

料理を通して人生勉強が できたのがよかったですね。

郷土料理研究家 松永喜美子さん



熊本にとどまらず、九州の郷土料理の研究の草分け的存在である松永喜美子さん。その気さくな語り口と分かりやすい料理方法でテレビ、ラジオなどで大変な人気を博しています。伝統料理の良さを残しながらも、現代人の好みの新しい味を常に追求し続ける松永さんに話を伺いました。

料理は一生勉強せんといかん

実は、私はお料理するのが今でも嫌いなんです。大学を卒業して熊本に帰ってきて、ひよんなことから熊本高校の家庭科を担当することになったんです。調理ならできるだろうと軽く考えたんです。それが大いなる間違いでね。三年間教えて、料理

り。郷土料理は、その土地に行つて土地の人と話しながら食べんと。その風景の中の郷土料理だと思ひます。料理だけを取り上げて眺めたつて説得力はないですよ。

料理が下手だからよかった

テレビ番組「料理の鉄人」がなぜ人気があるかというと、プロが必死ですもん。必死の姿がいいですね。命懸けの人にはかなわんですよ。

私は料理が下手だったというのが良かったのだと思ひます。人一倍努力しなければいけないと思つていました。人の弱い部分も分かるようになりました。テレビやラジオでは、おごりやとげとげしさがすぐ出てしまふんです。そんなことは全部「料理」が教えてくれたんです。「料理」を通して人生勉強をしたと思ひます。

テレビ番組収録のためスタッフと打ち合わせをする松永さん



って難しかー。こんな難しいなら習つてみよう。で、熊本高校を辞めて上京。和・洋・中華・菓子、それぞれ一流と呼ばれる先生方について習つたんです。それで分かつたのが、「料理の道は一年ぐらいじゃだめ、一生勉強せんといかん」と。熊本に帰つてきてその方たちの弟子にいたんです。

それから三十五年間ずっと勉強会を続けていますよ。プロの方たちから家庭でもできるちょっとしたコツをつかみたいと。

失敗した人だけが コツが分かるんです

コツというのは、失敗があるから分かるんです。失敗した経験がない人はコツがあることも分らない。失敗は自分の足りなさを知ることですよ。超一流の人は謙虚ですね。尊敬している藤田鉄太郎さんが「わしや、西洋料理のことは分らんもんな、教えて」とおっしゃつてましたよ。何とかヒントを得ようと思ひている。謙虚になれるから進歩があるのではないのでしょうか。

郷土料理との出会い

郷土料理に取り組むきっかけは、辛しレンコンでした。NHKからの依頼に、作ったこともないのに、安易に引き受けてしまったんです。もう苦労しました。味噌の御屋を訪ねたり、マスターするまで一カ月かかりました。



「美味かーにはる熊本'94・国際食文化シンポジウム」ではパネラーとして参加

何十年先に残る郷土料理を今、作ればいいんです

それがきっかけで九州全域の郷土料理を作るようになったんです。知らない料理を聞くとその土地まで行き教えを請うわけですよ。マスターするまで何回も足を運びました。

郷土料理って農産物が生産過剰だつたり、何か困つた状態の中で生産地の人がかまく考え出したものなんです。熊本には郷土料理がないというけれど、今の産物を使って、今の人の口に合つたものを作ればいいんです。何十年先に郷土料理と言われようなものを、平成七年に作りやいと思ひますよ。辛しレンコンだつて玄宅さんの創作品ですからね。

郷土料理を勉強するために、その土地に足を運ぶでしょ。そうすると、みなさん本当に親切でよか人ばつた



まつなが きみこ

■プロフィール
熊本市細工町生まれ
日本女子大学卒業
1951年～1954年
熊本高校で家庭科教諭
1954年～1956年
東京で和・洋・中華・菓子の師範について調理技術を学ぶ
1956年～1981年
熊本クッキングスクール経営
1982年～松永喜美子クッキングサロン主宰
NHK、RKKなどラジオ・テレビに出演多数