

# おかがき覗き見

国際交流員の目から見た岡垣

平成28年5月1日 第3号 ぶどうの樹編

## SLOW RESORT ぶどうの樹 BUDOU NO KI

# 岡

垣町の人にお勧めの名所を聞くと、必ず出るのは波津海岸、高倉神社、そしてぶどうの樹。



「美味しいよね」と、英会話授業で話になった時に生徒が言った。「雰囲気もあるよね」

他の生徒が頭を縦に振る。「結婚式もするよ」

それで「ぶどうの樹」は植物のぶどうの樹ではないということに気付いた私は、興味津々で行くことにし

た。

4月の晴れの日、手野にあるぶどうの樹の「森エリア」に行った。あたたかい煉瓦を敷きつめた道や中庭、あらゆるところに見える花と緑、そして色々な所に吊るしたぶどうの樹が独特の田舎の魅力を引き出し、入った途端に私はリラックスした気分になった。

Whenever I ask people in Okagaki about what places they would recommend I visit, the three places that come up most frequently are Hatsu Beach, Takakura Temple, and Budou no Ki (“The Grape Vine”).

“They have good food,” my English conversation students said when it was brought up in class.

“And the place has atmosphere.”

Other students nodded. “They do weddings, too,” one said.

Realising that Budou no Ki was not some sort of extraordinary grape vine, I was intrigued, and decided to visit the place for myself.

And so, on a sunny day in April, I went to Budou no Ki’s “Forest Area” in Teno. The warm brick courtyard,



the flowers and greenery everywhere, and the grape vines that hung from the ceilings gave the place a rustic charm

which made me feel relaxed as soon as I entered.

## RESTAURANT

昼ごはんは「森のレストラン」で食べた。写真を撮りすぎて疲れた私に、レストランの落ち着いた雰囲気がとても気持ち良かった。

日替わりの「おくさまランチ」を頼んだ。メインのパスタ、鶏のモモ肉のチャコールグリル、そして夏に旅行で行った長崎で初めて食べてからずっと食べたかったサワラがとても美味しかった。プレゼンテーションも凄かった——写真には載せていないがサラダがブーケの形に仕上げられていた！

For lunch, I went to Mori no Restaurant. Tired and hot from taking too many photos, I found that the calm, airy atmosphere inside the restaurant was just what I needed.

I ordered the Madam’s Lunch, which included pasta, charcoal-grilled chicken thigh, and Spanish mackerel, which I was particularly happy to see ever since I’d first eaten it on my trip to Nagasaki in the summer. And all of the food was beautifully presented – the salad was even served in a small bouquet!





結婚会場 LE REVE

ぶ

どうの樹の人気は岡垣のみに留まらず、博多、北九州市、そして東京でも営業をしている。しかしぶどうの樹の根は、1984年に岡垣町でとれた植物や魚介で

ぶどうの樹は6次産業の成功の代表的な例の一つである。

6次産業というのは、果樹園、農園の1次産業、料理や加工物をつくる2次産業、そしてパン屋さん・ワインハウス・レストランなどでそういったものを提供する3次産業を掛け合わせた新しい産業のこと。

Budou no Ki is a representative example of success for what is known as “the sixth sector” of the food industry: a multiplication of the first sector, agriculture and farming; the second sector, the processing of produce into products and dishes; and the third sector, distribution and sales, in the form of their bakery, wine house, and of course their restaurants.

## BAKERY

帰る前に、ぶどうの樹のパン屋さん「麦のキッチン」に行った。レストランで食べたミルクパンを買いたかったからだ。幸いなことに、ミルクパンが一つだけ残っていたので、すぐ買った——ぶどうの樹が作るソーセージパンとぶどうの飴と一緒に！

Before leaving Budou no Ki, I made sure to go to Mugi no Kitchen (The Wheat Kitchen), the bakery, to buy their delicious milk bread, which had been served with the meal. Luckily for me, there was one half-loaf left, and I snatched it up – along with Budou no Ki’s sausage bread (the sausages being made by Budou no Ki), and several sweets!

作るここならではの味を提供したいレストランとして始まったときから、ちゃんと岡垣町にある。

私がぶどうの樹を訪れて特に感じたのは、岡垣町の持つ柔らかい雰囲気だった。ぶどうの樹もやはり岡垣町の一部だなということを感じた。会議、待ち合わせ、ランチ、宴会、結婚などをここでする岡垣町民たちが多らしい。私もぶどうの樹で英会話授業の生徒にばったり出会った。ぶどうの樹へ行ったのは今回で初めてだったのに何回も行ったことがあるかのように、暖かく感じた。

岡垣町の良い所、ぶどうの樹へ行って良かった！楽しかった！

**B**udou no Ki now has branches in Hakata, Kitakyushu, and even Tokyo. But its roots are firmly planted in Okagaki, where it first began as a restaurant in 1984



that wanted to offer its customers something that could only be found here.

And something I strongly felt in Budou no Ki was the sense that it really was an integral part of Okagaki. The fire brigade holds many meetings here, and many Okagaki residents choose to get married here. Even I bumped into an English conversation student having lunch here with a friend. Although this was my first visit to Budou no Ki, the place felt warm and familiar.

I’m glad I got to visit Okagaki’s own Budou no Ki. I had a great time.

### 国際交流員とは

初めまして、岡垣町役場で国際交流員として勤めているステファニー・チャンです。生まれ育ちはオーストラリアのメルボルンで、今は岡垣町で国際交流の事業に励んでいます。岡垣町の住民についてもっと知りたい、そして岡垣町の魅力を英語圏の人達にも伝えたいという思いでこの英語と日本語のニュースレターを始めました。よろしくお願います！

### What is a CIR?

Nice to meet you! I’m Stephanie Chan, Okagaki Town Hall’s CIR, or Coordinator of International Relations. I was born and raised in Melbourne, Australia, and am currently working on projects to encourage international exchange in Okagaki. I started this newsletter, *OKAGAKI NOZOKIMI*, in the hopes of learning more about the residents of Okagaki, and of providing English speakers with a way to learn about Okagaki’s appeal. I’ll be in your care!