に出すと、「これじゃもう少しいけないからこういうふうにしよう。」ということをくり返して、そこに江上の料理というものがいくつか生まれてきたというわけですね。それを母から私は受け継いだのです。もちろん当時、料理の先生になろうなどとは夢にも思っておりませんでした。ただ母は、「女はお嫁に行ってお料理が下手だと戻されます。戻されるということは一門の不名誉です。それだから戻されないようにお料理の勉強をしなさい。」と言っておりました。ですから私は戻されるというのはどんなに怖いことかと、もう子供の時から思っておりました。それでお料理だけは一生懸命やって、結局今まで六十六年ですか、ずっと続けてきたというわけですね。

おかげさまで、もう結婚いたしまして今年が五十五年か六年になりますけれども、返されないでようやくここまで来ました。

それで生徒さん方が「私はお料理の先生になりたいと思いますが、どうしたらよろしいですか。」とお尋ねに来られます場合は、私はいつも次のように申し上げております。

「私はお料理の先生になるために勉強したのではありません。これは私がお嫁に行って戻されないためのお料理であって、家庭の平和と健康というものはお理料から、台所からという母の教育をそのまま受け継いだのです。ですから、お料理の先生になろうと思って勉強したことは今まで一度もありません。」

結局、お料理というものは本当に自分が愛する人たちのために作るという、その気持でいかなければならないのではないでしょうか。

私が地方へ講演に行きますと、「先生のお料理が一番家庭に親しみやすいのですが、どうしてですか。」とよく皆さんおっしゃいます。それで私は、「やはり家庭から出発した料理だからでございましょう。」と申し上げております。

家の中に争いがあったり、もめ事があったりしてはいい料理はできませんですね。だから家庭は平和でなくてはなりません。またどの家庭にも取り入れられる料理というものをいつも考えております。

海外旅行も二十数回

主人は技術駐在官でございました。それで夫に従って、フランスに渡ったわけです。昭和四年に日本へ帰ったのですが、これが第一回の外国旅行でございました。

フランスではコルドンブリューという料理学校へ通いました。というのは里に一人残した母に帰国した時おいしい料理を食べさせたいためと、食べることにうるさい主人が、「パリで食べたあの料理を作れ。」と言った時に困ると思いまして、ただそれだけのことで学校へ行ったわけです。

この学校は世界の専門家が集まるところでございまして、伝統もかなり古く、ここを卒業すると世界中どこへ行っても一人前と言われるのです。

その後、戦争が終わってたびたび外へ行きまして、もう日本を出たことが二十五、六回になると思います。巡った国は五十四ヶ国にもなりました。

日本料理と外国料理

ヨーロッパの料理はバターとぶどう酒と、それに香料が主体になります。決して水だとか色んな出しだとかは入れませんで、バターとお酒で煮込んでいくというわけですね。それに肉のにおい、魚のにおいを消すために香料を使います。

日本料理はこれと全く違って、お出しを主体に、ほとんど全部しょう油で味つけていくというわけでございますね。まあこれはそれぞれ全然違いますので、どちらがいいとも申せませんし…。やっぱり食べる物は慣れていらっしゃるものが一番おいしいとお感じになると思います。

経費は、日本でお作りになるのには日本料理が一番安うございます。私たちが学校で習うような本格的な西洋料理をつくると、非常に高価につくというわけでございますね。

九州と東北の味の違い

九州と東北とでは、第一お魚の味が違います。取れた魚の味から違います。私どもは九州育ちですのでやはり九州の方がおいしいと思いますけれども。

ご存知のように、お料理をなさる時に東京を中心にしてこれより北の方は、お魚は塩焼きか天ぷらが多うございますね。脂肪が少ないですから。ところが東京から南の方は煮魚が多うございます。とくに四国、九州に行くとお魚は煮て食べるということが非常に多いようです。天草ではお魚に脂肪があって新しいので煮付が一番おいしゅうございます。私もあの田浦の海岸に育っておりますので煮魚が一番好きですが、その煮付けの仕方があるんです。熊本の赤酒と日本酒としょう油と、お砂糖は使わないで熊本の赤酒で煮ます。そうするととってもおいしいです。それでうちではしょっちゅう赤酒を取って生徒にも使わせております。やっぱり熊本で生まれて育ちましたから、熊本の味が一番おいしいのじゃございませんかね。

江上さんと料理学院

私の母は、一つのことを決めたら一生それに向っていけという教育をしました。幕府時代の厳しい教育を受けた母でございますから、非常に私に対する躾(しつけ)も厳しかったわけですね。

熊本出身で山室という大将の方がいらっしゃいました。お双子さんで、もう一人の方は三菱銀行に勤めていらっしゃいますが、大将の方の奥様が、もう今から何十年も前の話ですけれども、私の家においでになったのです。

私の主人が、山室さんの奥様とフランスで顔見知りだったものですので、山室さんのご主人が、「江上君の奥さんは料理学校へ行って、大変よく勉強しとられた。やがてクリスマスが来るから奥さんのところへ行って、何かクリスマスの新しい料理を習って来ないか。」と言われたそうです。それで私の家に十二月、ご親戚のお嬢様をお連れになっておいでになったわけです。

そこで、私はパリで親しくしておりましたものですから、「それじゃ、できるかできないかわかりませんけれども、うちの台所でやってみましょうか。」ということで、その二、三人さんと一緒にクリスマス料理を作ったわけですね。そしたらそれが大変おいしかったというのです。それでまあお話はいっぺん切れたわけです。

ところが、もうお正月が過ぎて、二十日過ぎになりまして、世の中が少し落ち着いた時にまた奥様がおいでになって、「教えていただいた料理が大変おいしかったから、もっとあの先をいろいろ教えてくださいませんか。」とおっしゃって、今度もまたお嬢様方をお連れになっておいでになりましたので、「それじゃ始めましょう。」と言って始めましたのが初めです。これは東京でのことです。

そしたら毎週毎週段々ご人数が増えるわけです。そのおいでになる方のお友達、ご親戚というような方が次々に加わっておいでになります。今度はもう十畳くらいの台所では一緒にできなくなって、「じゃ二つにこれを分けましょう。」ということで二つに分けて、さらに三つに分けて、それが「江上料理学院」の始まりです。それで一年ばかりはお月謝も何も決まらないで、ただ教えてあげたわけなんですね。これは今からちょうど四十一年前の話です。戦前の昭和七年くらいですよね。

そのうち主人が小倉に転任になりましたので、東京で、もうそれは打ち切りました。小倉に転任していきましたら、東京でお稽古に来ていらした方のご威親が小倉にいらして、もう私が着くのを待っておられて、みんな教えてくださいと言っておいでになったんです。

それで私はいつの間にか料理の先生になったというわけでございます。

戦前までは遊びごとでよろしかったわけでございますが、戦後になりまして、江上についた土地がございいましたんですけど、それ全部取り上げられてしまって、在外資産も全部なくなってしまいました。それですから、今度は生活のために戦後働いたということで、本格的な先生には戦後なりました。それで戦後また外国へ勉強しなおしに行ってまいりました。そうですね。もう卒業生の方は二、三十万人ぐらいいらっしゃるかしら—。只今在校生は二千人ばかりです。

いつか、ある偉い人がお見えになって参議院選挙に出ないかと熱心に口説かれたことがありました。しかし私は料理はわかってもも政治はわかりませんと、きっぱり断わりました。非常事態にでもなれば「おむすび」のさいはいは振りますがね。ホホホ……。

今の若い人たちは

もうそれは私から見ると気にいらこんとばかり多うございます。とにかく家庭というものをどう考えていらっしゃるのかということですね。母校の熊本第一高等女学校が、良妻賢母をモットーとして私たちに教育をしてくれた時代、大正六年に第十一回生として卒業しております。家庭でも良妻であり賢母であることが女の道だということで、それだけできました。どっちを向いても良妻賢母だったわけです。

それですから、私が仕事をやりたいと言いました時にも母は、「お玄関の障子が破れておっても、それをかまわんで料理ばっかりしておることは決してなりません。親戚が泊まりに来てもお布団がじゅくついたらいけません。自分でちゃんと一軒の仕事をやることができて、その上でお料理をやるというのならば賛成です。だけれどもそういうことはそっちのけにして料理ばっかりやるというのは人の道ではありません。」と厳しく言いました。ですから今でもそれだけは守って、お布団の世話から全部自分でやっております。

昔は大体夜中に全部家庭の仕事はやっておりました。主人が今でも言います。「とにかく夜中にうるさくて、よく眠られんだった。俺も大分被害を受けたな。」と。だから今の若い方々がちょっと何かなさると疲れたとか、何とか申されますが……。

生徒さん若い方が多いのですが、あれで家庭を持つならばどうなるのかしらと思うことがあります。だから今の若い男性を拝見すると、お気の毒だなあと、あんな方々を奥さんになすって、それで家の中はどうなっていくのかしらと思います。そして物を非常に粗末になさるのですね。私たちの時代は物を大切にしていました。夜の仕事は靴下の修繕でございましたものね、主人の靴下の修繕、自分の足袋の繕いでございましたものね。

今頃は、ほんとにテレビをご覧になるだけでもう洗濯だってよくなさらずに。言いますと皆が嫌いますから黙っておりますけれども。

観光に不熱心

「これから熊本に行くんですが、何を食べてきたらいいでしょうか。お料理は何がありますか。」と聞かれるのが一番困りましてね……。紹介できないので私自身非常にさびしいんです。

それで私なんとかして、熊本の郷土料理というものをどこかで始めていただきたいと思います。「何屋に行って何を食べていらっしゃい。」というものがどうしても欲しいんですね。結局、私がここにいて考えると熊本県は観光に対して熱心でないと思います。私は日本全国あっちへ行ったり、こっちへ行ったりしますが、よその県はもっと観光には熱心だということですね。

あの阿蘇山を持っていらっしゃるんだからもう少し……。阿蘇のトウモロコシで、おいしいスープでも作って、熊本料理として出すとかもう少しご研究していただきたいと私は思うんです。

プリンスメロンは東京にお出しになって非常に評判がよろしゅうございますね。それと田浦町の甘夏みかんですね、熊本の甘夏みかんといったら東京でも通っています。

それで生徒さんたちに、甘夏みかんを買う時には㊤を買いなさいと言っております。まるの中に田を書いて㊤という商標がついているのです。非常に甘いですね。