

# おふくろの味が、いつか心の支えに。

郷土料理研究家 松永 喜美子



熊本における郷土料理研究の第一人者であり、県内はもちろん九州の郷土料理研究の草分け的存在の松永喜美子さん。その気さくな語り口と、誰にでもわかりやすい料理方法などで親しまれ、テレビ、ラジオ番組でも幅広く活躍されました。今回、くまもとの郷土料理をテーマにするにあたり、今年100歳になられる松永喜美子さんにお話を伺いました。

## 昭和52年、熊日新聞に私のエッセイ「食べる」の連載がスタート。12年間も続きました。

熊日新聞に、郷土料理に関するエッセイを書いてほしいと、あるスポンサーさんから依頼があり、文章を書くのがとてもヘタな私でしたが、何かお役に立つならばとお引き受けすることになりました。しかし、この連載のお話を請けてから文章を書くことの難しさを改めて痛感することになります。

編集者からは文字数を指定されるんですね。600字ぐらいでまとめてくれと。私はその文字数の中で料理のことはもちろん、季節のことや身近な出来事のなかのエピソードなど、面白く書きたかったんですが、  
「これは全部、聞くんですが、そこには配慮というものがが必要です。良いところを引き出さないといけない、失礼に当たる言葉を使わないように、質問する側の言葉は少なくなど。今、想えば料理がヘタで知識もなかったのが良かったのかもしれない。少し上手だったら素直な気持ちで習わなかったと思います。」  
相手はプロですから質問次第では大事なところ、特に自分の秘儀としていたところは言わないですね。ちよつとしたことかもしれないが、それがわからないと上手にできないコツですね。書店に売ってある料理の本にもそこが書いてないから上手に出来ないと思います。今、思うと熊本から来た素人の私が職人さんの仕事場を見に行くのですから、相手にしてみれば迷惑だったろうと思いますね。でも知らんぷりして、あら〜じょうず〜、やっぱり私じゃできないです〜って言うって根掘り葉掘り聞いて帰っていました。ツラん皮ですね(笑)。

私は何かの職人さんになろうという気はさらさらなく、知らないことを発見するのがおもしろかった、ただそれだけです。だから料理人で食べていくなんて全く思っていない。料理を通して好きな化学の勉強をしただけです。



100歳とは思えないほど理路整然とした解説力は健在

## 料理はヘタなくせに食べるのが大好きだったのが良かった。料理界の有名人でも平気で会いに行きました。

とにかく小さいころから食べる事が好きでした。だから習いたいというよりも、あの人のあれ(料理)を食べたいと思ったなら、いくらお金と時間をかけてでも行きました。日本に四川料理を広めた陳建民さんにも直接、教えてもらいましたし、テレビ番組の料理の鉄人で活躍されていた道場六三郎さん、京都の有名な料亭のご主人など直接、つながっていました。私はこんな性格ですから、いきなり行くんです。でもお客さんとして行くので、相手も断れないですよ(笑)。行ったからには聞きた

書いてみるとどうしても長過ぎるんです。それも毎回。書いては消しを繰り返して、たった600字の文章を書き上げるのに1カ月かかることもありました。でもこのことが、文章は短い中に意味を込め、自分の言葉でまとめて仕上げるということを徹底的に教えてくれました。料理に興味のない人にも興味を持ってもらえるような言葉はないか、それをずっと探し求めてきたような気がします。



**おふくろの味が子育てには必要。その味や食べたときの思い出が、いつか心の支えになるときがあります。**

主人の母が亡くなる前に病院の先生から、もう永くない、お母さんが食べたい物は何かないですか？と聞かれたことがありました。私は生前、母と一緒に暮らしておらず、とっとうものが好きだったのか分からず困ってしまいました。母は田舎育ちですが、私は田舎の料理はあまり知らない。そんな母が、おかげが食べたいというので作って持っていました。私は料理を習っていたから自分なりに美味しいと思ったんですが、母は、これは自分の食べたい味じゃない。何遍か言われて一生懸命、工夫しました。そしてある日、ひょくち口に入れて、あー美味しいと言われた時に私はやっと親孝行ができたと思いました。主人に対してもね。

おふくろの味というものは、料理の専門家から見たら何でもないものですが、育てた味こそ「宝」です。だから私が今の若いお母さん達に言いたいのは、自分の手づくりで育てなさいということ。下手でもいいって。その味に慣れるとそれが、おふくろの味とよくなって、いさばん苦しいときに助けになる。子どももそうですが母親も同じです。子どもやご主人が美味しいと言ってくれた料理や思い出に救われることもあるのです。

母からおいしいと言われた料理がもうひとつ。お味噌汁です。でも母が食べ慣れているのは手作りの味噌。美味しいと言われるまで味噌から随分探して歩きました。そして何遍かやってみて最後に「あー美味しかった喜美子さん、ありがと」って喜んでもらえました。私は専門家ですよ、料理の。気に入ってもらえたのは結局、永年、慣れ親しんだ味。人は死ぬときまでもその味は忘れないのです。乱暴な言い方ですが、下手でもい

そんな旬の食材を使う郷土料理は、食材が旬の時期を迎え過剰になりたり出荷できないものが増えたりするのをうまく解決するために考え出されたものが多いと言われます。私は郷土料理を勉強するために県内各地に出向き、その食材がどのように作られどんな料理にして食べられているのか、その土地の料理づくり名人さんや加工所の皆さんからたくさんのお話を教えていただきました。そして、その土地の風景の中で一緒に食べさせていただいた味は、今でも忘れられることはありません。

**おご馳走とは本来、自分のところにある材料を使って、心を込めた料理でおもてなしする事。**

もつと言うならば、自分で作ったものを使って、手づくりの料理にして食べさせるものは他には存在しない、だからおご馳走。美味しく食べるとらおうという気持ちだけではあれば豪華であることは必要ないの。だって皆が料理人のように上手なはずないでしょ。私はね、そう思います。訪ねて行ったお宅でこんな料理でおもてなしされたら一生のおご馳走になるでしょ。だからご馳走とっうものは、本当の意味が違っうような気がする。それとおもてなしもご馳走のひょくちで



約50年前に料理番組で共演した故坂本九さんとの記念写真

すね。無言の設えという言葉もありですが、目に見えるも

いから自信をもつてその味で飼い慣らすんです。それでも子どもは育っているでしょ。下手な味って、なかなか作れないですよ(笑)。

**味を習って会得しておく。手づくりの味は最高の遺産。**

私は永く料理の先生をしていました。その間、すごい料理人の方々とお仕事やお付き合いをすることになってたくさんの方の知識も刺激も受けました。一流と言われる職人さんの技を習いに京都にどれだけ通ったかわかりません。でも、最後に行き着いたのはそういう料理じゃなかった。私が美味しいという料理じゃなく、小さい時から食べてきた味だと、母を見て教えられました。

お嫁に行ったらね、ご主人のお母さんにまずは「味」を習っていただきます。嫁姑との間が云々ということもあるかもしれませんが、その時になって後悔しても遅い味です。その味が、生きていくための結びつきになる。食べ物と言っうのは、そんなに大事なものだと思いません。味は受け継ぐものですよ。

**旬を知る事、旬を食べることが大事。若い人達にぜひ覚えてもらいたい。**

旬とはいちばん自然に揃って美るとき。人間の都合で早く旬を迎えさせて食べる食べ物には訴える力が無いように思えます。作られた味と実った味とは違うということを知ってもらいたいですね。旬のものは特別、手を加えなくても塩や醤油や味噌だけでも美味しいでしょ。皆さんも経験があるはずですよ。

の、そうでない気配りや優しさなども含めてご馳走の意味を改めて考えてみたいですね。

**94歳まで現役で続けたテレビ番組。辞めた途端に病気に。料理の最前線に**

いることが私の元気の源。

テレビ番組は私が自分で身を引きました。シワくちやばあさんがヨロヨロして出てもみつもないでしょ(笑)。それと永くやっていると言っうのがどこかに出てきます。それが嫌でした。ちよつと時間を置くとか新しい勉強をし直すとか、それがないと私はテレビに出る資格はないと感じました。なんでも器用にこなしているのはダメね。テレビ局の方からは慰留されましたが、やっぱり引退はね、まだ惜しいなあって思われる位がいいですよ。緊張感が無いと局にも見てくださっている方々に失礼ですから。そしたら辞めた途端に病氣しました。ガクッときたんですね。そんな予感が出て辞めたのかもしれない。永らく応援してくださった皆様にご場をお借りして御礼申し上げます。

松永 喜美子(まつなが きみこ)氏プロフィール

熊本市細工町生まれ。日本女子大学卒業。1951年〜熊本高等学校にて家庭科教諭。1954年〜東京で和、洋、中華の師範について調理技術を学ぶ。1956年〜1981年 熊本ッキングスクール経営。1982年〜松永喜美子ッキングサロン主宰。このほかNHK、RKK、KKT、TKU等、多数のメディアに出演。料理教室、講師など、多岐にわたり活躍。