

## ⑤ (マルゴ) デリ のある日常

全国を周って珈琲会社や自家焙煎店を訪ねていた時に、地場のカフェやレストランを紹介していただいたことも多かった。そうした中で東京では分からない魅力的なお店を知ったとき、やはり感動したし、地元の珈琲屋さんが支えるその土地の飲食文化に触れ、次の地を訪ねる勇気をいただいた覚えがある。そうしたお店の一つが当時岡山で話題となっていたマルゴデリであり、案内していただいたのは地元のコーヒー会社、岡山ばんこく珈琲の赤木隆社長で、2002年6月の終わり頃だった。

ばんこく珈琲の赤木社長とはご縁が古く、最初にお会いしたのは大阪のユニオンコーヒーロースターズさんの勉強会だったと記憶している。2002年当時は中国珈琲商工組合の理事をされており、広島の世界コーヒー中島猛理事長からのお声かけで、その後に支部の年次総会時に講演をさせていただいたこともあった。そうしたご縁で中国地域は頻りに訪ねていたが、岡山のマルゴデリさんや福山のベーカリーレストラン・バスケットさんの印象は強く、感激した記憶が今も残っている。バスケットさんもやはり地元のコーヒー会社であるマルゴ珈琲商会の佐藤泰造社長にご紹介いただいた。

誰かが手を挙げなければ解体されていたのではないかと気になる建屋に見えたのだが、もともと街中の八百屋然とした店構えは、街路樹の緑と相まって、街に溶け込むような佇まいが美しい。隣接する専門学校生が立ち寄る姿も多い店内は、フルーツや野菜が床に敷き詰められ、主役然とした面持ちで迎えてくれる。露店の八百屋状態と言えるだろうか。長く設えたカウンターの前面に新鮮なフルーツが並ぶさまは、フレッシュ・ジューススタンドの定番だが、見るからに鮮度が良い。果物をこのまま手に取って買いたくなるほどだ。2000年に創業とのことだが、この本店は変わらぬスタイルで現在も営業している。搾りたての生ジュースと自家焙煎のエスプレッソバレージに、フードは自家製サンドイッチとシナモンロールやクッキーが並ぶ。

メニューはフレッシュジュース9種類が各400円、スペシャルジュース4種類が各500円の他に、エスプレッソ系のコーヒーがある。使用するコーヒーは自家焙煎店に依頼したオリジナルの⑤ブレンドで、珈琲豆も販売している。価格は100gで500円、500gは2,000円で挽き売りもする。

(メニューと価格はいずれも2002年当時)

マルゴ ⑤ デリ 本店 (田町店) 〒700-0825 岡山市北区田町 1-1-11



(写真は2002.06.28撮影)

市内にはもう一店、商業ビル岡山 LOTZ（ロツ）内にマルゴデリ LOTZ 店があり、そちらも当日訪問させていただいた。岡山 LOTZ は 2000 年秋の開業だが、それ以前もショッピングセンターとしての歴史があり、施設の老朽化を理由に 2022 年 2 月 28 日に閉館となった。確かスターバックスコーヒーの中四国第一号店がこのロツ店だったと思う。マルゴデリ LOTZ 店も同日閉店したのだが、ここでもやはり 20 年以上の歴史を紡いでいる。マルゴデリの時代を超えた存在感と、市民に愛された故の時間の深みがあったはずだ。その跡地は大手デベロッパーによる分譲高層マンションになるようだ。

この本店からスタートして二十数年の時を刻んできたマルゴデリは現在直営 8 店舗を展開している。他に東京恵比寿を含めて FC 店が 2 店ある。石橋をたく様な時間に揺られ育まれたマルゴデリ。訪問時に店内で見かけたお客様の顔の輝きと、忙しく働く店員たちの活気ある笑顔がまぶしかった。



マルゴデリが語り掛ける三つのシンプルな言葉がある。

自然なモノ

自然なヒト

自然なライフ

近年大きな流れの中にあるフレッシュジュースビジネスで、20 年後を予想することは難しい。この業態に限らず、カフェやデリ業態において、個人オーナーのショップが 20 年を超える歴史を刻むことは簡単ではないと思うし、その点でもマルゴデリの挑戦と歩んできた道のりには心から敬意を表したい。

コーヒーもフルーツも、自然と付き合いながら品種改良を続けた先人たちの努力が今を支えている。そして自然環境を守ることに始まり、作物を始めとした動植物と、それを育むすべてに持続することを求められているのかも知れない。そんなことを考える大切さを、マルゴデリの二十数年に学ばせていただきました。