



06
-北部-

おか もと とも ゆき
岡本 智之

カフェレストラン「彦六又十郎」
オーナー

| 応募のきっかけは?

約1年間、イタリア、ポルトガル、ペルーで料理の修行をしました。帰国後、料理をするのに適した場所を探していたところ、「萩」に出会いました。その当時、協力隊だった友人の吉田さん(山口県の地域おこし協力隊OB・OG活動紹介vol.2掲載)に会うため、萩市へ遊びに行つたことが、萩市や協力隊について知るきっかけとなりました。「協力隊になりたい」よりも「萩が理想の場所だ」と思ったのです。市役所の方からは熱心に、「協力隊にならないか」と誘われていましたが、協力隊にならなくとも萩市に移住するつもりでした。

| 萩が料理をする場所として理想的なのは?

生産者が近く、歴史や器などの文化面がそろっているからです。

| どんな活動をしたいと思っていましたか?

「料理で社会を変えられる」と思っています。地域の注目されていない食材に価値を

見い出し、料理を作ります。料金を付けることで生産者に還元でき、新たな料理を目がけて外から人がやってくるようになり、そうすることで、地域全体が栄えることになります。

| 着任してみて、想像と違っていたことはありましたか?

着任前は協力隊の実情を把握していませんでした。自分がやりたいことが行政のルールの中では難しいというもどかしさはありました。そのうち、行政のルールの中でどう遊ぶかを理解し始めました。

| 隊員時代の思い出を教えてください

「パエリヤ巡礼」を企画し、萩市内の5か所



隊員時代:パエリヤ巡礼

で開催しました。どんな食材があるのかを知り、地域の食材で作るとどんな料理が生まれるか、その化学反応が見たいと思いました。

任期中、料理をする機会は減り、技術は衰ましたが、生産者さんとのつながりを通して、料理と地域のつながりや、食材がどうあるべきかという「食べる事の根本」を学びました。ただ料理しているだけでは学べなかったことです。

| 現在、そしてこれからについて

「彦六又十郎」というお店をオープンし、田舎の良さを発信しています。今後は、市外からお客様を呼んで稼ぎ、地域に落とす。それを循環させて、地域丸ごと発展していくことを考えています。

次は「宿」をするつもりです。負のイメージがある田舎の価値を創り直し、人が羨むような空間を作り上げます。山



などの自然、古民家、空き地、全てを違う角度から創り直し、より多くの注目を集め、多くの人に足を運んでもらいます。いずれは移住者を集めたいと思っています。

| 協力隊を目指す人や後輩に伝えたいこと

都会でうまくいっていない人が田舎に来ても厳しいかもしれません。都会でぶつかっている壁をクリアできるようになった時に、田舎で勝負できるステージに立てるんだと思っています。



おか もと とも ゆき
岡本 智之さん

| 協力隊として

| 着任地 | 萩市

| 活動期間 | 2018年5月～2021年3月

| 活動内容 | 地域の食材を活用した地域活性化の活動

| 現在の仕事

カフェレストラン「彦六又十郎」オーナー

| インスタグラム |

https://www.instagram.com/hikoroku_matajurou/



カフェレストラン「彦六又十郎」

岡本さんのあゆみ

2007. 岡山市でカフェをオープン

2009. 岡山市でイタリアン・バルをオープン

2013. 両店舗売却

2014. イタリア・ポルトガル・ペルーへ料理修行

2018.05 協力隊着任

空き家バンクを通じ、カフェレストランの物件に出会う

2019.04 「パエリヤ巡礼」開始

2019.05 「パエリヤ世界選手権(スペイン・バレンシア)出場

2019.09 萩市ビジネスプランコンテストでグランプリ受賞

2021.03 カフェレストラン「彦六又十郎」オープン

協力隊卒業