



中央右のアロマキャンドルは工房マートルさんとの共同開発。



SHIRUBE × いたて結い農園

『SHIRUBE』は飯舘村を拠点にホーリーバジルを活用した商品開発を行うアロマブランド。安心・安全なエゴマの生産に取り組む『いたて結い農園』(P13で紹介)にホーリーバジルの栽培を委託し、畑の交流を続けています。今年は目標を上回る収穫量となる見込み。ホーリーバジルティーや貴重な精油を使ったルームミストに続く、新商品の開発も検討しています。



飯舘の花物語を秘めた詩情豊かなボタニカルキャンドルの数々。

工房マートル × 飯舘の花

『工房マートル』(上飯樋)のろうそく作家・大槻美友さんは、飯舘の花を取り入れたボタニカルキャンドルの他、さまざまなデザインの作品を生み出し、クラフト市への出店などで、村内外の「つくりて」「つなぎて」と交流しています。村でのワークショップやイベントへの協力も惜しみません。美しいキャンドルが、花を愛する人々の想いを、さまざまな場所へと運んでいます。



モノづくりに取り組む「つくりて」の皆さんの間にも、さまざまなつながりが生まれています。つくっているものを組み合わせさせて新しいモノが誕生したり、ニーズのあるところへ新しいアイデアが生まれたり、飯舘村で豊かにつながり始めた「つくりて」のエピソードをのぞいてみましょう。



村カフェ753 × 13区営農組合

大規模農業に取り組む『13区営農組合』の代表・細川強さん(上飯樋)が、昨年『村カフェ753』の田中久美子さん(深谷)の所へ大豆を持って訪れました。「13区でとれた大豆、何かに使ってくれないかな」。田中さんは「きな粉」にすることを提案。細川さんにも試食をもらいながら、きな粉のベーグル、きな粉の飴を開発しました。12月には今年の新しいきな粉が登場します。



村カフェ753のベーグル「いたてきな粉」。



レシピを開発した「きなこ飴」は自立研修所ビーンズ(南相馬市)に製造を委託。道の駅までい館で販売しています。

肉のゆーとぴあ × 百年杉

山田豊さん(関根・松塚)の精肉店「肉のゆーとぴあ」では、いろいろな方とのつながりを生かして、店内のアイテムを整えています。今回は、佐藤長平さん(宮内)の倉庫に保管されていた飯舘産の百年杉から、木工作家・米倉一磨さん(南相馬市)が肉をのせる杉板を試作。つながりを取り持った田中久美子さん(深谷)も駆け付けて、試作の完成を見届けていました。



佐藤さんの倉庫に眠っていた百年杉を活用しました。



P12で紹介した大島剛さん作のこだわりのアイテム。冷凍庫で枝肉を支えます。