

プロ  
への  
扉を開く!!

キタレヤンマガ  
新人漫画家 応援企画!!

漫画の秘訣がココにある!!

# あなたの知らない グルメ漫画の世界

コミック誌を開けば、たいていは見つかるグルメ漫画。

「ただ美味しそうに料理を食べさせるだけじゃないの?」と思っている貴方!!

**実は、とっても奥深い世界なんです!**

まず、「料理」を軸に、様々な切り口で物語を構想しなければなりません。

他の作品と違いをつけるため、独自のテーマも必要です。

さらに、キャラクターも、料理に対するリアクションや仕草で  
「キャラ立て」や「リアリティ」を獲得しなければいけないのです!!

など

**1ジャンルと侮れない!**

**実はディープなグルメ漫画の“さしすせそ”を学ぼう!!!**

今回はヤングマガジンが出している3誌で「グルメ漫画」の連載を続けている先生たちから

**具体的な秘訣**を聞いちゃいました!

グルメ漫画を描こうとしている人は勿論、そうじゃない人も必見です!!

## 教師陣



『**侠飯～おとこめし～**』  
(週刊ヤングマガジン)

**薩美佑先生(漫画)**



『**海めし物語**』  
(月刊ヤングマガジン)

**高田サンコ先生**



『**ホクサイと飯さえあれば**』  
(ヤングマガジンサード)

**鈴木小波先生**

←次のページにいそげ!!!!!!

# 鈴木小波先生『ホクサイと飯さえあれば』

## 作る楽しさを描くグルメ漫画に!!

Q1.『ホクサイと飯さえあれば』が他のグルメ漫画と違う点はどこでしょうか。

始めた当時は食べるグルメ漫画が多かったので、作る楽しさを描こうと思って描いていることです。

Q2.グルメ漫画を描くにあたって大事にしているポイントを教えてください。

真似して作ってみたいくなるようなお話し作りを務めています。

Q3.他のジャンルと違って、難しいと思う部分はどこでしょうか。

必ずご飯を作らないといけないので、構成が少々難しいです。

Q4.「上手くいったな!」と思う回と、その理由を教えてください。

真似して作ってもらえたら上手くいった!! と思っていますが、圧倒的にミートボールスパゲティが多いですね。

Q5.最後です。作中で一番美味しかった料理は何でしょうか。

どれも美味しいので一番は選びにくいのですが、「中華三味」は大好きなのでよく作ります。



# 高田サンコ先生『海めし物語』

## 本当に美味しいお魚情報を掲載しているグルメ漫画に!!

Q1.『海めし物語』が他のグルメ漫画と違う点はどこでしょうか。

誇張ではない、本当に美味しいお魚情報を掲載している点です。お魚の味は鮮度だけでなく、産地・時期・漁法・締め方など多くの要因が影響するため、美味しい料理を見つけるのは難しいです。『海めし物語』では、ご当地のお魚のプロにお話を伺い、確かな情報をお届けしています!

Q2.グルメ漫画を描くにあたって大事にしているポイントを教えてください。

調理前のお魚と調理後のお魚、それを食べる赤桐さんの表情は大事に描いています。いつも「美味しくな〜れ〜」と念じながら仕上げのホワイトを飛ばしています。

Q3.他のジャンルと違って、難しいと思う部分はどこでしょうか。

演出が非常に苦手です。漫特に画的におもしろくしたり読みやすくするためのキャラクターのテンションの上げ下げを作るのに苦労しています。いつも担当氏に直してもらうことに。

Q4.「上手くいったな!」と思う回と、その理由を教えてください。

岩ガキの回の、シー魚澄のセリフ「鳥取のカキはよく客食うカキだ」が個人的に傑作だと思っています。『海めし物語』のネームを作る際、いつも魚と産地を絡めたダジャレを考えることで頭のブドウ糖の多くを消耗します。

Q5.最後です。作中で一番美味しかった料理は何でしょうか。

入梅イワシの塩焼きが最も印象的でした。初めて“本当に美味しいお魚とはこのことか”と実感させてくれたお料理です。



# 薩美 佑先生(漫画)『俠飯～おとこめし～』

## 簡単で美味しく、マネしたくなる料理が出てくるグルメ漫画に!!

Q1.『俠飯～おとこめし～』が他のグルメ漫画と違う点はどこでしょうか。

簡単で美味しい上に、マネしたくなる料理が出てくるところです。元気になるメニューも多いですね。

Q2.グルメ漫画を描くにあたって大事にしているポイントを教えてください。

なるべく美味しそうに見えるように料理を描くことです。具体的に言えば、透明感とハイライトを意識して入れています。

Q3.他のジャンルと違って、難しいと思う部分はどこでしょうか。

料理シーンなどで、楕円が描く場面が多くて苦戦しています。

Q4.「上手いっとな!」と思う回と、その理由を教えてください。

そうめんが登場する回と、ビールとおつまみの回、それと餃子の回です。おつまみ回(焼き枝豆・ハムカツ・ネギポン奴)はビールの気泡や人物など、全体的に好きな感じに描けました。餃子の回は、2種類の餃子やトマト、フライパンの蓋が良い感じに描けました。

Q5.最後です。作中で一番美味しかった料理は何でしょうか。

1つに選ぶのは難しいですが、<sup>ハイナジ・ハン</sup>海南鶏飯・大根の塩昆布漬け・レモン蕎麦・優作鍋・カニ雑炊・ポークチャップなど、たくさんあります。



## 先生の皆さま、 お忙しい中ありがとうございました!!

いかがでしたか? 「グルメ漫画」という1つのジャンルとはいえ、  
料理のように幾つもの“味付け”がされ、  
プロの“こだわり”が込められているんです!

「グルメ漫画」を描くときにはこのページを見直してくださいね!!

あなたの最高の一品、ヤングマガジン編集部はお待ちしております!

募集要項

月間賞

第448回  
17年  
8月期

大賞 80万円

入選 30万円

佳作 15万円

奨励賞 10万円

月1回以上  
面会した作品  
に、追加で贈呈!

締め切り  
8月31日(木)

発表  
ヤマガ本誌45号

10月7日(土)  
発売! 誌上予定

TOP賞

15万円

本誌または  
増刊号  
掲載

毎月1回以上  
面会した作品  
に、追加で贈呈!

ちばてつや賞

大賞 100万円

準大賞(非常設) 70万円 / 優秀新人賞 50万円 / 準優秀新人賞 30万円

佳作 20万円 / 期待賞 10万円

締め切り  
ヤマガ  
部門

2017年8月31日(木)

発表: ヤマガ本誌2017年11月発売号(予定)

受賞作掲載

本誌または  
増刊号

宛先

〒112-8001 東京都文京区音羽2-12-21 講談社 ヤングマガジン編集部

「月間新人漫画賞」係または「ちばてつや賞」係

持ち込み  
大歓迎!!

編集部は地下鉄有楽町線護国寺駅6番出口徒歩1分

03-5395-3461

必ず電話で予約をのぞいて、平日の午後にご来社ください。

WEBからも  
投稿できる!

ヤマガHPの  
新人賞ページを  
チェック!

●応募資格: 年齢、経歴すべて不問 ●作品内容: 商業誌未発表のオリジナル作品であればOK(月間賞は同人誌での応募も可) ●ページ数: 月間賞は10~50ページ以内、4コマ漫画は5~20ページ以内(10本以上)。 ●描き方: 原則としてB4サイズの原稿用紙などに、黒インクで描くこと。またフキダシの中のネーム(セリフ)は鉛筆で書くこと。モノクロで、フキダシの外にあるネームは、原稿用紙の上にトレーシングペーパーを貼る。その上に鉛筆で書くこと。 ●デジタル原稿: デジタル原稿の応募も歓迎です。応募の際は、使用アプリケーションを明記し、原稿データと、プリントアウトしたものを同封してください。 ●応募上の注意: 原稿にはページ番号を記入し、最終ページの裏に、作品のタイトル・住所・氏名(あればペンネームも)・年齢・職業・電話番号・通面歴(あれば受賞歴)・アシスタント希望の有無・応募した理由を記入してください。なお、住所・氏名にはフリガナをふること。 ●応募方法: 持ち込み、郵送、WEB投稿いずれもOK。 ●その他: 応募原稿は返却します。また、月間賞にご応募いただいた作品は必ず編集部による選評アドバイスをお送りいたします。ただし海外への発送返却はいたしませんのでご了承ください。なお、入賞作の版権は講談社に帰属します。