



「あぶくまの草木」を取り入れたスワッグ



Instagram



トルコギキョウの栽培を手掛ける小原さんが、「目黒草花園」として、村に自生する植物の活用を進めようとしています。この春は都内の企業に誘われ、全国の花弁農家と共に植物を使ったオブジェの製作に協力。村で採取した枝葉を「あぶくまの草木」として提供しました。

「復興の一助になれば」と考えています。「不用に思える草木にも、買う側の主観で価値が生まれる。発信の仕方が大事だと思います」。未活用の資源を生かす取り組みは、山林保全につながる可能性も秘めています。

現在は、「あぶくまの草木」を使ったスワッグのワークショップを計画。講師を招き、村内で活動する仲間とも連携して開催したいと考えています。



トルコギキョウのハウスを増棟。1万5,000本を定植しました。

小原 健太 さん
Obara Kenta (上飯樋)

飯館の里山に新しい価値観を

都内の商業施設に展示されたオブジェ



みんなの思いをつなげる場所に



Instagram

二瓶 麻美 さん
Nihei Asami (大倉)

夫の貴大さんが刃物を製作する「やすらぎ工房」飯館工場で、建物の一部を改修し、「キッチン付きイベントスペース」の貸し出しを始めることになりました。

地域おこし協力隊の任期中から人を呼び込む企画を打ち出してきた二瓶さん。「村に興味のある人が増えてくれたらという思いでやっているのですが、ここに来て完結するのではなく、村を回ってもらえるような仕組みを考えています。みんな一緒に考えて、みんなでよくなっていきたいと話します。

また、この場所を生かして、



貸しスペースと扉でつながるシックなキッチン

人にも地球にもやさしい古民家食堂



古民家の趣きを生かしたくつろぎの店内。メインの料理を盛り付けたお皿をカウンターで受け取り、ご飯や味噌汁、トッピングの副菜は、自分好みに取り分けます。

地域おこし協力隊となつて1年が過ぎ、草野大師堂に「コーヒー屋の食堂」をオープンした横山さん。時間を分けて食堂とカフェを営んでいます。

「1人でできる範囲を考え、あまり宣伝もせずじわじわとスタートしました」。それでも1人で来た人が次は友人と訪れたり、何度も来てくれる人がいたり、この場所に来ることを楽しむ人が着実に増えています。

利用もある一方で、残菜はほぼゼロに。食材を無駄にしない営業を続けています。「ここに来たら食べられる話もできる、そんな場所にできたらいいなと思っていました。来た方が、今日はいいい日だったなと感じてくださうたら本当にうれしい」。また、調理品が残った時には無料通信アプリのラインで告知。総菜として販売します。こちらはランチの時間に来られない仕事の人の



横山 梨沙 さん
Yokoyama Risa (白石)



コーヒー屋の食堂 飯館村草野字大師堂65
休 月・火曜日定休
時 午前11時30分～午後2時(日替わりランチ)
午後3時～午後5時(カフェタイム)
※土曜日は正午～午後5時(終日カフェタイム)
※営業時間は月により変動する場合がありますので店舗のカレンダーでご確認ください。
☑ coffeepourhouse@gmail.com

予約は取っていませんが10人以上で利用したい場合は事前に相談を。営業中は電話対応が難しいため、連絡は店頭で直接もしくはメールで受け付けています。日替わりのメニューは店舗の窓に貼られたカレンダーでチェック。スマホで撮影しておけば見返せます。なお、食べ放題ではないのでおかわりは別料金です。テイクアウトは容器代がプラスに。弁当箱やタッパー、タンブラーなどを持参すると割引が受けられます。