

# こうほう ショッキング

Kōhō shocking

Vol.46



まつなが やす なり

松永 康成さん

## プロフィール

59歳。佐賀県唐津市出身。高校時代に始めた飲食店のアルバイトをきっかけに調理の道へ。東京での下積み時代からフレンチレストランなどで研鑽を積む。福岡勤務時代、いつはら病院内のレストラン店長として派遣されたのが対馬との出会い。10年前に家族で移住。厳原町内のレストラン勤務を経て、2年前「ハンバーグ&ステーキハウス ロワール」をオープン。家族は妻と3児。長男は鎮西学院高校で長距離走者として活躍中。

松永さんと料理の出会いは何がきっかけだったのでしょうか？

病気がちだった母の代わりに炊事などもしていた父を、手伝っていたのが影響したのでしょいか。僕は4人兄弟の末っ子なんですけど、みんな手先は器用で兄は3人と1級整備士なんです。僕の場合は工具じゃなくて包丁だったんでしょいかね。

下積み時代の思い出は？

僕たちの頃はなんでも、はい。黒でも白と言われたら白、でしたから。上下関係も厳しかったんです。店を変わっていくことで新しい技術を勉強して、実力を積み上げていきました。師匠をはじめ40年来の付き合いが今でも続いています。師匠がいたから今がありますから、いつまでたっても大切な人ですし、師匠にとつて僕はいつまで経っても弟子、子ども。もう大人なんだけどなあ、と思いつつも「おい、康「はい！」と平身低頭ですな（笑）。

仕事がつきかたで対馬とご縁ができたわけですが？

最初に対馬に来た時は、仕事で配属された場所というだけの始まりでしたが、その間にここの友達が増えました。家族で引っ越してくることにしたのもその友達からいただいた話でし

たから、人とのつながりが対馬との縁ですね。当時6歳だった子どもの環境にも、福岡に比べると対馬は良いんじゃないかなと思います。

店内から海の見える素敵な立地ですね。

ここを通るたびに、海の見えるこの景色が気に入っていて「ここでいつか店を出したい。道路わきに車がずらつと並ぶほどの店にしたい」と思っていました。高校時代からずっと料理の世界にいて、他の仕事はしたことがありません。父に「この道で身を立てるなら東京に行つていいぞ」と送り出してもらいましたから、自分の城である店を持ち、一筋に続けてきていることが僕の誇りです。苦しい時も他の仕事に移ることなく、先輩や後輩とのつながりに助けられ、仕事を続けてこれたことも幸せでした。人とのつながりに恵まれているなと思います。

対馬に住んで感じることは？

人と人のつながりが濃いと思います。相手のことをしっかりと見ていて、これはと思うことはしっかりと指摘されます。相手への思いの表れでしょうね。今ではもう慣れましたが、初めの頃は戸惑いもありました。店

のことや従業員の接客態度なども、対馬の人は厳しい目です。しっかりチェックされますから、教育する立場としても従業員には僕の姿を見て感じ取ってもらえるように、まず自分が動くようにしています。

対馬の生活も長くなってきましたね。

そうですね。でも僕は「もうそろそろ新しく動き出したいなあ」と思っているんです。長男はこの春高校を卒業して鹿児島へ進学しますし、僕も今年で60歳になりますから「六十にして起つ」というようにね。すぐにはできないとは思いますが、意欲を持って模索しています。『福岡に店を持つ』これが僕の夢です。これができたらもう死んでもいい。マンネリ化してたら自分がダメになると思うんです。次の目標、次の夢へと進んでいかなきゃ楽しくない。守りに入るよりも攻めていきたいですね。老いばれたくないですから、攻めの姿勢が若さを保つ秘訣でしょうか（笑）。

毎回、登場してくださった方に次の方をご紹介いただくコーナー。今回は美津島町にお住まいの宇山忠史さんです。お楽しみに。