

マニアナ

卓につき、対話したくなるカフェ

今治には、常連さんに会いたくて通ってしまう、そんなマニアなお店がある。常連さんも、一見客も、「コの字型」の卓について、顔を突き合わせれば、すっかり知り合いの気分になる。新聞を読んだり、コーヒーを楽しんだり、JAZZに耳を澄ませたり、それぞれが各々のペースで過ごしているのに、ちょっとしたことがきっかけで会話に花が咲く。

このちょっぴり不思議で、温かな空気をあなたにも届けたい。

五感が未知の旅に出る

初めてマニアナの扉を開けた時、五感が完全に踊っていた。

また明日。こんな言葉を帰り際にかける相手を想像する。今日、今が一緒にいて楽しかった相手に笑顔で言いたいセリフ。

「マニアナ (Mañana)」はスペイン語で「明日」という意味。「また今度」と言っ

まずは「聴覚」。喫茶店全体に響き渡る音。耳で聞こえてくるはずなのに、音が心臓に聴かせてくる感覚。

そんな素敵な音を響かせるスピーカーはマスターの手作り。マスターが昔から集めてきた沢山のレコード。ジャズに詳しくなくても、気づけば足でリズムをとっている。一番のおしゃべり上手はきっとこのスピーカーだろう。音の始まりは、マスターがレコードに針を刺す音が始まる合図だ。始まりの音を文字にするのは難しいため、諦めました。始まりの音を聴く為に行くのもひとつの作戦。

そして席に着いた時に香る「嗅覚」。深い珈琲の香りと、沢山のレコードのレトロな香りが混ざりあって落ち着く香り。一瞬で「昭和の主人公」になったかのような気分。

そして店内を見渡す「視覚」。は大盛り上がり。壁に大きく広がるレコードに、音に合わせて踊っているかのような手作りスピーカー。

そして入店して一番に目に入る机。店内には半円のカウンターがあり、その中にマスターがいる。座ると机の凄さに気づく。知らない人同士が話している。よく行くようなお店ならば隣の席の人に話しかけるのは勇気がいる。

でもマニアナの席に着くと違う。マスターを中心にみんなが同じ輪にいるような感覚。正直どこを見渡しても最高の景色のおかげで、目が二つあっても足りない。

「また明日」が聞こえる場所

マニアナの半円の机を囲む人たちは様々。五十年以上通っている常連さんもしれば、私みたいにまだ数回目の人もいる。たまにふらっとやってきて「最近こんなことあってさ」と、それまでにあった出来事をマスターや同じ輪を囲む人に楽しそうに話す人もいる。年齢も、マニアナに来る頻度もバラバラ。

それなのに来るとみんながひとつの暖かい輪になれるのがこのお店ならではの凄さだ。冒頭でも書いたが「マニアナ」はスペイン語で「明日」という意味。

「また今度」じゃなく、「また明日」と笑顔で言い合える場所にしたいという願いは、このカウンターの景色を見ればよくわかる。みんながそれぞれ日常を持ち寄る場所。

そしてエネルギーをチャージして、またそれぞれの「明日」へ帰っていく。次は「マニアナ」では是非会いましょう。またマニアナ。

前日のご飯を抜くか、前日にいっぱい食べて胃袋を大きくするか。どっちが効果的なのか。

そんな空間でいただく「味覚」がまた最高。マスターが常連さんのために注いでいる珈琲。この勢いのまま珈琲の感想を言いたいところだが珈琲はまだ飲めない。好き嫌いが多くてすみません。珈琲が飲めない人でも楽しめる商品も沢山あった。

長いこと愛され続けているマニアナのメニュー。メニュー表が手元にあるのではなくマスターの後ろに貼ってある手作りのメニューを眺める。ジャズ喫茶に来て珈琲が飲めないのは絶望。しかし、マニアナのメニューの歴史を語ってはいなかった。

私が頼んだことがあるのは、バナナジュースとレモンスカッシュ。

レモンスカッシュは、肌でエンターテインメントを感じた。マスターが頑張ってるレモンを丸々一個ギュッと絞る。その後は、パーテンドーがシャカシャカしている銀色のやつを振り出した。早めの大人の仲間入りができた気分になった十五歳。目の前で繰り広げられるミニショーにワクワクして、飲む前からすでに空間が美しかった。横を見るとバナナを丸ごとミキサーにかけるバナナジュースがスタンバイしていた日もあった。

そして喫茶店醍醐味の珈琲。飲めない私が悔しくなるような珈琲の香りが漂ってくる。

夏にはかき氷が食べられる。今度私が訪れる時に頼むメニューはもうすでに決まっている。内緒にするつもりだったが特別に教えよう。

まずは、お昼頃にベコベコなお腹を用意しておく。そして、焼きそば、うどん、ココアオレ、かき氷を頼みたい。と思っていたがこれは食べ過ぎでお腹が爆発する。メニューを眺めているだけで、お腹と期待が膨らんでいく。



FunTable Kitchen



「食卓」って、なんかいいな。



青いタイルと柔らかな灯りが、街の中にぽつんと浮かぶ港町のような空気を作っていた。少し緊張しながらも、中の世界が気になって扉を開くと、色とりどりの食品たちが並んでいる。でも、不思議と「商品」という感じがしない。

棚いっぱいには並ぶスイーツやお弁当、世界各地のワイン。そのひとつひとつに、誰かの暮らしとか、土地の風景とか、作った人の時間が見える気がする。

店内には、やさしい光が広がっていて、なんだか居心地がいい。ガラスの棚やタイル張りの壁もあって、少し海外のマルシェみたいな空気も流れている。「買い物をする場所」というより、人の食卓に近い空間。

私が初めてここに来た時、頭に浮かんだのは、「高級な道の駅みたい。」って言葉だった。ちょっと特別だけど、ちゃんと生活の延長線上にある感じ。

ここは、今治にある「FunTable Kitchen」

FunTableを掛け合わせたこの店名には、「食卓をもっと楽しく」という願いが込められている。話を聞かせてくれたのは、店主の河野さん。話していて印象的だったのは、「食べ物」の話をしているのに、ずっと「人」の話をしていたこと。

「食卓って、大切な人が集まる場所なんですよ。」家族でも、友達でも、恋人でも。人が集まるところには、自然と「食」がある。だから河野さんは、ただ「おいしいもの」を集めたいわけじゃない。その食卓が、ちよつとあたたかくなるものを届けたい。

おいしい五カ条

店内でふと目に入ったのが、「おいしい五ヶ条」



- ① からだにいいもの
- ② 心にいいもの
- ③ 地域や世界、地球にやさしいもの
- ④ 生産者の思いを共感できるもの
- ⑤ おいしい理由や物語で会話が弾むもの

最初は、「いい言葉だな」くらいに思っていた。でも、河野さんの話を聞いているうちに、あれはただのキャッチコピーじゃなくて、このお店そのものなんだと思った。

ファンタブルキッチンには、大三島で農業をしている人の柑橘製品やお米、地元のレモン農家さんの商品、昔ながらの製法で作られた塩なんかが並ぶ。でも、それを説明するとき、河野さんは「商品」としてじゃなく、「生産者さん自身について」を熱く話す。

「この人、面白いんですよ。」「移住して頑張ってる。」「この塩、昔の製法を復活させて。つくるのすこい大変なんですよ」

まるで、食べ物の奥にいる人まで、一緒に並べているみたいだった。さらに印象的だったのは、ガラス越しに見えるキッチン。FunTableKitchenでは、商品開発もここで行っている。実際に作っている様子が見えることで、売る場所というより食をつくる場所なんだと感じた。

その中でも特に心に残ったのが、河野さんの「安さ」に対する考え方。

「安く売ることを否定しているわけじゃない。でも、『安い』が行き過ぎると、つくる人が苦しくなる。だから、ちゃんと続けられる形で、いいものを届けたい。」

私はその時、「食に関わるみんなが気持ちよくいられること」を大切にしている人なんだな、と思った。

「作る人も、売る人も、食べる人も。特定の誰かが無理をするんじゃないくて、ちゃんと「同じテーブル」につける関係。それが、FunTableKitchenの「table」なんだと思う。食べ物って、食べたら無くなる。形としては残らない。でも、「誰と食べたか」とか、「どんな空気だったか」は、意外とずっと残る。」



FunTable Kitchen

WHAT IS YOUR FAVORITE?

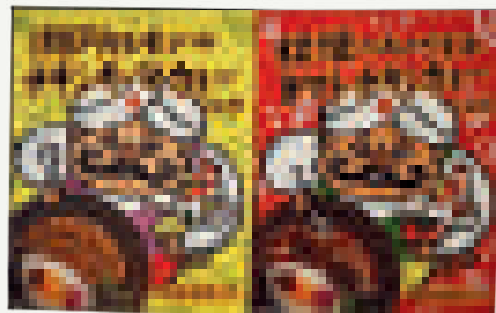
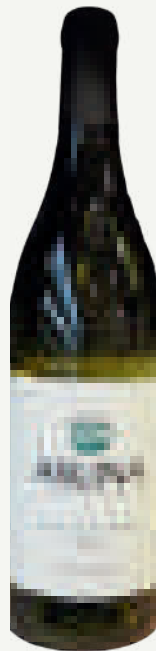
HINANOYA ポン菓子

子どもの頃、お祭りでもらってきたりしてよく食べていたポン菓子。東京のアコメヤというお店で見つけて以来、自分へのご褒美や友人への贈り物として重宝しています。ほんのり柔らかな甘さと、サクッとした食感にほろっとした口溶けがクセになります。(原)



南アフリカ産ワイン ASLINA

尊敬する友人で南アフリカ初の黒人女性ワイン醸造家 スツイキ・ピエラさんが手がけるワイン。今治のアリスタ・木曾さんが輸入し全国に展開しています。今治の美味しいお魚とシャルドネがお気に入りの組み合わせ。「人と人との関係を彩るのがワインだから引っ掛かりなく気持ちよく楽しんでほしい」そんな作り手の想いがこのワインの綺麗な味に反映されています。(原)



今治エポックレトルトカレー

今治市玉川のカレー屋さんエポックのスパイスチキンカレーが大好きです。それをお家で気軽に食べられる！ご飯にかけても美味しいのはもちろんですが、バゲットに載せて食べるのもおすすめです。ワインにも合うんです... (原)



わっぱ弁当

地域のお野菜と彩り豊かなおかずを詰めた、四季折々のわっぱ弁当。野菜もお肉もバランスよく楽しめる満足感ある一品です。ル・クルーゼでじっくり煮込み、野菜の甘みを引き出したあったか具沢山スープもおすすです。(小林)



海老みそ焼きカレーパン

大島の伝統的な調味料「海老みそ」を使ったカレーパンです。どうやって使おうかと考えていた時、カレーパンにしてみたらと思い、カレーに混ぜてみたところ、相性の良さに気づき、生まれた商品です。(河野)



バスクチーズケーキ

大島で作られたこだわりの塩をバスクチーズケーキにかけて食べるのがおすすめです。チーズケーキの少し焦げたような風味と塩が合わさることで、塩キャラメルのような味わいに。(河野)



Yukako Kobayashi

小林 友香子

えひめ食農デザイン株式会社代表取締役

和歌山県海南市出身。大学卒業後、食品メーカーで量販店、外食店、食品加工等を担当。2018年、今治市で地域資源を生かしたケータリング事業を立ち上げ、2024年に法人化。現在は、地域の食と農を起点に、飲食店プロデュース、商品開発、ブランディング、販路開拓、体験企画までを一貫して支援。今治市オーガニックビレッジ推進事業に携わるほか、FC今治高校で探究学習の講師を務める。自然の循環と生産背景を大切に、生産者・企業・行政・消費者をつなぐ仕組みづくりに取組んでいる。



Yukari Hara

原 ゆかり

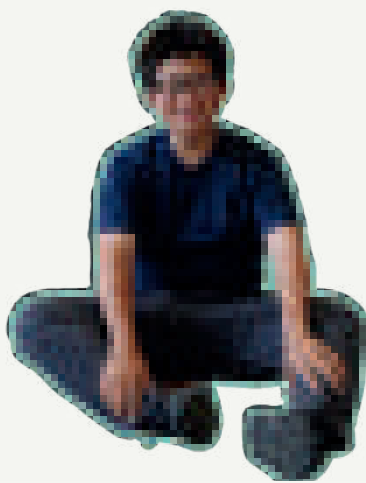
株式会社SKYAH代表

愛媛県今治市出身。大学卒業後、外務省入省。2012年、ガーナでNGO MY DREAM. orgを設立。三井物産南アフリカ支店を経て、SKYAHを設立。日本企業のアフリカ事業開発支援等を行う。今治、夢スポーツ社外取締役、リンクアンドモチベーション社外取締役、ハラブレックス社外取締役、FC今治高校講師、MentorFor公式メンター、社会デザイン・ビジネスラボ理事、2022年外務省 開発協力大綱有識者懇談会委員。コロンビア大学公衆衛生学修士。

大三島 レモンピール

大三島リモーネさんの有機レモンを使ったレモンピールは、爽やかな香りと、酸味と甘みの絶妙なバランスが楽しめるお菓子です。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、ご家庭でのお菓子づくりや、チョコレートと組み合わせてワインのお供にするのもおすすめです。(小林)





パン好き上福元の ふくふくベーカリー

全部好き。毎日行きたい日常のパン屋さん

よしだや

元々呉服店をやられていた吉田屋。先代が引退し店じまいを考えていたとき、娘さんからこんな提案があった。
「お母さん、もしパン屋をやることを許してくれるなら私、吉田屋の名前を引き継ぐよ。」元々本場フランスでパンの修行をされていた娘さん。当時店舗はなかったが、地元のマルシェで
お手製のパンを販売すると、いつも大人気で完売必至。根強いファンの方からお店を開いて欲しいと懇願されることもあったという。そして、両親から託された、吉田屋。業態は買われどここは愛され、地元のお客さんで常に賑わっている。



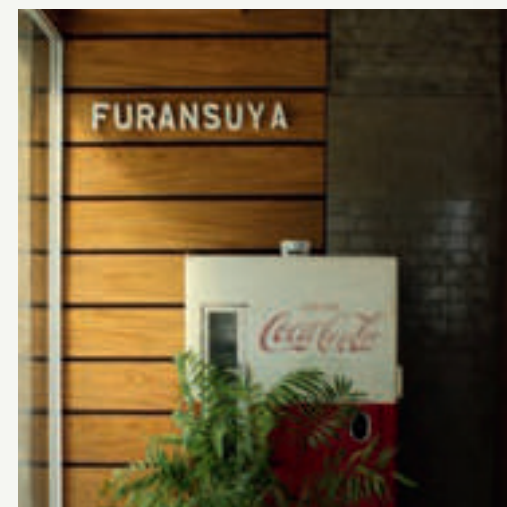
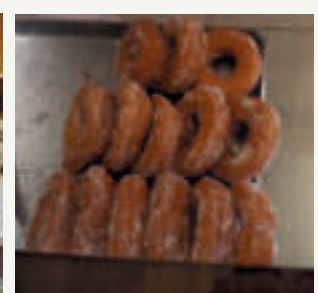
クロワッサンがおすすめ



お手製ドーナツおひとついかが？

一度こちらの店舗に足を踏み入るとまるで昭和にタイムスリップしたような、不思議な感覚に襲われる。ショーウィンドーに並べられた、ぽってりしたドーナツ。初めてこのお店を見つけたときから、隠れ家のように佇むこのお店に私たちはすっかり魅了されてしまった。今日も、放課後、ワンコインを握りしめ、こっそりとフランス屋へ向かう。忘れないでほしい。今治には九十円で買える幸せがある。

フランス屋



何個でも食べられる～



完売必至。

知る人ぞ知る、穴場ベーグル店



うまつ

今治市役所の近くにある、素敵なベーグル屋さん。ここで営業を始めて約6年。本店が別にある、こちらのお店は店主が1人で切り盛りしている。営業日も週4日と限られているうえ、出遅れようものならば、ベーグルが完売しており涙を流すはめに... 早めの訪問がおすすめだ。ベーグルは、甘い系から惣菜系まで種類が豊富で、ブルーベリーチーズやクランベリーホワイトチョコに明太チーズ、ガーリックバターetc...カスタードも人気なんだとか。どれにしようか悩んでいると、あれもこれも食べたくなくなってしまふ。

80 bagle

