

マーブリング  
合同会社MARBLING  
**図図倉庫**  
ズットソーコ

1,000㎡の廃屋  
を「環境づくりの  
自由研究秘密基地」に改造中!

松本奈々さん

矢野 淳さん

**図図倉庫**

松本奈々さん(深谷)、矢野淳さん(佐須)の合同会社MARBLINGが、若い移住者、研究者、アーティスト、ボランティアと共に、全村避難以降使われなくなった旧コメリの建物を新たな交流拠点として再生するプロジェクトに取り組んでいます。シェアオフィス、トレーラーカフェをオープンした他、さまざまなイベントにも活用しています。



秘密基地づくりのサポーターを募り、11月末までクラウドファンディングを実施中。

めぐりあるきレストラン  
**ヒカリノトリ**  
—観測者たちの集い—

11月11日～26日(木・金・土・日曜日)  
開場：午後4時 開演：午後4時30分  
企画 合同会社MARBLING  
演出 野宮有姫  
料理 佐藤雄紀  
(田舎レストランLaKasse)

※問い合わせ・予約は [marbling.inc@gmail.com](mailto:marbling.inc@gmail.com)

**期間限定で開催  
シアター&レストラン**  
11月中旬から、図図倉庫にて、シアター&レストラン『ヒカリノトリ』を開催予定。西会津国際芸術村で活躍する野宮有姫さんが演出を手がけ、「アート」と「食」を通して、宇宙と地球と人との関係、環境世界を表現します。  
各回10人限定で、完全予約制。料金は大人1万2000円(税別)です。

コチット  
**Cocitto**



高橋洋介さん

**飯館村の食材と出会い  
誕生した「ケーキ」**

飯館村ならではの食材にこだわる洋菓子ブランドが誕生しました。「いいたて村の道の駅までい館」に勤務する高橋洋介さんが、自宅を改装した工房で、ナツハゼ、夏秋イチゴ雷峰、いいたて雪つ娘カボチャを使った手作りのパウンドケーキを生産しています。

東京都で営業職の仕事をしてきた高橋さん。学生時代に菓子工房でアルバイトをした経験があり、都内を飛び回る仕事をするようになってからは、さまざまな名店の菓子を食べ歩いてきたそう。そんな高橋さんが、実家のある川俣町にUターンし、道の駅で出会ったのが、飯館村の食材でした。周囲の人の「飯館らしい素敵なお土産があればなあ」という声を聞き、加工施設「まごころ」で、パウンドケーキの試作を始めました。ナツハゼはクリームチーズと、イチゴはピスタチオと。カボチャはクルミと。何十通りもの組み

合わせを試して、現在のレシピが完成。「修行をした訳ではないので」と謙遜する高橋さんですが、プロ向けのレシピブックで研究を重ね、さらなる商品開発にも挑んでいます。「この食材、こんなにおいしかったのかなと発見があるようなケーキをつくりたい。」

そしてもう一つ、高橋さんがブランド名に込めた大切な願いがあります。「コチット」は古語の「東風」と「苞」を組み合わせた造語です。東風は東から吹く風、苞は葉で包んだもの。この「土産」の意味があります。「コチット」は、食材の魅力や背景にある物語をぎゅつと詰め込んだ福島発の贈り物なのです。「いずれは首都圏へダイレクトに届けたい」とも考えています。今は「つくりて」に専念したい高橋さんは、図図倉庫に企画や広報を委託。松本奈々さん(深谷)、松尾洋輝さん(草野)らが中心となり、コチットの『ケーキ』としてブランディング。現在はイベントなどに来店しながら、ECサイトを準備中です。  
※ECサイトオンラインショップ

出店ブースで使用  
するクロスなどは  
図図倉庫・松尾  
さんがデザイン。

