

漫画・アニメが映す『焼き芋』の世界

さつまいも伝道師

いもりん
(みやおか まゆ)

1. はじめに

現代のさつまいもには「エンタテイメント*」が詰まっている。食べて楽しい、見て楽しい、誰かと共有して楽しい。私たちの暮らしに“味わイモな体験”を届けてくれる存在だ。その象徴が、焼き芋である。

焼き芋の調理法は、石焼き、壺焼き、炭火、オーブンなど多様で、近年は「焼き芋メーカー」まで登場した。さつまいもは加熱によってでんぷんが糊化し、酵素の働きで糖化が進むことで、甘みや香りが引き出される。これは、人類が火を使い始めた約180万年前から続く“文化的技術”の進化形でもある。

焼き芋は、品種で異なる味わいがあり五感を刺激し、人の記憶や感情を呼び覚ます“温度の芸術”といえる。近年では「やきいもフェス TOKYO 2025」など焼き芋に特化したイベントが行われており盛況である。また麻布台ヒルズでは都心で焚き火を眺めながら全国の焼き芋を味わう「やきいも広場」も賑やかに開催されている。その一方では海外輸出が進み、日本の焼き芋は、新たな日本の食文化として注目を集めている。

本稿では、漫画やアニメの中に描かれた焼き芋を通して、その魅力と文化的広がりを考察する。

*エンタテイメント：さつまいも×エンタテイメント（楽しい）の造語。

2. 漫画に描かれる三つの焼き芋のかたち

焼き芋が登場する場面には、食の描写に加え、分かち合い・記憶・思いといった人間的な営みが映し出されているのではないかな。本章では、『ゆるキャン△』¹、『美味しんぼ』²、『湯あがりはピンク色』³、『名探偵コナン』⁴の四作品を通じて、焼き芋がどのように文化を映しているのかをみつめる。

【脚注】

1. 『ゆるキャン△』 原作：あfろ。2015年漫画連載開始、2018年TVアニメ第1期放送。
2. 『美味しんぼ』 原作：雁屋哲。1983年漫画連載開始、1988年TVアニメ放送開始。
3. 『湯あがりはピンク色』 原作：里中満智子。1974年に講談社「フレンドKC」より刊行。
4. 『名探偵コナン』 原作：青山剛昌。1994年漫画連載開始、1996年TVアニメ放送開始。

(1) 『ゆるキャン△』にみる、共有の焼き芋
焼き芋は、人と人の間に温度を生み出す食べ物である。

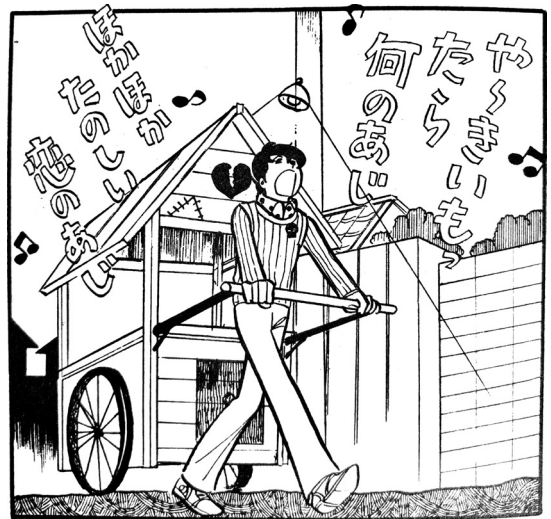
漫画『ゆるキャン△』（7巻）には、登場人物のなでしこが、焚火でホイル焼きにしたさつまいもを偶然出会った子どもたちにあげる場面がある。子どもが「すっごい

甘っ!!」と頬張るその瞬間、焚火のぬくもりが人と人のつながりを生む。食を通じ、キャンプの楽しさを発見できるようなメッセージに受け取れる。この場面の描写は、他者との食の共有が文化を育むというテーマを象徴しているのではと考える。

(2)『ふるさとの唄』にみる、聴く焼き芋
漫画『美味しんぼ』(15)の一篇『ふるさとの唄』では、焼き芋の“音”が物語の中心的な象徴として描かれている。登場人物の青年は、故郷ではない土地で、自らの方言を恥じて声を抑えていたが、石焼き芋の売り声を通じて、再び自分を取り戻していく。作中の売り声は、石焼き芋の存在や郷愁を喚起するだけでなく、音によって人と土地が結ばれていく過程を象徴しており、聴覚を媒介とした文化の発信や創造を示唆している。

(3)『やきいもは恋の味』にみる、憧れの焼き芋

漫画『湯あがりはピンク色』に収録されている『やきいもは恋の味』は、“思いを差し出す温度”を感じる作品である。高校受験を控えた主人公の少女が、家の前を通る石焼き芋屋の青年に憧れを抱く。青年の石焼き芋を食べた少女は、淡い恋の味が、受験勉強のモチベーションへと変わってゆく。焼き芋はここでは、恋の象徴であると同時に、生きる力に変化していくものとして描かれていると思われる。



©里中満智子／講談社

(4)『名探偵コナン』にみる、季節の焼き芋
アニメ『名探偵コナン』のオリジナルエピソード『相棒はサンタさん』(2010年放送)では、街に響く軽トラックの石焼き芋屋の売り声と、主人公コナンがお守りをする2才の子どものために買う湯気立つ焼き芋が、物語の冒頭で季節の空気を印象的に描き出している。この場面は、石焼き芋が日本において“寒い季節を告げる音と香りの風景”として定着していることを示すと同時に、老若男女を問わず親しまれてきた普遍的な食であることを象徴しているように感じられる。

以上の四作品に通底しているのは、焼き芋が“人と人の間に存在する食べ物”である点だ。

時には、“人の心を動かすきっかけ”としても描かれている。

焼き芋の魅力は、味や香り、食感といった五感的な側面にとどまらない。その背景には、人の行為や感情を媒介する文化的な力が潜んでいる。筆者自身は、2008年冬の東

京の路地に響いたリアカーの石焼き芋屋さんの唄声が残っている。その音は、私にとって思い出の中の大切な“けしき”である。

焼き芋の先に見えてくるのは、さつまいもを介して人と人を結び、心を動かす文化の力である。その力が、焼き芋という食の営みを、今なお人々の記憶に息づかせているのではないだろうか。

3. 日本における、歴史の焼き芋

さつまいもは中南米原産であるが、1605年には中国の福建から琉球へ伝わった。その後、薩摩を経て九州一帯に広がっていった。やせ地でも育つさつまいもの特性から江戸期の飢饉を救う作物として重用され、享保の大飢饉（1732年）では、八代将軍徳川吉宗の命を受けた青木昆陽が普及を推進した。1789年に大阪で出版された料理書『甘藷百珍』には「焼いも」の調理法が記され、18世紀後半にはすでに庶民の家庭的な楽しみとして定着していたことがわかる。



図1 琉球の芋売り 珍古楼主人輯『甘藷百珍』
出典：国立国会図書館デジタルコレクション

焼き芋屋の起源は諸説あるが、その一つが寛政期（1789～1801）とされ、江戸・神田の「原の焼き芋」や本郷四丁目の番屋の

芋売りが評判を呼んだ。番屋の見張り番が副業で焼き芋を売り、冬の温もりを届けていたと伝えられている。江戸の焼き芋文化は、当時の主要産地である川越や千葉・幕張（馬加村）等からの流通が確立されていた。

国内の焼き芋は、江戸後期から令和の現在に至るまで四度のブームを迎えている（表1参照）。

表1 日本における焼き芋ブームの変遷

ブーム	時期・特徴
第1次ブーム 文化・文政期 (1804年)～ 明治維新 (1868年)	<ul style="list-style-type: none"> 江戸時代後期 砂糖が貴重だった時代、甘くて安い焼き芋が老若男女に人気を博す 焼き芋は庶民の冬の風物詩 三代歌川豊国（歌川国貞）の浮世絵にも描かれた 木戸番小屋の内職として繁栄 焙烙（ほうろく）焼き、かまど焼きが主流
第2次ブーム 明治時代～関 東大震災 (1923年)	<ul style="list-style-type: none"> 都市人口の増加に伴う焼き芋専門店の出現 米価が高騰した当時、焼き芋は手頃な代替食として庶民の暮らしを支える存在 “儲かる”焼き芋屋の最盛期 冬季限定の季節商いとして定着し、夏はかき氷などを兼業 かまど焼きが主流
第3次ブーム 1951年～大阪 万博(1970年)	<ul style="list-style-type: none"> 三野輪万蔵による“石焼き芋 引き売り屋台”誕生 リヤカー（引き売り屋台）の売り声が、冬の風物詩に 高度経済成長期の情緒とともに普及 石焼き、つぼ焼きが主流
第4次ブーム 2003年～現在	<ul style="list-style-type: none"> 遠赤外線オーブンの開発及び普及 品種改良（安納芋・紅はるか）など技術革新 さつまいもの“ねっとり系”、“しっとり系”の甘みが人気 スーパー・コンビニ・専門店・フェス・SNS等で普及 冷たい焼き芋・スイーツ・焼き芋主食メニューの展開 店舗・通販・自販機化といった販売形態の多様化 冬だけでなく、1年を通じた“エンタテイメント”な食への進化



図2 かまどで焼き芋を作る女性 三代歌川豊国『十二月の内・小春初雪』（3枚続きの部分図：左）
出典：国立国会図書館デジタルコレクション

このような歩みを経て焼き芋文化は、季節を謡う食べ物として親しまれてきた。そして、近年では一年を通じて暮らしを彩る存在へと変化してきている。なかでも注目されるのが、ねっとり・しっとり系品種の「冷たい焼き芋」の広がりである。冷却によって、でんぷんの一部が「レジスタントスターチ（難消化性でんぷん）」へ変化し、整腸作用や血糖値上昇の抑制に寄与するとされる。この成分は再加熱しても大きく減少しないと考えられており、健康食としての価値を高めている。戦中・戦後の代替食から、現代の嗜好品・健康食へ、その役割や形を変えながらも食をめぐる人々の思いは、今も時代を越えて受け継がれている。

4. アレンジの焼き芋 一ひと工夫で広がる“味わイモ”な世界―

漫画やアニメに登場する焼き芋を「自分も味わいたい」と思ったことはないだろうか。

そのまま頬張るのも美味しいが、ひと工

夫を加えることで、さつまいもの世界はさらに広がる。

ここでは、お家で簡単に作れる“いもりんアレンジ”のスイーツを紹介する。



『焼き芋チャー：牛乳×カルピス®バージョン』
<https://www.imorin-web.com/>

ベトナムの伝統的デザート“チャー”を焼き芋でアレンジ。

焼き芋の甘みに、カルピス®の酸味と牛乳のまろやかさが重なり、どこか懐かしくも新しい味わいが生まれる。

【材料】（1人分）

焼き芋（適量 今回の使用品種：ハロウィンスイート）・カルピス®（20ml）・牛乳（30ml）・フルーツ缶詰（みかん等お好みで）

【作り方】

1. 焼き芋とフルーツを小さくカットし、半量をコップに入れる
2. 1にカルピス®を注ぎ、その上から牛乳を注ぐ
3. 残りの焼き芋とフルーツをトッピングとして加える
4. 冷蔵庫で10分ほど冷やしてできあがり

【味わイモメモ】

さつまいもは食物繊維やビタミンC、カ

リウムが豊富である。牛乳はさつまいもに不足するたんぱく質や脂質を補う。カルピスは乳酸菌と酵母の二段発酵による芳醇な香りが甘みを引き立てる。三つを組み合わせることで、栄養と風味の相乗効果が生まれる。

5. おわりに

1955年、日本のさつまいも収穫量は約700万トンに達し、戦後の食糧難を支えた作物であった。しかしその後、生活様式や食文化の変化により減少し、現在では70万トン前後で推移している（農林水産省「作物統計」）。作付面積の縮小、農家の高齢化、耕作放棄地、気候変動、病害と生産現場はいくつもの課題を抱えている。

現代社会では、気候の熱帯化やAIの普及にともなうエネルギー消費の増大など、便利さの裏側で環境負荷も高まっている。こうした時代において、作り手・伝え手・味わい手、それぞれの立場での思いや行動が、日本のさつまいも文化を受け継ぎ、新たなかたちを創造していく力の糧となるだろう。

専門店やフェスの盛況、SNSでの共有等を通じ、焼き芋を介した笑顔の輪が広がっている。ある焼き芋職人は、加熱温度や時間に細やかな気を配りながら、食べる人の笑顔を思い浮かべて一本一本を焼き上げるという。その姿には、さつまいもの先にある作り手の技術と「人を思う眼差し」が感じられる。

焼き芋とあなたの最初の出会いは、どのような“けしき”だろうか。そして、今それは、どのように変化しているだろうか。陽、土、水、風、人の手が育むさつまいも。

その味や食感、色、香り。そして頬張った瞬間の私たちの気持ち。その一つ一つが、これからのさつまいも文化を形成していく。

味わイモな私たちの旅を、さあ、これからも続けていこう。

参考・引用文献

- あfろ、『ゆるキャン△ (7)』, 芳文社, 2018 年, p81-p130.
- 雁屋哲,『美味しんぼ (15)』, 小学館, 1988 年, p95-p166.
- 亀井文, 高橋遥,『さつまいもの加熱調理直後、冷蔵保存及び再加熱によるレジスタントスターチ量の変化』, 宮城教育大学紀要, 53, 2019, p211-p216.
- 里中満智子,『湯あがりはピンク色』, 講談社, 1974 年, p108-p205.
- 左巻健男,『絶対に面白い化学入門 世界史は化学でできている』, ダイヤモンド社, 2021 年.
- 珍古楼主人 輯『甘藷百珍』, 平野屋半右衛門 [ほか3名], 寛政1 [1789]. 国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/2536724>, (2025 年 11 月 13 日).
- 豊国,『十二月の内 小春初雪』, 蔦屋吉蔵, 安政1. 国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/1307011>, (2025 年 11 月 13 日).
- 檜山良昭,『百均・アイドル・焼き芋屋 江戸の発明現在の常識 続・江戸のヒット仕掛け人』, 東京新聞出版 (中日新聞東京本社), 2023 年, p135-138.
- 農林水産省,『令和5年度いも・でん粉に関する資料』, p 1-2, <https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/imo/attach/pdf/r5shiryo-95.pdf>, (2025 年 11 月 13 日).
- 名探偵コナン: 第 566 話『相棒はサンタさん』, 読売テレビ, 2010 年 2 月 27 日. (アニメ)
- 焼き芋文化チーム編,『焼き芋小百科』, 川越いも友の会, 2005 年.
- 山川理,『サツマイモの世界 世界のサツマイモ』, 現代書館, 2017 年.