

料理は楽しく、漫画は美味しく

# 『クッキングパパ』が切り拓いてきたもの

うえやまとちさんの『クッキングパパ』は衝撃的な漫画だ。

女性II作人、男性II食べる人という風潮がまだ強かった時代、好きな料理で周囲を幸せにする男が大活躍！ 喝を入れられた男性も多いのでは。連載開始から三十八年。楽しさ、面白さ、美味しさの秘訣を聞いた。

漫画家

## うえやまとち

●1954年、福岡県生まれ。84年、『モーニング』のコミックオープン後期で『クッキングパパ』が入賞し連載開始、たちまち大ヒットとなる。約40年続く現在もさらなる面白さと温かい物語を追求。2015年度（第39回）講談社漫画賞特別賞、2015年度福岡市文化賞受賞。

### 『クッキングパパ』の創作現場

——『クッキングパパ』は、一九八五年の連載開始以降、グルメ漫画の第一線を走ってきました。毎回、どんな手順で作りあげているのでしょうか。

週刊誌はほぼ一週間で、構想から下書き、ペン入れまでを済ませなければなりません。今はだいぶ慣れましたが、まあ、目の前の仕事を仕上げているら四十年近く経ってしまったという感じです。

僕の場合、作業としてはまず料理を作るところから始まります。例えば月曜から始めるとしたら最初の日は、その回で紹介したい料理をあれこれ作ってみて考えます。納得の料理ができれば、今度は火曜日に、そのレシピをどうイラストにおこすか構成します。料理の時はスタッフが写真に撮ってくれていますし、レシピも書き留めているのでそれを参考にするんです。水曜は、一話分のネーム（コマ割りやラフ書き）を考えます。僕の漫画で一番時間がかかるのがこの部分です。それができたら木曜にペン入れして、金曜には全体の最後

の追い込み。

で、土日はできれば、大いに遊ぶ！（笑）。そのような流れでできるよう、がんばっていますね。

——作品の要となる料理は、毎回、すぐできるのですか？

一時間でできてしまうこともあれば、朝から夕方ま

でかかってもしっくりこない」ことも。自分が思っている感じにどうしてもならない場合は一から考え直すこともありますね。過去には、料理ができるまで三、四日かかってしまったこともあるんです。

——最新のコミックス一六四巻では、石川県の名物駅弁「焼きいなり」（アゲに焼き込みご飯をはさむ）の実作に挑戦されていましたね。「クッキングパパ」（と、うえやまさん自身）の試行錯誤の様子がよくわかりました。

実際の駅弁というベースがあるので、それに近づけつつ、家庭でも作りやすいようにするのに苦心しました。本当は、アゲの材料は特定の店のものなんですけど、いろいろと試して近い感じの豆腐を見つけて揚げて、タレに漬けて焼いてと、工夫したつもりです。

——作った料理はスタッフやご家族に試食してもらいますか？

コロナ禍の前はよく集まって試



©うえやまとち/講談社