

出来立てのどら焼き

どら焼きは、朝市の名物です。1個40円ととても安く、大きさは一口サイズで小さいので、気軽に食べることができます。300円あれば、7個も買えますね。お店の前を通っただけで買いたくなってしまいます。

それに、お店の人は目の前ですぐに作ってくれるので、出来立てが食べられることがうれしいところです。名物のどら焼きを、ぜひ買ってみてください。

(和・寛人・進次郎)



名物・どら焼き

朝市のどら焼きは、柔らかくて、甘くて、とてもおいしいです。あんこと生地の様子をかいただけで、すぐ買いたくなってしまいますよ。

だから、毎回お店には行列ができます。朝市の名物なのです。また、小さくてとても食べやすいので、小さいお子さんでも、おやつやちょっとした時にも食べられます。ぜひ買って、食べてみてください。(真菜・初・慶音)



甘酸っぱいキウイ

朝市では、新鮮なキウイが売られています。大きいものでは13cmもあり、甘酸っぱくて不思議な味がします。値段は、なんと100円です!

キウイの美味しい食べ方を聞くと、半分に切ってスプーンですくって食べるか、冷やしてから切って食べるといいと教えてもらいました。グリーンキウイも美味しいけれど、ゴールドキウイの方がおすすめです。ぜひ朝市に来て、キウイを見てみてください。(琥・美侑)



いろいろな山菜

朝市にはいろいろな山菜が売られていて、1,000円以下で買えるものが多いです。僕たちが朝市探検に行った時期には、タケノコとワラビが売られていました。タケノコは、大きさが大体20cm、大きいものは30cmくらいでした。なんと、100~200円で売られています。

タケノコご飯やタケノコ汁、天ぷらにすると美味しいです。ワラビは、25cmくらいの大きさで、ワラビ丼や天ぷらにすると美味しいそうです。これも100~200円くらいです。ぜひ朝市に来てください。(日和・鉄平・涼太)



おいしい! トマト料理

朝市のトマトは、新鮮でおいしいです。トマトのオススメの食べ方を紹介します。まずは、洗ってそのまま食べたり、サラダにして食べたりすることです。トマトの甘みを感じます。トマトスープもおいしいです。生で食べるのとは、ちがったおいしさがあります。あまっばくて、食欲が出ます。最後に「酢」をつけて食べるのもおいしいです。酸っぱいけれど、トマトのあまみと合ってとてもおいしいです。朝市のトマトは、どんな料理でもおいしいですが、ぜひ試してみてください。(心・陽彩・りのん)



おいしいよ! ミニトマト

二七の市でトマトときゅうりを売っているおばあちゃんがいます。それは、朝どりした新鮮な物です。ふくろをとって、青いかごの中に入っているトマトを選びます。選んで袋に入れておばあちゃんに渡すと、何グラムかはかってくれて、重さで値段が決まります。

トマトは、大きいものと小さいものが分けてかごに入られています。自分の好みで大きさを選べます。でも、どちらも新鮮で安いです。おばあちゃんが育てたおいしいきゅうり・トマトをぜひ買ってみてください。

(泰隆・智彦・拓歩)



朝市のお店の人!

朝市のお店の人は、ズバリとてもやさしいです。どうしてかと言うと、品物の旬の時期やおいしい食べ方を教えてくれるからです。品物の上手な選び方も教えてくれます。だから、初めて買う品物でも、お店の人がいろいろと教えてくれるおかげで、安心して買うことができます。

お店の人の中には、自分で野菜を育てている人、自分で山に入り、山菜やきのこを採ってくる人など、その品物のことを知り尽くしている人が多いのです。お店の人はお客さんにも気軽に話しかけてくれます。それもとてもうれしいです。(騰也・和馬・悠月・蒼士・匠・蒼生・友梨)

