがたくさんあります。

お店にはさまざまな境遇の方がいらっしやいます。私自身もこれからの新たな出会いを楽しみにしながら、誰でも気軽に立ち寄れ、いろんな出会いやつながりが生まれる場所になったらいいなと考えています。



珈琲焙煎工房バルーガ

小野字東古戸 143-3 ☎ 52-3319  
営業日：金～日曜日 / 11:00 ~ 15:30