

うるマルシェは様々な人たちが携わるお店（施設）です。お客さま 生産者 事業者 従業員 それぞれにインタビューいたしました。

地元の新鮮な食材揃う店



お客さま
この
河野 哲昌 さん

安くて新鮮なものがあるのでよく家族でうるマルシェを利用します。野菜は季節によって違うので旬なものを買うようにしています。ここは他の直売所と違って肉や魚も揃っているの、1カ所でうるま市の新鮮な食材が買えるのが魅力ですね。

うるマルシェはほかの店とは違う独自性がある。こんな直売所はほかにはないですよ。今後はよりうるま市ならではの食材や加工品などを増やして「ここでしか買えないもの」が増えていくともっと魅力的な場所になると思います。期待しています。

生産者が見える、あんしん感



お客さま
そのだ
園田 めい さん

うるマルシェには、よく買い物に行きます。見た目がおしゃれでPRも上手。ここに来ると季節のお野菜が並んでいるので“旬”を知ることができるので勉強になります。

売り場で野菜を並べている農家さんとお話して、おすすめの食べ方を教えてもらいました。生産者の顔がわかって安心ですね。おいしい食材を活かす料理のイベントがもっとあれば良いな。今後は楽しみです。

植木コーナーもリーズナブルでおすすめです。ぜひ、立ち寄りてみては。

地域に愛される店に



沖縄そば まるやす(フードコート)
あしとみ ときや
安次富 春也 さん

オープンしてから1年。地産地消を意識して、ここでしか食べられないメニュー作りなど、みんなで切磋琢磨してやってきました。うるマルシェは、うるま市の食材が集まる「うるまの台所」だと思っています。うるマルシェに来ていただき、うるマルシェを通じて、うるま市の魅力を知っていただきたいです。

今後、フードコート全店舗一丸となって食を通じたイベントで盛り上げて、地域の活性化に貢献していきたい。地域に愛される店になるよう、これから頑張っていきます。期待してください！

島野菜の魅力を伝えたい



野菜ソムリエ
てとね せつこ
手登根 節子 さん

うるま市産の有機野菜をはじめ、旬のうるま市産の島野菜が豊富にそろっているうるマルシェ。毎週金曜日の夕方、お客様に島野菜のおいしいレシピを伝えるため、直売所に立っています。

島野菜にはミネラルが豊富。なかなか知られていない島野菜の調理法を知ってもらい、健康長寿に繋げてほしいです。

キッチンスタジオがあるので、今後は、他の野菜ソムリエと協力しながら、うるマルシェで野菜の魅力を発信していきたいです。

地産地消を、より身近に。



うるま市民食堂
ひらた ひでや
平田 嗣陽 マネージャー

市民食堂は、8月にメニューを一部リニューアルしました。地産食材を使用し、健康食をテーマに体にやさしいメニューを意識しています。

今後もうるま市の旬の食材を使いながら、お客様を飽きさせないよう工夫していきたいです。まだ1年。本当に変わっていくのはこれからです。今後も直売所と連動して地域の良さは発信していきます。

市民食堂で提供しているA5ランクの山城牛には自信があります。是非ご賞味ください。

おいしい野菜と出会える



うるマルシェ生産者協議会
かねしろ よしのぶ
兼城 義信 会長

最近、若い家族連れのお客さんが増えてきたように感じる。それを見ると元気がでるよ。

ここには色々な野菜がある。是非、みなさんにうるマルシェに足を運んでいただきたい。最近では市産のレンコンもあってとてもおいしいよ。

うるマルシェが盛り上がり、今後のうるま市の農業につながる。農業を志す若手が増えて、さらにうるま市産の野菜増えるはず。うるマルシェを中心にうるまの農業の裾野が広がっていくことを期待しています。

1st Anniversary

皆様に支えられて1周年



11月1日で、うるマルシェは1周年を迎えます！

日ごろからうるマルシェを支えていただいている市民の皆様、生産者、ご利用いただくお客様のおかげと、心より御礼を申し上げます。

食を通じてうるま市を元気に

『うるマルシェ』は、農水産物産直売所、直産レストラン『うるま市民食堂』、フードコート『うるまテラス』、キッチンスタジオやイベント広場などを備え、2018年11月1日にオープンしました。

オープンして1年。うるま市で生産された美味しい食材の販売窓口として、地産品を使った新たな商品開発や食に関するイベントなどを行い、地産地消の促進や、地産品の市外への流通拡大をサポートしてきました。

これからも“食”を通じて様々な相乗効果を生み出し、農水産業に限らずうるま市の魅力をPRすることで、市全体をも活性化できる施設として、努めてまいります。

