

松永喜美子



概要

氏名 松永喜美子 (まつなが きみこ)
職業 郷土料理研究家
住所 熊本市上通町5-20
主な活動地 熊本市

生活文化活動部門

松永喜美子氏は、熊本における郷土料理研究の第一人者であり、昭和三十一年から県内各地を回って伝統料理を発掘したり、熊本の食材を使った料理を次々と創作してきました。さらにこの間、NHKのテレビ番組を始め、民放各局や新聞など様々なアスメディアに登場し、また各地の料理教室や講習会で講師を務めるなど、栄養改善や郷土料理の普及発展に努めてきました。また、昭和五十九年から行われた県産品をアピールするイベント「熊本県めぐみのタベ」では、料理コーナーにおいて自ら包丁を握り、東京、大阪、神戸といった大都市で熊本の伝統料理などを披露してきました。さらに、県民文化祭では開催地の食材を生かした創作料理のレシピを作るなど、その活動期間の長さ、範囲の広さは他に類を見ず、熊本の食文化を全国に広めた功績は大きなものがあります。

さらに、氏の活動の特色は、熊本の食材を使って料理を作り、それを熊本の器に盛りつけ、あるいは熊本の工芸品と一緒に飾るといったところにあり、料理だけにどまらないう熊本の総合食文化を地産地消という形で早くから実践していた一人です。

このように、長い間郷土料理の普及発展に尽くすとともに、常に新しいものを取り入れようとする向上心に溢れ、また伝統料理からも学びとろうとする謙虚な姿勢には、料理の分野を越えて人としての生き方をも周りの人々に教えてくれる存在です。その意欲的な活動からは今後も生活文化向上のための活躍が期待されます。

これまでの活動歴

昭和二十六年 (一九五二年)	熊本高等学校で家庭科教諭となる(昭和二十九年)
昭和二十九年 (一九五四年)	東京で、和・洋・中華料理、製菓について一流師範に師事(昭和五十六年)
昭和三十一年 (一九五六年)	熊本クッキングスタジオ経営(昭和五十六年) 県内各地を回り、伝統料理の発掘や創作料理の普及を開始
昭和三十四年 (一九五九年)	朝日新聞料理教室講師就任(昭和四十四年)
昭和三十五年 (一九六〇年)	NHK「ぎょうの料理」出演(昭和五十六年)
昭和三十八年 (一九六三年)	九州電力料理教室講師就任(二十五年間) RKK テレビ・ラジオに出演(昭和五十九年)
昭和五十七年 (一九八二年)	松永喜美子クッキングサロン主宰(現在)
昭和五十八年 (一九八三年)	NHK熊本料理コーナーに出演(現在)
昭和五十九年 (一九八四年)	第一回「熊本県めぐみのタベ」(東京)
昭和六十年 (一九八五年)	TKU「肥後の味」出演(昭和六十一年)
平成二年 (一九九〇年)	厚生大臣より表彰状(調理師制度の発展向上の功績)
平成八年 (一九九六年)	KKT「テレビタミ」出演(現在)
平成十一年 (一九九九年)	第七回「熊本県めぐみのタベ」(神戸)

※ ほか多数の料理教室、会合、講習会等で講師を務める