

# グルメ漫画50年史

杉村啓

## 重要作品総まとめ!

グルメ漫画をもっと  
楽しむための決定版。

料理マンガは  
1日にしてならず!!!  
むむ先生と料理マンガの  
歴史ツアーにさあ出発!!!



『ミスター味っ子』  
『将太の寿司』『喰いタン』

の寺沢大介 **熱烈推薦!**



グルメ漫画50年史

杉村啓

星海社

113



SEIKAISHA  
SHINSHO



序章 どうして我々はグルメ漫画に心惹かれるのか

なぜグルメ漫画は面白いのか

グルメ漫画、料理漫画、食漫画……言い方は違えども、「食事」にまつわるテーマの漫画はたくさんあります。

その歴史は40年を軽く越え、今や50年に届こうとしています。最初はごくわずかだった作品数も、本書執筆時の2017年では毎月30冊前後のグルメ漫画の単行本が発売されるようになり、各年代層向けにたくさん出ている漫画雑誌を見ると、それぞれの層の中にどれか一誌にはグルメ漫画が掲載され、テレビでグルメ漫画を原作にしたドラマやアニメはひっきりなしに放送されている時代です。間違いなく、一大ブームにあると言えるでしょう。

これだけブームになっているのは、グルメ漫画が面白いからに他なりません。多くの人が面白いと感じなければ、ここまでの大きなジャンルにはならないはずだからです。そも

そも「面白い」とは、手元の辞書を引いてみると「見て楽しい。愉快だ。気持がいい」「興味をそそられる。興味ぶかい。独特の魅力がある。対応したり評価したりする価値がある。」「趣がある。風流である。風情がある。」「望ましい状態である。思う通りで満足させられる。多く打消の語を伴って用いられる」「こっけいである。おかしい。また、奇妙である。一風変わっている」(小学館精選版日本国語大辞典より)と書かれています。

つまり、これらのうちの何かを満たしているため、グルメ漫画は面白い、と言えるのです。では、他の漫画に比べてグルメ漫画はどこが「見て楽しい」「興味ぶかい」のか。以下の要素が重要であると考えられます。

## 「欲」に忠実である

人間には食欲、性欲、睡眠欲の「三代欲求」があります。これらの欲が満たされる時は人は愉快だったり心地良いと感じるのです。同じ三大欲求である性欲を扱った、成人向け漫画が一大ジャンルになっているのも、まさに欲が満たされる作品だからこそ。

ちなみにグルメ漫画には性欲と結びついた作品も多々あります。女の子が食べたときに

蕩けるような表情をする、美味しい物を食べたときの多幸感を表現する作品が増えてきているのです。食事は、体内に物を入れるということから、食欲を性欲の代替に見立てている手法とも言えるでしょう。

## 知的好奇心が満たされる

今まで知らなかった食材や調理方法が作品に登場したとき、知的好奇心が満たされ「興味深い」「面白い」と感じます。そもそも日本人は「食べる」ことが好きであり、日本は美食の国と呼ばれています。「食」にまつわることを貪欲に取り入れていきたいと思い、知らないことを知ると知的好奇心が満たされるのです。

## 「食べる」入門書になる

知的好奇心が満たされるに通じますが、そもそもどれだけ美味しい料理でも知らなければ食べることができません。調理方法や料理も、多くの人に知られたからこそ、食べられ

るようになったものがたくさんあります。グルメ漫画にはそういった食文化の伝播を担う、「食べる」入門書という側面もあります。

## 対決物の要素がある

主人公とライバルが戦う「対決物」の要素を取り入れているグルメ漫画は数多く存在します。食材探しに協力してくれる友人との友情、食材を探し求めたり技術を身につけたりする努力、そして対決での勝利。王道だからこそその楽しみが凝縮されているのです。

## 成長物語も多い

グルメ漫画の中のジャンルに、追い回し（見習い）から一人前になるまでを描く、職人の成長物語があります。主人公が初心者だからこそ、作中で教わったり勉強していくという形で、細かな知識が提示され、読者も一緒に学んでいく、いわば一緒に成長や人間ドラマを追体験できるところもこのジャンルの人気のポイントです。

## ノウハウ系の基本がある

「こういうときにはこういう原理でこうするといい」というコツを教えてください。ノウハウ系。グルメ漫画には料理を手早くする手順や、もつと美味しくする工夫などが多く描かれています。ただ作るだけではなく、「こういう気分のおときはこういうものを食べよう」という、食べる時のコツも描かれています。

## 紙に描かれた料理を味わう工夫が進化してきた

漫画である以上、グルメ漫画に出てくる料理は「絵」でしかありません。その料理を「美しそう」と思わなければ「面白い」にはつながらないのです。

そもそも我々は料理を味わうときは味覚（味わい）だけを使っているのではなく、嗅覚（香り）、視覚（見た目の美しさ）、触覚（食感や口に当たるときの温度）、聴覚（パリッという音やジュージューい

音)も重要です。グルメ漫画では、オノマトペ(擬音)やリアクションを使って、いかにして五感を刺激するか、進化してきました。また、食べた後にしつかりとした感想を言うことで共感を呼びおこし、さらに五感を刺激する工夫がなされています。

さらに、現代に生きている我々は、「情報」をも食べていると考えられます。同じ料理でも、そのまま出されるよりも「実はとても希少な部位で滅多に手に入らないが、今回は特別に入手できました」と言ってお出される方が、より美味しく感じるのです。グルメ漫画はその「情報」をうまく使っている作品が多く、例えば食材を手に入れる過程や、料理人と客の間の関係性など、物語性を付加することで、絵に描かれた料理を美味しいように見せているのです。

当然ですが、優れたグルメ漫画ほど、これらの情報を組み合わせる面白さを演出しています。漫画の面白さのみならず、グルメ漫画ならではの要素も加わるからこそ、30年以上連載が続く作品も多いジャンルなのです。世代を超えて愛されている作品が多いのもグルメ漫画の特徴と言えます。

次章からは、実際のグルメ漫画をとりあげ、歴史を振り返ること、どうしてここまでのブームになっていったのかを考察し、解き明かしていきます。

なお、本書では基本的に10巻以上続いた作品を中心に取り上げていきます。雑誌連載だけでなく、単行本が出版され、さらに長く続いている作品ほど、多くの人に認められ、愛されているからと考えているからです。ただし、グルメ漫画史上で重要な転機となる作品や、そもそも巻数が少なくなってしまうエッセイ系漫画や、アニメ化やドラマ化を果たした作品などは取り上げる場合があります。

序章 どうして我々はグルメ漫画に心惹かれるのか 3

なぜグルメ漫画は面白いのか 3

第一章 1970年代 **グルメ漫画**

# 黎明期

19

料理・グルメ漫画とは何か 22

最初のグルメ漫画は何か 25

ラーメンによる復讐譚『突撃ラーメン』 27

少女漫画の王道にしてリアクションの原点『ケーキケーキケーキ』 30

最長にして最古のグルメ漫画!? 『台所剣法』 33

グルメ漫画黎明期 35

その後のグルメ漫画の流れを決定づけた『包丁人味平』 38

元祖寿司職人漫画『鉄火の巻平』 43

第二章

1980年代 **グルメ漫画**

**興隆期**

47

食への興味が急速に広がっていった1980年代 50

一億総グルメブームを巻き起こした『美味しんぼ』 51

男性が料理を作るというブームを起こした『クッキングパパ』 58

料理を食べることのリアクションで美味しさを表した『ミスター味っ子』 62

職人を描くグルメ漫画 67

15年にも亘る職人の大河ドラマ『包丁無宿』 67

全国各地の料亭のトラブルを料理対決で解決していく『流れ板竜二』 69

妹を探して全国を流れていく『板前鬼政』 71

高額な報酬をとって料理をする、料理人版ブラック・ジャック『ザ・シェフ』72  
ケレン味たっぷりの技が展開される『一本包丁満太郎』74

料理対決だけでなく、栄養や化学知識にも注目をしたい『私立味狩り学園』76  
寿司職人の成長をほのぼのと描く『味なおふたり』77

一人の職人の成長を描く一代記『味いちもんめ』79

料理の本も多数出た80年代<sup>80</sup>

実際の駅弁が多数登場する『道連れ弁当』81

お酒のうんちくを楽しめる『BARレモン・ハート』83

幻の酒米を復活させる『夏子の酒』84

### 第三章

1990年代 **グルメ漫画**

## 黄金期

89

バブル景気真っ最中で始まった1990年代<sup>92</sup>

究極VS至高が花開く90年代の『美味しんぼ』94

グルメ漫画の常識を覆した『鉄鍋のジャン!』 96

少年漫画らしい必殺技が炸裂する『真・中華一番!』 101

世間知らずのお嬢様から一人前の女性へと自立していく物語『おいしい関係』 103

亡き兄の店を継いで大衆向けのフランス料理店を目指す『海猫亭へようこそ』 106

ラーメン修行のたびに全国を旅する『喧嘩ラーメン』 107

根強い人気を持ち続ける和食の職人物語 109

女性板前が活躍する『花板虹子』 109

腕前だけではなく、親方としての成長をも描く『音やん』 111

少年誌での寿司漫画の金字塔『将太の寿司』 113

家庭料理にも革命が起きていた90年代 116

料理下手な主婦が成長していく『キッチンの達人』 117

読者からの投稿をいかした『OH! MY コンブ』 119

カリスマ主婦を描いた先駆け!? 『女主人のランチタイム』 120

食べる、飲むを楽しむ漫画の台頭 122

中年男のこだわりとダンディズム『大市民』 122

酒を楽しみ、食を楽しみ、季節を楽しむ『酒のほそ道』

124

時代が追いつくまで30年かかり、時代を変えた奇跡の傑作『孤独のグルメ』

125

#### 第四章

## 2000年代 **グルメ漫画** 多様化の時代

133

食の安全性に対する関心が高まった2000年代

136

2000年代の『美味しんぼ』の功罪

137

グルメ漫画が成熟し、細分化が進んだ

139

細分化して掘り下げる漫画の先駆けとなった『華麗なる食卓』

141

チャーハンだけに特化をした『華中華』

142

和菓子職人の成長物語『あんどうなつ——江戸和菓子職人物語——』

144

知れば知るほど好きになる、そばの教科書『そばもん ニッポン蕎麦行脚』

145

そばと時代劇の融合『そば屋幻庵』

148

料理に対するリアクションを極めた『焼きたて!! ジャぱん』

149

厨房は戦場だ『バンビ〜ノ!』『バンビ〜ノ! SECOND O』151

デパ地下グルメをめしあがれ『おいしい銀座』153

王道の冒険物語とグルメ漫画を融合させた『トリコ』155

食べるだけではなく、食べ方までをも考えさせられる『玄米せんせいの弁当箱』158

ミステリーとグルメ漫画の融合『喰いタン』159

やくざの親分であり高校生の食事情を描く『極道の食卓』162

農業大学で発酵を学ぶ『もやしもん』163

高校の部活動でラーメンを扱う『虹色ラーメン』165

ラーメン版の美味しんぼ『ラーメン発見伝』167

大食いブームとB級グルメブーム 170

B級グルメ店復活請負人『食キング』171

グルメ漫画に「大食い」というジャンルを生み出した『喰いしん坊!』173

実際には食わずに、思い出を語って喉を鳴らす『極道めし』175

日本全国を鉄道で回って駅弁を食べ続ける『駅弁ひとり旅』177

本格的な職人物語も進化をしている 179

漫画界に来た続編ブーム 183

「受け継がれていくおふくろの味」が崩壊している2000年代 185

女性が主人公の作品も劇的に増えた2000年代 190

より細分化し、細かくなっていく酒グルメ漫画 192

第五章

2010年代 グルメ漫画

成熟期

199

東日本大震災とグルメ漫画 202

原発問題と『美味しんぼ』 202

原発問題と『そばもん ニッポン蕎麦行脚』 208

家族の絆の見直し 210

複雑な家庭環境を料理で繋ぐ『銀のスプーン』 212

おべんとうを通じて家族になっていく『高杉さん家のおべんとう』 213

子供達に料理を作る楽しみや食べてもらう楽しさを伝える『ひよっこ料理人』 215

より進む細分化傾向 217

女性が料理を食べたりお酒を飲んだりする作品も増えた2010年代 221

情報精度が高い漫画が増えた 225

ひたすら「めしばな」をする異色作『めしばな刑事タチバナ』 228

実在のモーニングが次々と登場する『いつかティファニーで朝食を』 230

テレビとグルメ漫画 231

グルメ漫画爛熟期 235

あとがき 242

参考文献 246

※各章冒頭の年表については、単行本の発売日を元に作成しており、実際の連載時期とは異なります。

第 一 章

的 心 火 漫 画

黎 明 期

- 1970 年 代 -

1975

1976

1977

1978

1979

1978.6

23

1

台所剣法

2017年  
連載終了

萩尾望都作品集 3巻  
ケーキケーキケーキ

1

チョコクッキーの贈り物

1

鉄火の巻平

1

1981.3

8

1970

1971

1972

1973

1974

1 2

突撃ラーメン

包丁人味平

1974.7

1

# 1970年代

主要グルメ漫画年表

## 料理・グルメ漫画とは何か

グルメ漫画の歴史を読み解いていく上で、まず立ちはだかる問題。それは、そもそもグルメ漫画とは何なのかということなのです。

これはなかなか難しい問題です。漫画の中でも、料理の名前がついたタイトルの作品はたくさんあります。これらが全てグルメ漫画かという点、そうでもありません。特に少女漫画ではさまざまなデザートや果物などが、青春の甘酸っぱさに例えられたりしてタイトルになることは多いのです。たとえば『ハチミツとクローバー』（羽海野チカ、集英社）のタイトルには「ハチミツ」が入っていますが、食べるシーンが頻繁に登場するものの、大きなテーマで見るとこれは恋愛漫画であり、グルメ漫画ではありません。

また、料理を食べているシーンが登場していても、作品そのもののテーマが異なるケースがあります。『ジョジョの奇妙な冒険』（荒木飛呂彦、集英社）では、第四部で「イタリア料理を食べに行こう」という回があり、作中の人物がイタリア料理をとっても美味しそうに食べます。ですが、『ジョジョの奇妙な冒険』のテーマは料理ではありません。件の回が収録されている第四部では、街に潜んだ殺人鬼を探し出すことが目的でした。同様の例として、地上最強を目指す格闘漫画『グラップラー刃牙<sup>バキ</sup>』シリーズ（板垣恵介、秋田書店）でも美味しそうに

食べるシーンがありますが、これもグルメ漫画とは言えないでしょう。

ではいったい、どのような作品を「料理・グルメ漫画」とすればいいのでしょうか。漫画研究家の斎藤宣彦は著書『マンガの遺伝子』（講談社現代新書）で次のように述べています。

- ・ 作品中で「料理（スイーツやお酒などの飲み物も含める）をつくる」ことが描かれる
- ・ つくる過程が大事。作り方や手順に触れられている
- ・ 味も大事。おいしさに関する表現がなされている

現代の料理・グルメ漫画は多岐に渡っていて、これらの3点だけでは補いきれません。料理を自分で作らずに、飲食店に行つて食べるような作品もかなりの数になるからです。そこで、さらに、以下のポイントを付け加え、これらを複数兼ね備えているものこそが料理・グルメ漫画であると本書では定義します。

- ・ 舞台が飲食店である
- ・ 主人公が「飲食」にまつわる職業や趣味（食べ歩きも含む）を持っている

・「飲食」にまつわることが重要なテーマとなっている

この中で一番重要なのは、最後の項目です。「食」がテーマになっているので、たとえば実際に料理を作ることでも食べることでもせず、食べた思い出を語る話術でおかずをかけて競い合う『極道めし』（土山しげる、双葉社）も入りますし、実際にはあまり食べずにひたすらテーマの蘊蓄を言っていく『めしばな刑事タチバナ』（原作：坂戸佐兵衛、作画：旅井とり、徳間書店）もグルメ漫画と言えるのです。

これらの要素が入ってさえいいので、『トリコ』（島袋光年、集英社）のように、食材から調理方法に至るまでファンタジー世界のものであっても、グルメ漫画と数えています。

こうしてみると、料理・グルメ漫画の範囲は広大になり、グルメという言葉のもつ「食通。美食家」という意味だけには収まらない作品が増えているので、本来なら「食漫画」もしくは「飲食漫画」とするのが妥当かもしれません。ですが、本書では一般への知名度を鑑みて、「グルメ漫画」という表現に統一しています。

## 最初のグルメ漫画は何か

以上のことを踏まえて、一番初めのグルメ漫画はいつで、何なのかを見てみましょう。1970年にその祖を求めることができます。しかも、三作品です。

雑誌掲載順に述べますと、一つ目は『週刊少年ジャンプ』に掲載された『突撃ラーメン』

(望月三起也)。二つ目は『なかよし』に掲載された『ケーキケーキケーキ』(原作…ノノ木アヤ、作画…萩尾望都)、そして三つ目は『しんぶん赤旗』に掲載されている『台所剣法』(亀井三恵子)です。

同時期に3作品も登場したのはどうしてなのかを考えていくために、1970年がどういう年だったのかを考えてみましょう。

1970年はいわゆる高度経済成長時代。1965年から始まったいざなぎ景気の年です。社会全体に勢いがあり、経済的な余裕と同時に心の余裕をもたらしました。そうなる、もっとおいしいものを食べたいという需要が生まれ、外食にお金を費やすことも多くなり、さまざまなお店がオープンしていくのです。代表的なところをいくつか挙げてみましょう。1968年には元禄寿司のフランチャイズ回転寿司一号店が仙台にできました。同じ年には、牛丼の吉野家がチェーン展開を開始しています。1970年は東京都府中市

に初のファミリーレストランすかいらーく1号店が開店。1971年にはマクドナルドが同じく東京都の銀座三越内に1号店を開店しています。外食産業が興り、花開いていくのが1970年なのです。

それまでの日本は、「食」についてはあまり興味を持つてはいけなさとされてきました。具体的には、第二次世界大戦から終戦直後は、とてもじゃないけれども普通にご飯を食べることができなかった時代です。「欲しがりません。勝つまでは」という標語もあつたほど。それが、高度経済成長により余裕ができて、初めて「もつと美味しいものを食べたい」という欲求が出てきたのです。

また、家庭料理の世界でも、電気炊飯器が普及したことが大きいでしょう。1955年に東芝が初めて作った電気炊飯器は、その後10年で約半数の家庭へと行き渡りました。主婦の家事労働の負担が大きく軽減されることによって、今までは「労働」だった料理を作ることを楽しむ層が出てきたのです。

そういった、社会全体が「食」に興味を持った時代だからこそ、グルメ漫画が誕生したのではないのでしょうか。

一方の「漫画」部分に目を向けてみると、1970年は劇画ブームの真つ最中です。週刊少年マガジンで、1966年に『巨人の星』（原作…梶原一騎、作画…川崎のぼる）が大ヒット。他にもさいとうたかをや水木しげるといった、劇画で活躍していた作家が執筆し、劇画ブームを起こしていたのです。

### ラーメンによる復讐譚『突撃ラーメン』

そんな最中に、週刊少年ジャンプ1970年9号から連載されたのが『突撃ラーメン』です。

主人公は売れっ子映画俳優の鮎沢錦。その祖父、父は二代続いてラーメン屋だった。父は錦にもラーメン屋をやって欲しいと願っていたが、錦は父が店舗を持たずに屋台で展開しているラーメン屋であることをあまり評価せず、疎遠になっていた。ところがある日、錦のタレント生命を脅かすような事件が発生。親子で解決に挑む中で、徐々に互いの気持ちを理解するようになる。

そんなある日、父が店で謎の焼身自殺をしてしまう。中華料理コンテストに出場

した父は見事に優勝したが、審査委員の一人、伝説の舌を持つ「竜玉師」に味を認めてもらえず、それどころか丹精込めて作ったスープで手を洗われて味見すらされなかったのだ。そこから何かを感じ取ったのか、半ば自殺に近い形で焼死してしまった。

そのことを知った錦は、全ての原因は竜玉師にありと、復讐を決意する。最初は命を狙うものの、料理での恨みは料理で晴らさなければならぬと説得され、ラーメンの世界で勝負することを決めた。凶らずも、父の望み通りラーメン屋の三代目となったのだ。錦は勝つために、過酷なラーメン修行を行う。

果たして錦は竜玉師に復讐を果たせるのだろうか。

ラーメンを通じての復讐譚であるこの作品。どちらかという  
とラーメンは重大なテーマではあるものの、メインは鮎沢錦の  
波瀾万丈の人生であり、父と子の物語であり、復讐譚なのです。  
肝心のラーメンについて、詳細な味わいが説明されるわけ  
はありません。たとえば鮎沢錦が竜玉師に復讐するために選ん



『突撃ラーメン』1巻  
(若木書房 1971年2月刊)

だのは、竜玉師の店の前にラーメン屋の屋台を開いて客を全て奪うこと。大繁盛するのですが、竜玉師は「もって一ヶ月」と言います。はたして、最初はスターである錦を見ようと殺した客は、ラーメンの味がたいしたことがないとわかると一ヶ月で来なくなってしまうというエピソードがあります。このときも、一体錦の作ったラーメンのどこがどう美味しくなかったのか、何を材料に使っていたのか、詳細な説明があるわけではありません。あくまでラーメンではなく、人間ドラマがメインなのです。

この当時の少年漫画は、当時大人気だったスポーツ根性物、いわゆる「スポ根」の影響が強くて出ています。本作品でも、復讐のための過酷な料理修業などにその影響を見ることが出来ます。多くのスポ根の特訓が命がけであるように、ラーメン修行も命がけになるのです。何せ、最初に錦が修行に入る際、店で煮込まれていた大鍋に手首らしきものを目撃。先輩に「前にも先輩にたてついたヤツが……ひとりいたが……そいつはくわれちまったってことだ」と言われるほど。これは後に誤解ということがわかるのですが、全編その勢いで進んでいきます。

戦争中の話や、錦の俳優時代のアクションなど、随所に『ワイルド7』の望月三起也らしさが見える本作。グルメ漫画としてみると、物足りなさを感じるかもしれないけれども、

濃密な人間ドラマを楽しめます。

### 少女漫画の王道にしてリアクションの原点『ケーキケーキケーキ』

少年漫画のグルメ漫画が『突撃ラーメン』から始まったのなら、少女漫画のグルメ漫画は『ケーキケーキケーキ』から始まったと言えるでしょう。少女漫画雑誌『なかよし』の1970年9月号、10月号のふろくにそれぞれ掲載されました。原作…一ノ木アヤ、作画…萩尾望都というこの作品。実は、萩尾望都初の長編漫画となります。

パパは大学教授、ママはフランス語がペラペラのインテリ夫婦である、塩崎家。主人公のカナは三女として生まれる。長女は文学、次女には音楽、三女には美術を勉強させて芸術家三姉妹として育てようとするものの、カナは美術方面に興味を示さず、お菓子にしか興味がない。

そんなある日、カナはフランスから来ていた菓子職人アルベルと出会い、彼を作るフランス菓子にすっかり魅了されてしまう。アルベルのお菓子を求めて、姉達のパリ留学へ付いていくカナ。しかし、アルベルは日本で事故に遭い、亡くな

っていた。パリでは、クレマンの店「トワモエ」で販売されている「幸せな人」というお菓子が流行していた。実は、これは、アルベールが日本で作ったもの。偶然居合わせた、クレマンは見た目を盗作し、売り出したのだ。見た目だけで味わいが全く違う「幸せな人」に我慢のならなくなったカナはアルベールの父親である、菓子職人ルイのもとに弟子入りし、お菓子作りの修行をすることになり、お菓子コンクールに出場する。

この漫画をよくよく読み解いてみると、少女漫画の王道展開になっていることがわかります。とりえがない女の子が、好きなことに出会い、時には妨害にあうが、それを乗り越え、ひたむきに夢を叶えようと進んでいく。いわゆる立身出世物語なのです。

グルメ漫画としての視点で見ると、まずは味の表現に目がいきます。アルベールが作った「幸せな人」を食べたカナは「しつとりと口になじんでホロホロとけて 夢みたいにひろがっていくわ」「音楽みたいに味のハーモニーがあるわ」「——ああこ



『ケーキケーキケーキ 萩尾望都作品集』  
(小学館、現在は文庫、初版は1977年8月刊)

れがフランスのお菓子？ すばらしいわ！」「あますぎないから 消えそうな小さな味の  
一つ一つが 生きているのね」と、まるでミュージカルのワンシーンのような反応を見せ  
ます。

もともと、紙に描かれ  
た料理をどうやって美味  
しそうに見せるのかとい  
うのは非常に難しい問題  
です。そこでとられた手  
法が、びつくりするほど  
美味しいお菓子を食べた  
喜びを表す、心象描写で  
しょう。宝塚の影響か、  
少しミュージカル仕立て  
のようにも見受けられま  
す（もう少しはつきりとミ



しつとりと  
口になじんで  
ホロホロと  
とけて  
夢みたくて  
ひろがついで  
音楽みたくに  
あるわーモー  
ーが  
これがああ  
フランスのお菓子？  
すばらしいわ！

ミュージカル仕立てのシーンもあります。少女漫画ではこの前からミュージカルの影響が見られる作品もありましたが、それをうまく料理を食べたりアクションに昇華させたのでしよう。その感激ぶりから、お菓子の美味しさを想像し、食べたくなるのです。

またもうひとつ、重要な要素としてコンクールの存在があります。2017年現在のグルメ漫画ではコンクールがあり、主人公が登場して他の料理人と競い合うというのは珍しくありません。『ケーキケーキ』ですでに、全員が提出したお菓子を順位付けするという大会で、1対1で戦って勝ち抜いていくタイプではありませんが、料理を競い合う場がこの時点で出ているのは興味深いことです。

メインの筋立ては少女漫画らしい立身出世物語でありながら、随所にその後のグルメ漫画に繋がる部分が見受けられる『ケーキケーキ』は、間違いなくグルメ漫画の原点のひとつとすることができます。

### 最長にして最古のグルメ漫画!? 『台所剣法』

グルメ漫画には、四コマ漫画も多く存在しています。その系譜の先頭に来るのは何かと言えば、この『台所剣法』ではないでしょうか。1970年10月28日から『しんぶん赤旗』

に隔週連載（初期は毎週木曜日、2000年5月からは隔週金曜日）されている本作品は、2015年7月3日から休載していましたが、2017年に正式に連載終了が発表されました。それでも45年続いた、最長のグルメ漫画と言えます。

子供を背負って毎日台所で料理をしているカミさん。あるとき、ふと気づく。

「朝に夕に包丁片手にお料理しているわたしは『台所の剣士』。料理作りは真剣勝負！」

キエーッ！ と空中に投げ上げた大根を、スパスパと切り裂いていく姿はまさに剣豪そのもの。

こういう始まりであるので、なにやらものものしいお話のように思えるかもしれませんが、これは新聞漫画です。肩の力を抜いて、ゆつたりと楽しめることを主眼に置いています。実際にはシリーズ全体を通してのストーリーらしいストーリーがなく、毎回7コマから8コマでこのカミさんや、ダンナさん



『台所剣法』  
(汐文社、1975年11月刊)

(寺子屋をしている)や、お隣に住んでいてしょっちゅうご飯のご相伴にあずかりに来るマエガミ、霞を食べるけれどもご飯も食べる仙人などと日常を送り、ときどき料理や料理指南をするという感じですが。グルメ漫画要素としては、御指南としてカミさんが他の家や自分で調理するときに、料理のコツを言ったりするところでしょうか。

ちよつと変わったところとしては、新聞漫画ならではの社会風刺的なネタが時々出てくることです。それもまた、40年以上続いている作品であると、当時の世相を知る手がかりにもなったりします。

『台所剣法』の一番の欠点は、読みたいと思っても単行本が少ないということでしょう。1975年に汐文社より1冊、1979年に青村出版社より1巻と2巻が出ているのですが、書籍になっていない部分はまだまだあるはずですが。世界最古にして最長のグルメ漫画ですので、是非とも未収録部分も単行本化されて欲しいと願っています。

### グルメ漫画黎明期

1970年以降のグルメ漫画はどうなっていたのか、まずは少女漫画に注目してみると、飲食店が舞台となっている作品では『おしるこあんみつところてん』(中森清子、集英社、19

71年や『おでんグググツ』(月刊光 集英社、1973年)や『いただきます!!』(こやのかずこ、白泉社、1976年)などがあります。ただし、どの作品も基本的には料理が中心にあるというよりは、舞台装置として登場するという感じです。作中に料理のレシピが登場する作品には『チョコクッキーの贈り物』(美村あきの、講談社、1978年)があります。おかし物語という連作短編で、手作りのクッキーが主人公の女子高生みちると幼なじみの伸太郎の間をとりもつ重要な役割を担っています。こういったレシピが載る作品は他にもあり、特に作中の話の流れの中に登場するだけではなく、雑誌掲載時には広告が入っていた枠に、単行本化された際には近況報告などと一緒にレシピや食べ物に関する話を描く人も見られました。

少年漫画誌に目を転じてみると、1973年には週刊少年ジャンプでグルメ漫画のエポックメイキングな作品『**包丁人味平**』(原作…牛次郎、作画…ビッグ錠)の連載が始まります。お互いに見解の相違があった場合に、1対1での「料理対決」で解決するという、その後のグルメ漫画にも多発する展開は、包丁人味平から始まったのです。

さらに、劇画では1978年に日本初の寿司職人漫画『**鉄火の巻平**』(原作…大林悠一郎、劇画…たがわ靖之、芳文社)が出版されます。グルメ漫画で単独の料理を扱う二大巨頭、ラーメン漫画と寿司漫画は、共に1970年代にはすでに登場していたのです。その後に通じるグルメ漫画

の基礎のほとんどが確立した、まさに黎明期と呼ぶにふさわしい時代です。

ちなみに1970年代の食事情はどういったものだったのか。キーになるのは、1975年に、専業主婦率がピークを迎えたことが挙げられます。婚姻世帯の配偶者の約55%が仕事を持っていない専業主婦の時代でした。そこから、だんだんとパートに出ていったりと、働く女性が増えていきます。その前後から、そういった女性を支える社会的なサービスが充実していくのです。

1970年頃から増えていった外食産業の流れは、1973年に第一次石油危機、1979年に第二次石油危機があったものの、止まりません。ただし、いろいろと経済の影響は受けています。年々物価が上昇したあたりは外食産業も受けていて、1970年代前半から比べると1.5倍ぐらいに値上げされています。ちなみに漫画業界そのものは紙資源の不足から、雑誌部数の削減や1ページあたりにぎっしりつめてページ数を節約したものが生まれるなどの影響がありました。

それでも1974年にはセブーンイレブンの一号店がオープンし、1976年には埼玉県草加市でほっかほっか亭の母体となる持ち帰り弁当店がオープンするなど、食にまつわ

るさまざまな形態の店舗が登場しています。食の外部化率が1977年に30%を越えるなど、右肩上がりに外食が盛り上がっていきました。そしてそれは、1980年代のグルメブームへとつながるのです。

### その後のグルメ漫画の流れを決定づけた『包丁人味平』

1973年に週刊少年ジャンプで連載の始まった『包丁人味平』は、グルメ漫画としての完成度の高さから、その後のグルメ漫画の基本フォーマットを作り上げた作品です。

超一流の板前を父に持つ塩見味平は、高校に合格したものの料理人の道を選ぶ。ただし、選んだ道は父と同じ日本料理では無く、コックだった。一部の人しか食べられない料亭よりも、一般の人が楽しめる洋食屋を選んだのだ。

見習いコックとして入った洋食店「キッチン・ブルドッグ」で修行し、成長していく味平。だが、臨時に派遣されたチーフコック仲代圭介とトラブルを起こし、「包丁試し」という江戸時代の料理人が行っていた決闘を申し込まれてしまう。負ければ料理界から追放されてしまう包丁試し。圧倒的に実力が上の仲代に対し、味平に

勝機はあるのだろうか……

意見が対立したときに決闘をするということは、よくあることと言えなくもありません。ただその方法が、料理勝負となると珍しいでしょう。二人の料理人がそれぞれ料理をし、審査員が味比べをし、解説し、勝敗を決めるという形式は、『突撃ラーメン』にもない新しい方法でした。『ケーキケーキケーキ』のようなコンテスト形式よりも盛り上がる、グルメ漫画ならではの描写といえます。

もつともこれは、漫画業界全体を見てみるとそれほど珍しいものではありません。スポ根ものに見られるような、試合で勝敗を決するという方式の新しい形と見えます。強大な敵に打ち勝つために修行をし、新たなアイデアを見つけ、敵の弱点とも言える部分を一点突破して勝利する。この構造を換骨奪胎し、料理勝負に応用したもののなのです。したがって、当時のスポ根漫画には何らかの必殺技や魔球が出てくるように、『包丁人味平』にも必殺技が出てきます。技だけではなく、強い相手に勝つ理由としての奇想天外な料理も魔球の代替とも言える



『包丁人味平』1巻  
(集英社、ジャンプコミックス版は1974年7月)

でしょう。

包丁人味平のストーリーは「修行対決編」「包丁試し編」「点心礼勝負編」「荒磯勝負編」「カレー戦争編」「ラーメン祭り編」と、6つに分解できます。その中で登場した必殺技を紹介しましょう。

包丁試し編での刃物祭りが登場するのが「五条流 水面浮島ぎり」という必殺技なのです。限られた包丁人に伝わる伝説の流派、五条流。その技のひとつで、目にもとまらぬ速度で包丁を振り下ろし、引き上げることによって水面に波も立てずにキュウリを斬るといふ大技。水面浮島ぎりを繰り返す仲代に対して、味平は短時間で水面浮島ぎりを身につけ、進化させることができるのでしょうか。

他にも、点心礼勝負編では豚一頭を丸ごと糸でバラしてしまう「白糸バラシ」や、荒磯勝負編ではマグロ一頭を加薬で解体する「地雷包丁」が登場します。

こういった必殺技の派手さが、読者をわくわくさせ、また強敵が使う技をいったいどうやって破るのだろうかと考えさせたのです。

『包丁人味平』を語る上で、最も重要で有名なのが派手な必殺技の登場しないカレー戦争

編です。同じ駅にできた二つのデパートの集客戦争は、それぞれの店のカレー屋がどれだけ客を集められるかにかかっていました。高級カレーチェーン「インド屋」に、カレーの店「アジヘイ」は勝てるのかというこの勝負。インド屋のメニュー開発者鼻田香作が最後に作った「ブラックカレー」は麻薬と同じ成分があり、一度食べたら中毒になり、どうしてもまた食べたくなってしまおうというもの。最終的には鼻田自身も中毒症状を起こし、病院へ運ばれ、ブラックカレーの麻薬成分が発覚して販売中止になります。

こう聞くと、お客さんを麻薬中毒にしようとするんでもない人物のように見えますが、実際の鼻田はカレーに対しては妥協しないし、また自らの能力の高さにプライドを持っている人物です。ところがライバルである味平カレーのあまりの完成度の高さと、自分の今までの経験や6000種類のスパイスをかき分ける能力でもレシピがわからないということに打ちひしがれ、寝食を忘れて開発に没頭してできあがったのがブラックカレーなのです。最初から中毒を狙ったというよりは、長年のスパイス研究による蓄積と短期間に無理をしたことよって、自らも中毒になってしまった結果と言えるでしょう。病院へ運ばれる鼻田を見て、味平は「料理の道とはおそろしいものだ……」と痛感するのです。

人を中毒にさせる料理はその後、『鉄鍋のジャン!』(西条真二、秋田書店)にもマジックマッシュ

ユルムや五行膳として登場しますが、きちんと新聞沙汰になっているのはこの作品だけです。それだけ時代がおおらかだったということかもしれません。同じように、現在だと描写しにくいようなネタも、味平の中には描かれています。たとえば塩味がほんの少しだけ足りないとき、偶然味平の汗が入ってびったりの塩加減になる。今だとクレームが入ってしまうような展開がありました。

もうひとつ、包丁人味平には重要な表現があります。それは、料理経験の浅い味平がなぜプロに勝つことができたかということです。

味平はシロウトであるがゆえに、常に相手のことを考えて料理を作っていて、その心が相手に伝わり、プロの技に打ち勝ちます。料理は技術よりも愛情というわけですね。この「料理は愛情」というフレーズは1980年代に料理研究家の結城貢が用いたことで一気に広まりましたが、この時からグルメ漫画の世界では使われていたのです。

料理対決、過酷な修行、必殺技とも思える料理、そして料理は愛情……その後のグルメ漫画の全ての礎は、『包丁人味平』にあったのです。

## 元祖寿司職人漫画『鉄火の巻平』

10巻以上ではなく、8巻で完結している作品ですが、1970年代のグルメ漫画作品として『鉄火の巻平』があります。

倉持巻平は寿司職人だった父栄蔵の遺言に従い、日本一の寿司職人を目指してぼろぼろではあるものの、寿司名人と名高い「興兵衛寿司」の興兵衛の元に弟子入りする。最初は断られるも、遺言にあった「断られたらこの包丁を見せろ」の指示に従う巻平。顔面蒼白になりながらも、弟子入りを認める興兵衛。二人の間には巻平の与り知らぬ因縁があったのだ。時には気に入らない注文をする客を追い出すなど、昔気質の職人一徹の姿を見せる興兵衛から多くを学び、巻平は一人前の職人への道を歩んでいく。

そんな中、興兵衛寿司のライバルである人気店「蛇の目寿司」の親方も、栄蔵と興兵衛との間に因縁があることがわかる。巻平は父親世代、さらには祖父の代までさかのぼる、寿司職人の因縁と勝負に巻き込まれていくのだった……

『包丁人味平』が洋食中心で、大衆料理に寄っていたのに対して、『鉄火の巻平』は寿司に絞っています。その分、寿司のうんちくなどもふんだんに描かれています。江戸前寿司だけではなく、関西の巻き寿司握りの型や盛りつけの型といった寿司の技術や、魚の選び方など、今読んでもうならされることでしょう。

もちろん、寿司勝負もたくさん行われます。というよりも、基本的には巻平が寿司勝負をしていきながら成長していく物語なのです。

職人の成長物語であり、三世代に渡る複雑なドラマであり、愛憎渦巻くどろどろとした人間関係を描いている骨太の劇画ではあるのですが、途中から少し路線が変わります。もしかしたら先達の『包丁人味平』のように、必殺技を出さなければならぬと思っただけのかもしれない。茶道の動きを取り入れた握りや、能のリズムで握る握り、そして太極拳にヒントを得た太極握りなど、それまでが硬派な展開だっただけに少し無理があるように思えてしまう技が登場するのです。



『鉄火の巻平』  
(芳文社、1978年4月刊)

1978年から1982年に渡って発表されたこの作品が、青年誌で寿司職人の劇画という、現在も続く流れの元祖なのです。

# 1970

年代のキーとなる作品

『鉄火の巻平』

『包丁人味平』

『台所剣法』

『ケーキケーキケーキ』

『突撃ラーメン』

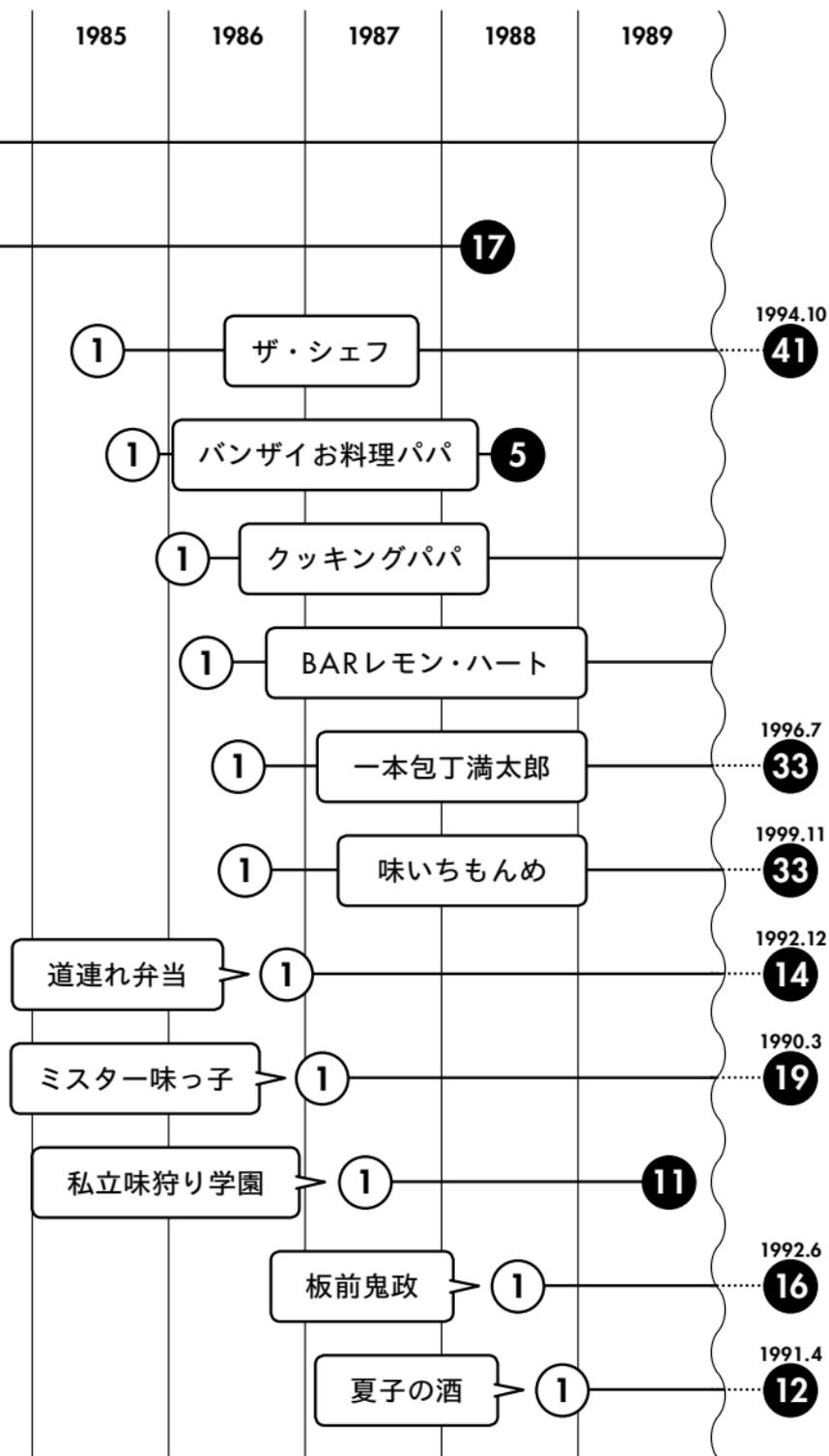
- ・グルメ漫画とは「飲食」にまつわることが重要なテーマとなっている作品
- ・『包丁人味平』の時点で、後のグルメ漫画のフォーマットはほぼ固まっていた
- ・1970年代には外食ブームが起きていて、食の外部化が進んでいた。これが後のグルメブームへとつながっていく

第二章

少女漫画

興隆期

- 1980年代 -



1980

1981

1982

1983

1984

美味しんぼ

1

流れ板竜二

1

# 1980年代

主要グルメ漫画年表

## 食への興味が急速に広がっていった1980年代

1970年代から増え続けた食の外部化、食への関心は、1980年代になっても衰えるどころかますます勢いを増していきます。70年代後半に起きた石油危機も、この流れに大きな影響を与えました。というのも、それまでの経済の軸となっていたのは、鉄鋼や造船、石油化学といった重化学工業です。これらの欠点は、石油価格変動の影響が大きいことでした。そこで石油危機以降、自動車や半導体などの加工組み立て業や、サービス産業へと軸が移っていったのです。サービス産業が発展していく中で、外食産業や小売業も大きく発展していきました。同時に、それらを支える流通業などの食品関連産業も発展したのですね。

1982年には料理評論家の山本益博による『東京味のグランプリ200』（講談社）が出版されました。ミシュラン方式のレストランガイド本で、掲載されているのは和食中心ではあるものの、さまざまなお店が東京にあったことがわかります。

さらには、家族のあり方の変化も忘れてはなりません。専業主婦の割合は1975年にピークを迎え、その後は減少していきます。経済成長に伴って、生活上のために女性の就労意欲が高まった時代でもあるのです。働く女性を支える社会的なサービスが飛躍的に

進化していきました。働いていて料理をする時間が取れない母親を助ける外食産業や中食産業が盛り上がっていったのは、社会の必然でもあったのです。

そういった文化を背景に登場したのが、ビッグコミックスピリッツ1983年20号から連載されている『美味しんぼ』（原作…雁屋哲、作画…花咲アキラ、小学館）と、モーニング1985年14号から連載されている『クッキングパパ』（うえやまとち、講談社）です。2017年現在でも連載が続いている両作品は、それぞれ別のブームを巻き起こし、社会現象にまでなりました。

さらに、1986年には、『ミスター味っ子』（寺沢大介、講談社）の連載が始まります。『美味しんぼ』『クッキングパパ』『ミスター味っ子』の三作品はそれぞれアニメ化され、グルメ漫画のみならず、他のジャンルのマンガにも多大な影響を与えました。

### 一億総グルメブームを巻き起こした『美味しんぼ』

『美味しんぼ』は連載期間も長く、また話がいくつにも分かれています。まずは、最初のあらすじから紹介しましょう。

東西新聞文化部のぐーたら社員山岡士郎と新入社員の栗田ゆう子は、創立百周年

事業の「究極のメニュー」作りに任命される。一方で、東西新聞社のライバル帝都新聞社は陶芸家で芸術家にして希代の美食家である海原雄山に「至高のメニュー」作りを依頼する。両者を比較する「究極」と「至高」の対決が始まった。

実は美食倶楽部を主宰する海原雄山は山岡士郎の父親だった。小さい頃から美食倶楽部で鍛えられたため、山岡は鋭敏な味覚と並々ならぬ料理知識を得ていたのだ。母親は父親のために死んだと思い、海原雄山を激しく憎む山岡。「究極」と「至高」の対決は、料理を通じた親子対決でもあったのだ……

「究極のメニュー」は、さまざまな国の料理を輸入していて、多彩な食文化を持つに至った日本において、世界のありとあらゆる美味珍味の中から選りすぐった後世に残す文化遺産としてのメニューを作るという目的で始まりました。1巻1話「豆腐と水」からですから、一番最初の大きなテーマだったことは間違いありません。

もう一方の「至高のメニュー」は、目的は同じですが、登場



『美味しんぼ』1巻  
(小学館)

はかなり遅く、15巻1話「究極VS至高」を待たなくてはなりません。それまでも山岡と海原の料理対決はあったのですが、帝都新聞が至高のメニューを開始することにしたのが15巻だったのです。これが1988年7月に発売されたものなので、実は究極と至高の戦いは90年代が主になっています。

そうなると、それまでの間、つまり80年代の美味しんぼはどうだったのか。簡単にまとめると「大きなもの(権力)に抗する漫画」と言えます。

80年代は外食ブームなどが巻き起こり、世界中の食材が輸入されるようになり、「グルメの時代」が訪れました。ただしそれは間違った食のとらえ方であり、グルメブームに警鐘を鳴らすという意図で『美味しんぼ』の連載は始まったのです。そのため、初期には山岡が食通と呼ばれる人達を相手に「日本の食通とたてまつられてる人間は、こっけいだねえ!」と言ったり、「こんな店では何も食べちゃいけない。うまいとか、まずいとかいう以前の問題だ!」「マスコミに取り上げられたくらいでいい気になって、客を粗末にするような人間の作る物は食べる価値がないっ!!」など、食通ぶっている人をこき下ろしたり、増長した店を批判するような話が多いのです。

美味しんぼを「何かに抗する」ことを軸に読み解くと、その後の現代に至るまでの展開

が非常にわかりやすくなります。大資本の店や大企業や大手メーカーに、昔ながらの手仕事でやっている小さな店が苦しめられている。そこを山岡が知識で救っていくというパターンはまさにこのことの現れといえるでしょう。

作中最大の「大きなもの」として登場するのが、父親である「海原雄山」です。山岡を上回る知識量、料理の腕前を持ち、人の心の深みを読み取る度量と、人の心を平然と踏みこむ冷酷さという互いに矛盾する人間性を持った、いわば完全なる芸術家。どのようにして父親越えを果たすのかというのも、大きなテーマでした。究極と至高の戦いが始まるまでは、海原と山岡は偶然会い、論争になり、料理勝負をするということを繰り返します。大半は山岡がやり込められるのですが、時にはやり込めるといった絶妙のバランスで話は進んでいきます。

ポイントになるのは、海原雄山の描写の変化。初期は傍若無人の悪役としての面が強調されていました。料亭で出された料理が気にくわず料理を払い落としたり、料理の味付けが気に入らないので持参した醤油とワサビを使ったりしていたのです。ちなみにインターネットで有名な「このあらいを作ったのは誰だ!」は、自分の店である美食倶楽部でタバコの臭いのするあらいを作られて従業員を怒ったものなので、こちらは正統な怒りです。

かなり早い段階から、こういった傍若無人な振る舞いは鳴りを潜めていき、次第に高潔な人格者という面が強調されるようになっていきました。

おそらく初期は「抗すべき人物」として悪役にするために、激高しやすい面を描いていたのが、他に「抗するもの」がたくさんあるので、役割を「いつかは越えなければならぬ高い壁」に変更したのでしょう。いかにもな悪役よりも、あいつにはかなわないと思わせる路線にしたのです。そうして衝突を繰り返していくうちに、だんだんと山岡は海原雄山の偉大さを思い知り、幼少期から捕らわれていた呪縛から解き放たれ、何回か和解のエピソードが挟まりつつ、2014年に真の和解を果たすところまでいきました。

『美味しんぼ』によるグルメ漫画の進化はまだあります。それは、主人公である山岡士郎やヒロインの栗田ゆう子が



基本的には料理人ではないということです。それまでのグルメ漫画は基本的には料理人の物語、職人の物語という面が強調されてきました。ところが、山岡は新聞社の社員だし、料理に対する知識や腕前は高水準でありながら、あまり自分で料理をしません。重要な対決の際には、指示だけして岡星など他の料理人に調理を任せています。では何をするのか。それはお店に行ったり対戦相手の出す料理を味わい、おいしさを表現するときに真骨頂なのです。有名なのが「まつたり」とこのある味が口の中にとろけるようにひろがって……」という台詞。「まつたり」はもともと関西弁で、それほど広い範囲で使われていなかったのですが、美味しんぼによって全国的に使われる表現となりました。他にも作中ではさまざまな魅力的な表現が使われています。

さらにもうひとつ、「料理の素材」つまり「食材」にこだわることを描いたというのも忘れてはなりません。それまでの作品は、日本料理が舞台だと魚の鮮度などにこだわることはあっても、野菜や調味料、肉だったらどのような牛や豚や鳥の肉なのかまでこだわることはありませんでした。ところが『美味しんぼ』では、ここにこそ本質があると、仕事を一週間休んで食材を獲りに行ったり、地方へ行ったりしているのです。食材にこだわるどころから、普通のグルメ漫画では見逃されそうなグルメの闇の部分、すなわち環境問題や

食品の偽装問題、添加物等の問題にまで踏み込んでいるのも好評を博しました。もつとも、この辺りについては賛否両論があります（次章以降で詳述）。

「大きなものに抗する」ドラマ性と、豊富な知識、圧倒的な情報量によって、『美味しんぼ』は大人気となりました。1986年には「究極のメニュー」より「究極」が「新語・流行語大賞」の新語部門金賞を受賞したほどです。その結果、グルメブームを強烈に後押しする形になりました。特に、主人公が批評家のポジションということが、真似しやすかったということもあるでしょう。何かを食べては「これは〇〇で」と語りたがる人が続出した。食についてオーブンに語り合うという空気を生み出し、一億総グルメ時代とまで呼ばれるようになったのです。本来は誤ったグルメ時代への警鐘を鳴らすために始まった『美味しんぼ』が、グルメブームの立役者となり、権威になっていったのは少し皮肉な話です。

こうして、『美味しんぼ』の大ヒットと共に、さまざまなグルメ漫画が乱立することになりました。

90年代以降の『美味しんぼ』やその功罪に関しては、次章以降で話します。

## 男性が料理を作るといふブームを起こした『クッキングパパ』

1980年代にブームを巻き起こしたもうひとつの作品『クッキングパパ』は、男性が家庭で料理をするという、画期的なものでした。ほぼ同時期に同じコンセプトの作品『パンザイお料理パパ』(話：東史朗、画：やまだ三平、芳文社)がありますが、ほぼ元祖と言っても差し支えないでしょう。

福岡県は博多にある金丸産業。営業二課の主任荒岩一味は、あらゆる料理をこなすプロ級の腕を持つサラリーマン。新聞社に勤める妻・虹子の代わりに家での料理を作り、会社の同僚に料理を振る舞い、時には料理作りを手助けしたりする。そんな荒岩を中心とした、みんなで料理を作って食べる「おいしい笑顔」あふれる日常を描いた物語。

『クッキングパパ』は、荒岩一味を中心にほのぼのと、一話完結型で物語が進みます。そこには料理勝負などはありません。家族思いの荒岩が、家族や周りのみんなのことを思っ  
て料理をするのです。それぞれの体調や事情をも考慮して作られる家庭料理は、おいしい

に決まっていますよね。だからこそ、「おいしい笑顔」があふれ、30年以上続く人気作品になったでしょう。面白いのは、現実の2年が作中の1年に相当するところ。着実に登場人物は年齢を重ねていき、連載開始当時は小学二年生だった長男のまことは今や大阪に就職する社会人になり、荒岩家にはもうひとり長女が生まれ、独身だった部下達も結婚して子供が生まれたりしているのです。また、バブル景気や不況、福岡の再開発など、その時代を反映した描写も多いため、通して読むと当時の世相や食事情がわかります。

最大の特徴は、毎回必ずレシピが掲載されているところでしょう。1コマでまとめられたものもあれば、1ページで大きく描かれているもの、見開き2ページに渡って描かれているものと、料理のスケールによって大きさは異なりますが、必ずその回で作った料理のレシピが掲載されます。ちよつとしたアドバイスもあり、料理を作りたくなる工夫が凝らされているのです。

『クッキングパパ』の連載が始まった1985年は、あまり男性が料理をする時代ではありませんでした。「男子厨房に入るべからず」という言葉がありますが、家庭で料理をするの



『クッキングパパ』1巻  
(講談社、1986年1月刊)

は基本的には女性で、男性が料理をする時代ではなかったのです。

荒岩一味もそのためか、照れ屋という設定か、料理ができることを最初は隠しています。お弁当も妻が作ってくれたように見せたり、自分が作った料理を差し入れるときも「うちのがこれを……」とあくまで作ったのは妻ですという姿勢を崩しません。大学時代からの友人の頼みでテレビで料理を作らなければならない時も、「ロックシンガーのデーモン・岩」や「コロッケ大王」に変装して出演します。勘のいい人には気づかれたりするものの、協力してもらい、あくまで自分は料理ができないというスタンスを貫いていました。結局、周囲に公表したのは51巻504話「ビールで乾杯!!」(1998年発売)でした。実に10年間も、料理ができることを隠していたのです。逆に言うと、それだけ当時は男性が家庭で料理をするということは考えられていなかったということでもあります。それを示す材料として、奇しくもクッキングパパと同じ1985年に創刊された料理レシピ雑誌『オレンジページ』(オレンジページ社)でも、創刊当時は読者のうちの女性率が100%だったことが挙げられます(講談社モアイ「30周年特別対談」『クッキングパパ』うえやまとち氏×『オレンジページ』杉森一広編集長共同宣言「父の日はオムライス記念日!」より)。バリバリ仕事をしているサラリーマンは料理をしないし、レシピ雑誌も読まないのが当たり前と思われていた時代だったのです。

それが、作品のヒットと共に、だんだんと男性が家庭料理を作る風潮が生まれてきたのです。なぜここまで料理を作ることそのものに影響を与えてきたのか。それはやはり、レシピが優れていたからに他なりません。基本的に、登場するレシピは全て作者のうえやまとち自らが作った料理のもの。最初のうちは簡単なものが多かったのですが、連載が長期化するにつれて、クッキングパパで料理を覚えた人があまりにも簡単だと物足りなさを感じるため、少しずつ難しいものも増えていきます。海外の料理も積極的に取り入れ、たとえばドネル・ケバブを1991年に紹介していたりします。

そうしたレシピの中には、時代を超えてヒットするものもあります。最も有名なものが、近年流行した「おにぎらず」でしょう。1991年に刊行された22巻掲載の「超簡単おにぎりおにぎらず」に登場したおにぎらずは、2014年にレシピ投稿サイト『クックパッド』への投稿をきっかけに、一大ブームを巻き起こしました。

2017年現在では、男性が家庭料理を作ることに疑問を持つ人はほとんどいないでしょう。趣味が料理という男性もずいぶんと増えました。『クッキングパパ』は、紛れもなく大勢の人に「食」への興味を持たせ、家庭料理のレベルを向上させた作品と言えます。『クッキングパパ』の単行本は140冊を超えています。毎回変わらない点があります。

それは、カバーの作者コメント。必ず「料理って楽しいんですよーっ!!」から始まります。30年以上に渡って料理の楽しさ、面白さを伝え続ける名作なのです。

### 料理を食べることのリアクションで美味しさを表した『ミスター味っ子』

『美味しんぼ』以降は、次々とさまざまな雑誌でグルメ漫画の連載が始まります。ここにもヒット作品は多々ありますが、後のグルメ漫画に大きな影響を与えた作品を挙げるとすると、週刊少年マガジン1986年40号から連載が開始された『ミスター味っ子』が真っ先に浮かびます。

亡き父親の遺した「日之出食堂」で腕を振るう、味吉陽一少年。ある日、日本料理人界の至宝、全料理人を率いる「味皇」こと村田源二郎が店を訪れる。陽一の作る「超極厚トンカツ」の工夫に感心した味皇は、名刺を渡し、味皇料理会へと誘う。

陽一はさまざまな料理人と出会い、戦い、成長していく

物語は基本的には味吉陽一が、さまざまなライバルと料理対決をしていきます。『包丁人

味平』と同じような物語構造を持っていると言ってもいいでしょう。ただ、それらの作品と違って画期的だったのは、「実際に作れそうな料理」だったことです。

たとえば、最初の対決、味皇料理会イタリア料理部主任の丸井善男との「ミートソース対決」では、丸井側がミートソースにクルミを入れて香ばしさを増すものに対して、陽一側はスパゲッティを半分に切って茄子で巻いて食べやすくする工夫で戦います。スパゲッティを半分に切るのも、茄子で巻くのも、やろうと思ったらできるといふ人は多いでしょう。少年誌で料理対決物でありながら必殺技を使わず、ものすごい貴重な素材が次から次へと出てくるわけでもなく、作れそうな範囲での工夫が多かったのです。実際に、文庫版には詳細なレシピとともに料理を作った写真が掲載されています。

『ミスター味っ子』の料理は、少年誌的な演出は加わっているものの、基本的には実在の料理で構成されています。というのも、作者の寺沢大介は料理が得意だから連載を始めたのではなく、むしろ連載開始時は料理ができなかったため、取材や資料から料理を膨らませていったからです。単行本のコメントにも、料理が苦手であると記載されていました。ではなぜグルメ漫画



『ミスター味っ子』1巻  
(講談社、1987年1月刊)

の連載を始めたかというところ、当時のマガジン編集長が、グルメ漫画を描ける人を探して、新人だった寺沢大介に描かせたのが、作品誕生のきっかけなのです（『モーニング食』2012収録ニコ・ニコルソン『ごはんですか』より）。

したがって、登場する料理はどれだけ荒唐無稽に見えても、きちんと作ると美味しいものだったということが、作品の説得力になったのです。もちろん、2017年現在の視点で見ると、たとえば超極厚トンカツの二度揚げもごく普通の調理法だし、スパゲッティ対決のときにこだわったアル・デンテも一般に知られている、当時は珍しかったけれども今となつては当たり前な技法だったということも大きいでしょう。グルメ漫画の料理再現をインターネット上に発表するブームの発端がミスター味っ子料理再現（2004年。現在はWebページが閉鎖されている）だったことも、当然と言えるかもしれません。

もうひとつ大きなポイントは、料理の感想をテンポよく、それでいて長めにとつていたことです。一言二言で感想を言うのではなく、一口食べては感想を、二口食べてはさらに感想をと、わかりやすい表現でたたみかけます。特に有名なのが単行本4巻に登場したおじさん。審査員でも何でもなく、ハンバーグ対決の際に相手の店のハンバーグと陽一が手伝う店のハンバーグを並んで食べ、舌鼓を打ちます。そしてあまりの美味しさに「ブラボ

ー!」「すばらしい、すばらしいぞう!」と叫ぶのです。このキャラがあまりにもいい味をだしていたために、当時同じく週刊少年マガジンで連載されていた『コータローまかりとおる!』の作者蛭田達也によって「須原椎造」と命名。以後は、ちよくちよく通りがかって勝手に感想を述べたり、最終的には味皇グランプリの審査員を務めたりしたのでした。

この須原椎造を介して生まれた漫画表現が、口の中にさらに須原椎造が出て、さらにその中に……という入れ子構造です。これが、「料理のおいしさをリアクションで表す」の元祖といえるでしょう。

ちなみにこのリアクションを突き詰めたのが、1987年10月から放映された、『ミスター味っ子』のアニメ版でした。アニメでは須原椎造がブラボーおじさんとしてナレーションや解説を担当。料理を食べたときのリアクションは、敵も味方もかなりダイナミックな演出で行っています。何より有名なのが、味皇のリアクシ



ヨンでしょう。カレー丼（アニメオリジナルのメニュー）を食べたときには口からレーザーを出し、大阪城を浮かび上げさせました。その後、対戦相手が不服を漏らしたことに激怒し、巨大化して大阪城を身にまとい、粉々にして説教

をするのです。このような荒唐無稽な表現が、漫画側にも入り、「グルメ漫画の料理のおいしさをリアクションで表す」へと繋がっていったのです。

アニメは全部で99話だったのですが、原作にはほぼ忠実だったのはそのうち1話から25話まで。あとは、オリジナルの設定が加わったり、オリジナルキャラクターが出たりと、だいぶ原作とは異なっています。これは、アニメの開始が単行本5巻発売直後だったことと、当時は25話までで終わる予定が人気のため延長に延長を重ねたから。そして、原作に基づいて全てをアニメにするには間に合わず、オリジナル展開にせざるを得なかったからと言



『ミスター味っ子』11巻42ページ3コマ目  
(講談社、1988年11月刊)

われています。2003年から続編『ミスター味っ子II』が連載されますが、そのときには陽一はアニメの内容とは関係がない相手と結婚（アニメ版にはオリジナルキャラクターのヒロインがいた）しています。

『ミスター味っ子』は少年漫画らしい親しみやすいキャラクター、手に汗握る料理対決、料理を食べたときのリアクションを兼ね備えた、以後の少年誌漫画における料理対決ものに多大な影響を与えた作品で、かなりのフォロワーを生み出した傑作なのです。

### 職人を描くグルメ漫画

『美味しんぼ』『クッキングパパ』『ミスター味っ子』を新時代のグルメ漫画とするならば、70年代から花開いた路線のグルメ漫画もこの時代にはたくさん登場しています。『鉄火の巻平』のように、職人がさまざまな人生に翻弄され、成長していく物語ですね。このジャンルには長寿作品がいくつもあります。

### 15年にも亘る職人の大河ドラマ『包丁無宿』

1982年9月に1巻が発売され、全45巻にも渡る長寿漫画となったのが『包丁無宿』

(たがわ靖之、日本文芸社)です。作者のたがわ靖之は『鉄火の巻平』の作画をしています。一度完結した後、『新包丁無宿』や『包丁無宿勝負旅』(原案…たがわ靖之、作…土山しげる、日本文芸社)など続編やスピンオフも登場しています。

築地の一流料亭「桐の家」に勤めていた暮流助は、とある事故を起こして日本料理会を追放されてしまう。その事故がきっかけでスタッフも散り散りになってしまった「桐の家」を立て直すため、流れの板前として全国各地の料亭を渡り歩く。

実は、事故は自分の言いなりにならない「桐の家」の料理名人和木茂十を陥れるために、日本料理会会長の歌川繁蔵が仕組んだ罠だった。執拗に流助を付け狙う日本料理会。さらに裏の世界を牛耳る黒包丁一族も登場し、流助、日本料理会、黒包丁一族の三つどもえの長い戦いが始まる……

腕はありながらも、何らかの事情があつて一箇所に留まることのできない「流れの板前」の波瀾万丈な人生を描いた作品で



『包丁無宿』1巻  
(現在電子書籍化、初版は1982年9月刊、日本文芸社)

す。基本的には流れた先の料亭で起きたトラブルに巻き込まれ、料理勝負をする。そのトラブルには日本料理会が絡んでいたりと、黒包丁一族が絡んでいたりとする場合があるというストーリーです。時折、崖の上で料理を作ったり、揺れる神輿の上で作ったり、岩場で作ったり、丸太の上で作ったりすることはあれども、必殺技は登場しません。複雑な人間関係を描いた、義理人情物なのです。

15年に渡って連載された本作品ですが、作中の時間も同じだけ流れているのがポイントでしょうか。連載10周年時には「もうあの事故から10年も経つし、除名処分を解いてやってはどうか」という話が出てきたりしているのです。

最後には全て大団円となるのですが、その後すぐに『新包丁無宿』の連載を始めます。残念ながら作者のたがわ靖之が2000年に急逝してしまったため、こちらは全5巻で終わっています。

### 全国各地の料亭のトラブルを料理対決で解決していく『流れ板竜二』

『包丁無宿』と同じく、流れの板前を描いた作品が『流れ板竜二』(原作…牛次郎、作画…笠太郎、実業

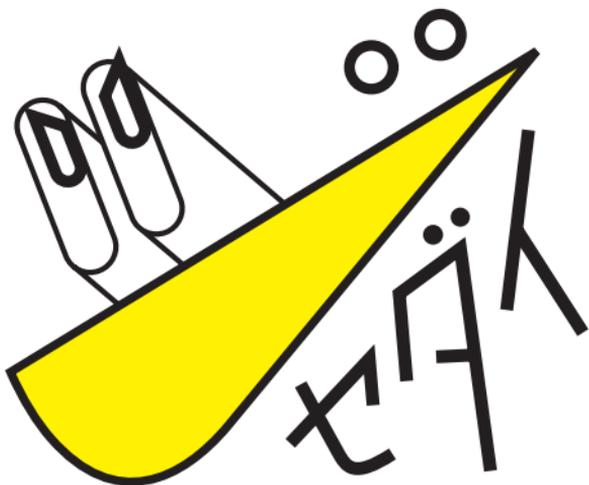
之日本社)です。

非常に優れた料理の腕前を持ちながら、各地の料亭を流れ歩く梨堂竜二。老舗料亭のお家騒動や、複雑な男女関係のもつれなどを料理対決で解決していく竜二。料理をするように事件をさばっていくのだった……

『包丁人味平』や『スーパークイしん坊』（ただし4巻まで）を手がけた牛次郎原作の職人物語。こちらも『包丁無宿』と同じく、流れた先の料亭で巻き込まれたトラブルを、料理対決を通じて解決していきます。ただし、日本料理会や黒包丁一族のような裏で暗躍する組織があるわけではありません。

牛次郎原作のためか、『包丁人味平』を読んでいるとにやりとできる場面もでてきます。それほど必殺技っぽくしてはいないのですが、包丁人の流派で四条流が出たり（『包丁人味平』では五条流包丁術が登場している）、白糸バラシのように糸で肉を解体する話が登場しています。1997年には実写ドラマになりました。

君は、



何と闘うか？

<http://ji-sedai.jp/>

「ジセダイ」は、20代以下の若者に向けた、**行動機会提案サイト**です。読む→考える→行動する。このサイクルを、困難な時代にあっても前向きに自分の人生を切り開いていこうとする次世代の人間に向けて提供し続けます。

メインコンテンツ

**ジセダイイベント**

著者に会える、同世代と話せるイベントを毎月開催中！ 行動機会提案サイトの真骨頂です！

**ジセダイ総研**

若手専門家による、事実に基いた、論点の明確な読み物を。「議論の始点」を供給するシンクタンク設立！

**星海社新書試し読み**

既刊・新刊を含む、すべての星海社新書が試し読み可能！

マーカー部分をクリックして、「ジセダイ」をチェック!!!

**行動せよ!!!**