

【定点観測レポート】



札幌ファクトリー
アトリウム
札幌
100228号

天気：晴れ 気温：0℃

出店数：21店

【体感来場者数】★★★★★

編集：マルシェジャポン全国事務局

rep:猪熊 梨恵

0228 sun ファーム辰馬の中村覚さんが持っているのは、真っ白なホワイトアスパラ。中村さん一家のお父さんである辰夫さんが7年前に高知から奈井江町に移住をして、夏にはトマトやメロンなどをつくられているそうです。試験場と共に3年前から作り出したのがこのホワイトアスパラ！たくさんの思いが詰まったこの野菜がみなさんの食卓に並ぶ事は嬉しいですね。他のお店では昔ながらの「グロ」という貯蔵法で越冬した男爵や大事に保管されていた土つき人参。どれも寒い冬を耐えた野菜。甘みがたっぷりです。



気になるマルシェもの ホワイトアスパラ

奈井江町 ファーム辰馬の冬季栽培されたアスパラ。周囲は雪、ハウスの中で暗室を作り、暖房を入れるとグイグイと頭を出してくるそうです。



◆マルシェ・ジャポン アンケート速報◆

【来場者】

- ①越冬の野菜は甘いので好きです。このジャガイモも魅力的ですよ。【30代女性/はじめて】
- ②ホワイトアスパラが安くて思わず買っちゃいました。今日の夕飯に活躍します。【40代女性/2回目】
- ③マルシェの食材はそこで売っている人と話ごとに価値があると思います。【20代男性/4回目】
- ④マルシェ何度か来ましたが、少しずつ出店されている方の変化も感じて面白いです。【20代男性/3回目】

【出店者】

- ①こういう場所で自分たちの野菜を知ってもらえるのはとってもうれしいですね。
- ②冬の野菜、今後どんなものを販売していこうか、来年に向けて動き出しています。
- ③試行錯誤はありますが、完売するとやっぱり嬉しいですね。もう少し頑張ります！

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。