

マルシェコロール

ご当地グルメも誕生！地域を彩る柏の葉の“見本市”



「いらっしゃい！今日の朝採れたばかりの野菜だよ」-威勢の良い掛け声が響くのは、柏の葉地域の定期市「マルシェコロール」。「みんなでつくる、みんなのマルシェ」をキャッチフレーズに、市民が協力して作り上げる手作りの市場です。生産者とお客さんが直接交流するこの場では、地域の商店、住民、アーティストが一緒になってご当地グルメを開発するなど、地域連携の場としての活用が広がっています。

新しい都市型市場

毎月第一土曜日、柏の葉キャンパス駅周辺に突如出現する市場。地域の農家が朝摘み野菜を並べ、パン屋さんや惣菜店、雑貨店なども自慢の品々を販売し、さらに住民によるフリーマーケットが賑わいを盛り上げます。テーマカラーのオレンジを基調として色とりどりに街が彩られるこの日は、フランス語の「マルシェ(市場)」と「コロール(色)」を組み合わせ、名付けられたオリジナル市場「マルシェコロール」の開催日です。

マルシェコロールは2008年5月に第一回を開催。都市開発が進む柏の葉地域の住民交流のきっかけとして考案され、街づくりに関わる団体で組織する実行委員会が運営しています。数回の不定期開催を経て、2009年5月から毎月一回の定期開催に。

第一回目は約20店舗だった出店数は、現在ではマルシェ屋台が約50店、フリーマーケットが約150区画にまで拡大。来場者も平均5000人を超えるイベントに成長しました。

通常の市場と異なる特徴として、ここではアーティストによるパフォーマンスや体験ワークショップが満載。地元で活躍するアーティストはもちろん、東京・原宿を拠点に活動するアーティスト集団「ウラハラ藝大」とも連携し、毎月多彩なプログラムを展開しています。

もうひとつの特徴は、住民参加型であること。誰でも参加できる「マチビト・オン・ステージ」では、ママさんバンドやキッズダンスグループなどの住民グループが元気な発表を披露しています。

地域をつなげるプラットフォーム

多くの参加者が集まるマルシェコロールは、買い物だけを目的とした場所ではなく、地域の人と人をつなぎ付ける舞台となっています。毎年秋には、職業体験を中心とした子育てプログラム「ピノキオプロジェクト」と連携。「ピノキオマルシェ」として、子どもたちにシェフやウェ이터の職業体験の機会を提供しています。

2010年の秋には、地域のお祭り「ふるさと田中みこし祭り」と共同開催。夜まで行われるお祭りに合わせて、初めて

の夜間開催となる「ナイトマルシェ」を実施しました。5万人を超えた参加者の中には、柏の葉地域に初めて来た人も。「マルシェを歩いただけで、この地域の特産野菜や名物グルメ、そして人懐っこい住民気質が伝わってきた」と、まさに地域の見本市として機能しているようです。



可愛らしい童謡を披露するママさんバンド「マミーモンキーズ」。マチビト・オン・ステージでは、ご近所さんの意外な特技を発見できるかも。



「ナイトマルシェ」ではお祭りの花火に一同、大歓声。市民による手作りイベントだからこそ、開催時間や形態も柔軟に対応できるのが魅力。

マルシェコロール

誕生! 柏の葉ドッグ

2008年5月の第一回から約2年半が経過したマルシェで、地域連携の象徴的な成果として誕生したのが、マルシェ名物・柏の葉ドッグ。マルシェでしか食べることのできない特製ホットドッグです。

マルシェの初期から出店し続けている精肉店「セキグチ肉店」の店長、関口久也さんが「自分の商品を売るだけでなく、みんなと一緒にマルシェや地域を盛り上げたい」と思い、屋外でも食べやすいホットドッグを考案。同じくマルシェに出店するパン屋「あおぞらベーカリー」の藤原美



パンは柏の葉の形をイメージし、生地には柏市が全国6位の生産量を誇るホウレンソウ等を練り込む。旬の野菜を使うソースによって、柏の葉の季節も一緒に味わえる逸品「柏の葉ドッグ」。

奈子さんに呼びかけ、メニュー開発が始まりました。

地域住民に愛される名物にしようと、メニュー開発は住民も参加してのワークショップで実施。ホットドッグの要となるソース作りは、日々の家庭料理で地元食材の特徴を知り尽くしている地域住民、和田富美子さんと飯島寛子さんが担当しました。販売に向けては、柏市を中心に活躍する手芸アーティストのよつもとみちよさんがポスターを制作。

マルシェだからこそ実現した「地元商店×住民×アーティスト」によるコラボレーション商品。2010年秋に誕生した柏の葉ドッグは、毎回販売するやいなや、数時間で完売する人気商品になっています。

広がるサポートネットワーク

地域の協力は、運営面でも力になっています。2010年5月より募集を始めたマルシェのサポーターは、これまで述べ30人以上が参加。当初は短時間のサポートが中心でしたが、今では街づくりに関心のある学生サポーターを中心に企画段階から参画するように、「学生企画会議」

を月2回実施し、マルシェの魅力を高めるための様々なアイデアを出し合っています。

その実現第一弾として、12月のマルシェで「ひげサンタ企画」が実施されました。事前配布したチラシに付いている抽選券でくじ引きを行うクリスマスならではの企画に、さらにアイデアをプラス。顔に小麦粉を付けて「白ひげサンタ」になってくれた人は、もう一度くじが引けるダブルチャンスを行いました。当日運営では、普段仕事で忙しい社会人サポーターも集結。ひげサンタは子どもたちを中心に大好評で、12月の寒空の中、マルシェのにぎわいに一役買っていました。

マルシェコロールは、2011年も毎月第一土曜日に開催予定。次回開催は、2月5日です。

お問い合わせは、マルシェコロール実行委員会まで

[TEL]04-7168-8600

[MAIL]info@kcvn.net

[URL]www.kcvn.net/marche

(1月20日よりリニューアル

www.kashiwanoha-marche.com)

キーパーソン・トーク

マルシェコロールは、買い物だけを目的とした市場ではありません。それを明確にするため、実行委員会では「5つの心得」を作り、出店者やサポーターには必ず読んでもらっています。

5つの心得とは、クリエイティブな発想を重視する「創造性」、失敗を恐れずにチャレンジする「新規性」、地域の色を大切に「地域性」、作り手も参加者も交流を意識する「社交性」、参加者全員が表現する「参加性」です。

この心得に理解・賛同する人たちが集まり、マルシェは成長してきました。どのような市場になるかまったく分からなかった初期から出店してくれた店舗には、とても感謝しています。出店者は皆、

自分の店がマルシェでいかに売れるかということだけではなく、マルシェにとっていいこと、地域にとっていいことを真剣に考えられています。そうした人たちが集い、出会うきっかけを作れただけでも、マルシェを開催してきた価値はあったと思っています。

これまでマルシェは、不定期開催を定期開催にし、地域への定着と規模の拡大を進めてきました。今後は、マンネリ化しないようによりテーマ性を持たせるなど、一層の工夫が必要になってきます。例えば、柏地域の「B級グルメグランプリ」を実施することや、秋には周辺農家の「収穫祭」などを構想しています。

マルシェは、街のみんなの「あったらいいな」を実現する場所。まずは一度足を運んで、どんどん企画や運営に参加してください。



小溝 敏央氏
マルシェコロール 実行委員

□編集後記□

柏の葉ドッグの取材では、平日にも関わらず開発メンバーが勢ぞろい。「チーム柏の葉ドッグ」の素晴らしい連帯感が伝わってきました。他にも、ワインショップと洋菓子店が協力して「ワインとキッシュのセット」を販売するなどマルシェでの連携は増えているそう。今後も、マルシェならではの魅力あるコラボレーションに期待したいですね。(蛭川)

●このニュースレターに関するお問い合わせ先

柏の葉アーバンデザインセンター (UDCK) 広報担当 小林、蛭川

〒277-0871 千葉県柏市若葉184-1柏の葉キャンパス149街区13

TEL 04-7140-9686 FAX 04-7140-9688

E-MAIL ma-kobayashi@udck.jp WEB http://www.udck.jp

柏の葉
アーバン
デザイン
センター

UDCK