

# 【定点観測レポート】



パレットタウン  
**お台場**

100228号

天気：晴れ 気温：7℃

出店数：15店

【体感来場者数】★★★★★

編集：マルシェジャパン全国事務局 rep:鈴木高祥

**0228 sun** 栃木の蕎麦「しらさぎ」の村越さんご夫妻は、そば打ちの実演を行い、来場者の興味を引いていました。お父さんが蕎麦を打ち、お母さんのおだしでおそばが振舞われています。蕎麦は8～9月の長雨に負けない強い植物ですが、肥料や水にもこだわらなければ収穫に影響してしまうという話を聞くと、普段食べるお蕎麦にも興味がわいてきます。また、日光で作った生椎茸はおがくずで菌生栽培。原木と違い形も整っているので料理もしやすく、また味だった原木に負けません！とのこと。生産者それぞれの想いがお台場で感じられました。



気になるマルシェもの

## 紅あずま

こちらは千葉県産。皮が紅色で、中身が黄色というお芋。甘味が強く、繊維質が少ないそうなので、焼き芋にするとホクホクして美味！



## ◆マルシェ・ジャポン アンケート速報◆

### 【来場者】

- ①今日は遊びに来ていたので、初めて買い物をしました。今日は野菜をいくつか買ってみたいので、うちに帰って食べるのが楽しみです。【50代男性/初】
- ②お蕎麦を打っているところだったので、来て見ました。先ほど蕎麦がきをいただきましたが、それもすごくおいしかったです。【30代女性/初】
- ③こんなところにお店が出てるのね。初めて見ました。今度ゆっくり見たいです。【60代女性/初】

### 【出店者】

- ①出店者に熱心な方が多かったので、来場者だけでなく仲間からも刺激を受けます。
- ②本当に手をかけてこだわって作ってきたものなので、多くの人に知ってもらいたいです。お台場は色んなところから来る人がいるから、知ってもらうきっかけになればと思っています。
- ③今日は寒いし、焼き芋とかが人気だったよ。夕方には人も増えたし。

ご意見ありがとうございました！事務局を通じて、全国マルシェ会場に反映させていただきます。またお越しくださいませ。