

「村上祥子料理研究資料文庫」の寄贈式並びにお披露目式が
4月17日（日）、公立大学法人福岡女子大学で執り行われました。



管理栄養士、料理研究家として一人で制作、
収集したレシピと資料が50万点です。

まだ仕事は継続していますが、最近メディア
の報道でデータの死蔵、散逸を耳にします。
そこで、「私個人で所有している時代は終わっ
た。公的な機関にお渡しして、一般公開でき
たら」と考えました。

この文庫の一冊目はアメリカ人の望月アン
さんに、日本の家庭料理を教えることから始
まりました。そのときアンさんが見せてくれ
た Culinary Arts Institute の「Encyclopedic
Cookbook」はアメリカの家庭料理レシピを網
羅したものでした。「料理を教えるからにはこ
れくらい徹底しなくては！」と心に誓い、今
日に至っています。

伝統とは変化と創造によって形成された文
化のことです。想像力を失って社会環境に適
応できなくなった伝統は、未来の世代に引
き継ぐことはできません。ムラカミレシピも
日々刻々と変わりながら作り続けました。
著作にして288冊です。

現代科学の主流は物事を細部に分解して理
解する事です。心の働きを脳の神経細胞に、
そして細胞を神経伝達物質や遺伝子に還元
します。ですが、遺伝子が解明されれば人
間の心の動きがわかるのでしょうか。

より微視的に解析する手法があるなら、よ
り巨視的にまとめる視点が必要となります。
少子高齢化の時代、食育や健康寿命の延伸
に貢献する食の提案はおいしく、普通のレ
シピでなくてはなりません。味を生み出す
という感性のファジーな世界に、「村上祥子
料理研究資料文庫」は生活者の起点に立つ
もととなります。4月18日（月）から一般
公開されています。皆様もぜひお出かけ下
さい。福岡女子大学は学生の4人に1人が
海外からの留学生です。1年生のときは全
員、寮で共同生活を送ります。共通語は英
語。開学100周年記念行事に「国際フード
スタディセンター」のヴィジョンを掲げて
います。「世界に羽ばたく食のプロフェッ
ショナル」の育成に、「村上祥子料理研究資
料文庫」は力を発揮すると信じています。

- ※ <http://www.murakami-s.jp>
- ※ Facebook 始めました。
- ※ Twitter 始めました。