

ジブリの食べ物は何故おいしそうに見えるのか

— 宮崎駿作品を中心に —

藤原加歩

はじめに

ジブリ映画とは、宮崎駿^①が所属する株式会社スタジオジブリ^②が制作したアニメーション映画である。ジブリ映画では、個性的な世界観が描かれ、魅力的なキャラクターが多く登場するが、本稿では映画に登場する「食べ物」に着目する。「食」はわれわれの日常生活と密接な関わりを持つテーマであるが、宮崎駿も「食」をきわめて重視しており、その監督作品は、魅力的な食事シーンによっても特筆されるものとなっている。本稿では、宮崎駿が監督を務めている九作品^③における食事シーンを考察対象とする。

一、ジブリの食べ物について

今回の研究テーマに直接関連する先行研究はまだ確認

できていない。しかし、一般の反応としては、実際に食べてみたいとインターネット上の掲示板などで話題になったり、特集記事として雑誌で取り上げられたりと、ジブリの食べ物に魅力を感じる人は少なくないことがうかがわれる。料理家ケンタロウ・作家の柳田理科雄著である『空想お料理読本』^④では、「ラピュタの目玉焼きパン」、「ハウルの厚切りベーコンエッグ」、「トトロのサクキのお弁当」、「ラピュタのシータのシチュー」、「魔女の宅急便のニシンとカボチャのパイ」、と多くのジブリ映画に登場した食べ物が取り上げられ、その魅力について言及されている。多くの人を魅了するジブリの食べ物の特徴とは何なのか、以下では、〈登場人物との視点の共有〉〈描写におけるリアリティ〉〈デフォルメされた食べ物〉〈生命力あふれるキャラクター〉〈調理過程の表現〉

〈食べ物の親近性〉〈食と信頼関係〉という七つの観点から、その表現方法と演出方法、またその背後にある宮崎駿の「食」をめぐる思想についても検証していく。

二、七つの観点から見るジブリ料理の魅力

〈登場人物との視点の共有〉




ジブリ映画では食べ物のみが画面いっぱい映される、クローズアップという技法が多く見られる。クローズアップは、対象物を画面いっぱい撮影することによって強烈な演出効果を生み出すことができる技法である。そして、さらにこれに登場人物の主観を交えることによって、より訴求力を持たせる表現をしているのだと考えられる。つまり、登場人物の主観的な表現、「誰かにとつてのもの」にしてしまうという事である。

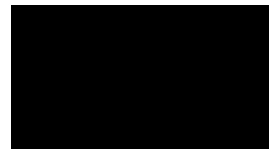
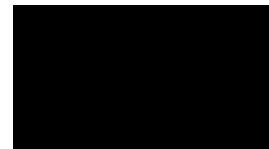
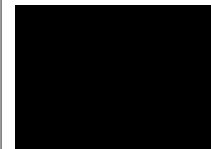
例えば、アニメのワンシーンで机の上にリングが置かれているシーンがあるとする。そのシーンだけを見れば、そのリングはアニメの中といっても静止画でただの風景の一部として認識される。しかし、これを喉の渇きや空腹に苦しんでいる人物が登場した後に見ると、そのリングは急に強い印象を持ち始める。そのリングは、ただの風景の一部からその人物が介入することによって、飢えや渇きを解消してくれるすばらしいものとして強い

意味を持つようになる。このように、ただそこにあるだけのものが、登場人物の主観的な映像になることによって、強い訴求力を得ることが出来る。

このような演出方法として、POVショットが挙げられる。POVショットとは、Point of View Shotの略で、日本語では「視点ショット」「主観ショット」などと訳される。カメラの視点と登場人物を一致させるようなカメラワークで、映画やアニメーション、漫画などで用いられる演出用語である。このショットを踏まえた上で、「崖の上のポニョ」、「となりのトトロ」のワンシーンについて考察する。

この二つのシーンでは先程述べたPOVショットが用いられている。表のAでは初めて目にするハチミツに興味を示したポニョの顔がアップで映されたすぐ後に、ポニョが見ている対象、ここではハチミツがアップで映される。ここで、ポニョとハチミツの双方を同時に見せるショットはないのでクレジツェフ効果が働いていることになる。つまり視聴者の頭の中で二つの映像が結び合わさっているのである。さらに、ハチミツのみをアップで映すことにより、映画の中の登場人物（ここでの場合はポニョ）と視聴者の眼が重なり、視点を共有することによって、より強い印象を受けていると考えられる。表のBでもAと同じように、お弁当を作っているサツキを興味

3	2	1	【A】
			
<p>ハチミツがスプーンですくわれるシーンがアップで映る（補足として、ポニョはさかなの子で、それまでは海の中で暮らしており、人間の食べ物は見たことも食べたこともない）</p>	<p>初めて見るハチミツにポニョは興味を示し、目を真ん丸にして注目する（ポニョの顔がアップで映されている）。</p>	<p>ポニョの目の前に瓶に入ったハチミツと熱々のミルクが置かれる。</p>	

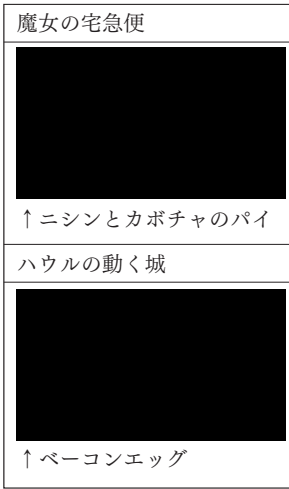
3	2	1	【B】
			
<p>メイが出来上がったお弁当をサツキから受け取る（ここでお弁当がアップで映る）。</p>	<p>サツキがお弁当を作っている様子を興味津々と眺めるメイの顔がアップで映る。</p>	<p>三人分のお弁当を作っているサツキ。</p>	

津々に見つめるメイの顔がアップで映されたすぐ後に、お弁当がアップで映される。二つ目のショットは、メイの目の代わりとなっており、視聴者は、メイが見る物に強く限定されるのである。

〈描写におけるリアリティ〉

ここでは、食べ物の描かれ方に注目していく。ジブリ映画ではたくさんの食べ物が登場するが、中には驚くほど写實的に描かれているものがある。いくつか見られる。

『魔女の宅急便』で登場するニンジンとカボチャのパイでは、焼け具合の絶妙な色合いやツヤ、パイの質感など非常に写實的である。『ハウルの動く城』のベーコンエッグの調理シーンの様子では、卵が徐々に白く固まっていく描写やベーコンと卵の周りではねる油の様子まで非常に



細かく描かれている。こういったジブリ料理について、『空想お料理読本』で次のようなやり取りがある。

※『空想お料理読本 第二章 ラピュタの目玉焼きパン』より引用

ケンタロウ 目玉焼きの断面の描写も美しいですね。さすがジブリ、ちゃんと描いているなあ。リアリティがありすぎて、ちょっとしゃくに障るくらいです(笑)。

(中略)

柳 田 アニメーションの作画をする時の見本は、よっぽど上手な人に作ってもらったんでしょうか。

ケンタロウ 本物の目玉焼きの断面を見てデッサンを起こさないと、ここまでは描けないでしょうからね。

※『空想お料理読本 第十一章 ハウルの厚切りベーコンエッグ』より引用(傍線引用者)

ケンタロウ 実際の料理と比べても、どこもおかしくないですからね。劇中のベーコンをよく見ていると、フライパンで焼いている肉が縮むときにたくさんの脂が出てくるし、ソフィーが先に焼いていたベーコンが、ハウルが後で入れたベーコン

よりちゃんと縮んでいるんです。

(中略)

柳 田 う〜ん。調理中に目玉焼きのふちから

微妙に水蒸気を放っていたりするあたり、また許せないですね！

(中略)

ケンタロウ 水がこう、蒸発して。本当に映像の通りですからね。

柳 田 これもジブリの制作スタッフは実際に

作ってみたんじゃないでしょうか。

ケンタロウ たぶん、作る過程をずーっと撮影し

て、その映像を見ながら、忠実に描い

たんでしょね。そうでないと、これ

だけのリアリティは出せないと思います。写真を資料にしても、ここまでは

再現できないですよ。

『空想お料理読本』の著者である二人は、一貫してジブリ作品に描かれた食べ物のリアリティに感心している。料理家であるケンタロウ氏も認めてしまうほど、ジブリの描写が正確だったと判断できる。傍線部のケンタロウ氏の言葉通り『ハウルの動く城』で原画を担当した田中敦子氏は、ハウルがベーコンエッグを調理するシーンについて次のように語っている。

※『ロマンアルバム ハウルの動く城』引用

あれはブロックベーコンを買ってきて、実際に焼いたところをビデオに撮ったりしたんですけど、どちらかというとその後で食べるほうが目的だったかも。卵がフライパンに落ちて白くなって、アニメの表現としてはつまらないんですけどね。だから、作画は少しタイミングを遅らせました。

実際に同じ素材で同じ料理を作ったり、焼いているところをビデオに録画して、卵が白くなるタイミングまで測ったりと調理過程の表現においても並々ならぬ製作者のこだわりが存在することが確認できる。他にもジブリの食に対するこだわりは絵コンテやレイアウトにも表れている。『千と千尋の神隠し』でカエルたちが厨房で大量の食材を使って調理をしているシーンがあるが、宮崎駿の書き込みを見ると、フライパンで肉を焼いている様子には、「最初はスピーディー、それからゆっくり、そして再び速く動く」などフライパンを動かすタイミングが指定されていたり、たくさんの具材がごちゃごちゃ入った大鍋をかき混ぜる様子の中には「参考に」どんな具材が入っているか、またそれがどんな色であるかをひとつひとつ描き込んでいたり、視聴者が実際の映像を観ながら視認できるレベルを超えた細かい部分までもが、おろそかにされず、描き込まれている。こうした細

部にわたる、時に過剰とも言えるこだわりもジブリの描く食べ物のリアリテイを支える要素である。

〈デフォルメされた食べ物〉

前項ではジブリ作品における細部にわたる描写が生み出す食べ物のリアリティさについて取り上げたが、ジブリの食べ物は描写の細かさとは異なるアプローチによってもその魅力を表現している。それは表現の抽象化である。『崖の上のポニョ』では子どもが見やすい映画にするという前提^⑤のため、絵柄が写実的というより、絵本のような手書き感が溢れていて、全体的にデフォルメされている。

デフォルメとは、物や人を描く場合に、モチーフの特徴を捉えて変形や誇張、特徴化することを指す言葉である。また、「簡略化」などのニュアンスがともなう場合もある。

『崖の上のポニョ』に登場する食べ物もすべてデフォルメされている。とりわけ印象的なラーメンを例に取るならば、具のハムも卵もネギも、そして麺そのものも、細かい部分は省略され抽象的に表現されており、写実性は希薄である。しかしデフォルメは、特徴的な部分を強調されて描かれている。このラーメンの描写では、具や麺の細部の表現の簡略化が観る人に表現上のアラとして感

受されることはなく、キラキラと強調された油の質感が、ラーメン本体を装飾するように描かれる湯気とあいまって、このシーンのラーメンを魅力的に見せている。このようにジブリの食べ物は、単に描写の細かさのみによってではなく、抽象化＝簡略化され、デフォルメされることによっても魅力的に表現されている。

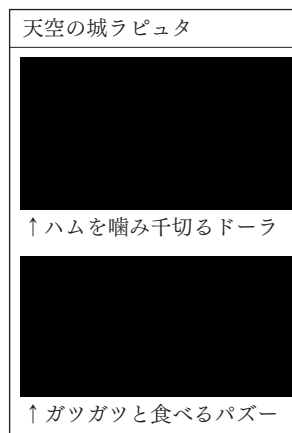
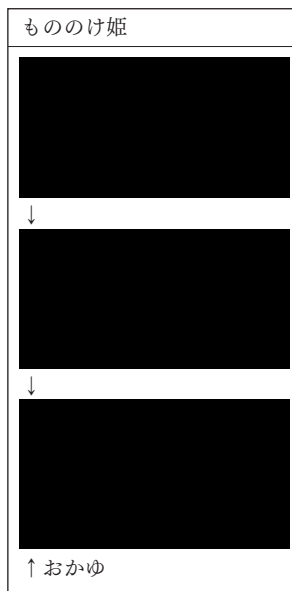


他作品におけるデフォルメの例として『もののけ姫』のジコ坊が作るおかゆが挙げられる。ここでのおかゆも抽象化されており、おかゆの主材である米自体や具材は写実的に描かれていない。しかし、ここではジコ坊がお椀におかゆを入れる際に見られるように、そのもつたりとした質感が強調して描かれている。ここにも描写の精細さではなく、質感を重視した表現上の特徴を認めることができる。

〈生命力あふれるキャラクター〉

おいしそうに見えるのは、キャラクターの動きや表情にも関連しているのではないかと考えられる。ジブリ映画の食事シーンでキャラクターに注目すると、嬉しそうだったりがつついていたりと見ているこちら側にも食べることの嬉しさやおいしさを伝えているようである。また、『天空の城ラピュタ』では、老婆であるはずのドーラが固そうなエビをちぎっては食べ、肉を歯で引きちぎりながら食べるという豪快さがうかがえる。更に別のシーンで食事をするパズーもガツガツとまるで飲み込むように食べている。この二人の豪快でパワー溢れる食事シーンからは、「生きる力」というものを感じさせられる。

『千と千尋の神隠し』の主人公である千尋は、美少女でも類まれな心の持ち主でもなく、手足もヒョロヒョロで



見た目も軟弱である。そんな千尋がいきなり不思議の町に迷い込み、両親は豚に変えられ、さらに働かなければ生きていけないという掟の中で労働にいそむことになり、不安に心が押しつぶされそうになる。働くということはどういうことか、自分に何ができるのかを身をもって知っていくうちに最初は軟弱だった千尋も強くなっていき、千尋の中に眠っていた生きる力が呼び覚まされていく。その印象的な場面として、ハクから受け取ったおにぎりを食べるシーンがある。最初、千尋は食べたくないう、と断りながらも一口、二口と食べていくうちにどんどん涙があふれ、最後は無我夢中でおにぎりを食べる。食べることは生きることの根本であり、この描写では千尋の中に生きる力が湧き出していることが感じられる。

千と千尋の神隠し



↑おにぎり

※『宮崎駿の〈世界〉』より引用

『千と千尋の神隠し』の作画作業を追ったNHKのテレビ番組(『にんげんどキュメント・絵に生命を吹き込め』二〇〇〇年五月四日放送)では、宮崎が新人の原画マンを訓練する様が捉えられていたが、ちょうど食事シーンに取り組んでいる様が描かれていた。食事がうまく表現できない新人に対し、観察力のなさはもちろん、彼が普段から生きているエネルギーが希薄であることすら容赦なく暴いていく宮崎。本来「食」というものは、「生」と切っても切り離せない関係にある。人間も動物も食べなければ生きていくことはできない。宮崎駿は食事シーンを上手く描くことができない新人に対して、観察力のみでなく、「生きているエネルギーが希薄である」ことを指摘している。

※『野村正昭のジブリ制作レポート』より引用

「宮崎さんは、生きている姿勢というものと、アニメーションを通して表現していくことが、全部一致してるんですね」

ジブリ映画に出てくるどのキャラクターたちも生き生きとして生命力に溢れている。先ほどの引用からも、宮崎駿は「食べる」シーンを通して「生きる」ということを端的に表現していることがうかがわれる。

〈調理過程の表現〉

ジブリ作品の食べ物がおいしそうに見える要因として、調理過程の細かい描写が挙げられる。それについては、二〇一二年一月二七日にマイナビニュースで発表された『食べてみたい、ジブリ映画(宮崎駿監督作品に限る)に登場する食べ物ランキング』を参考にしながら考察する

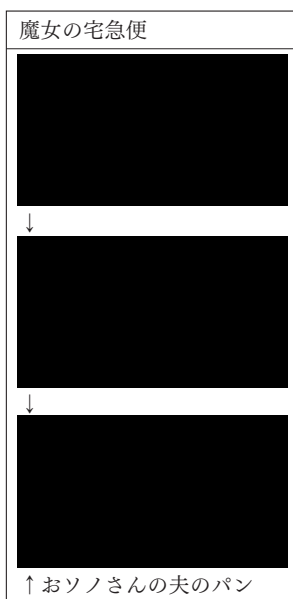
※マイナビニュース『食べてみたい、ジブリ映画(宮崎駿監督作品に限る)に登場する食べ物ランキング』より引用

男性編		女性編	
1位	目玉焼きトースト 『天空の城ラピュタ』 26・1%	1位	おソノさんの夫のパン 『魔女の宅急便』 30・9%
2位	炊で取れた野菜 『となりのトトロ』 19・3%	2位	目玉焼きトースト 『天空の城ラピュタ』 26・1%
3位	ベーコンエッグ 『ハウルの動く城』 18・5%	3位	炊で取れた野菜 『となりのトトロ』 19・3%
4位	ニシンとカボチャのパイ 『魔女の宅急便』 17・8%	4位	ベーコンエッグ 『ハウルの動く城』 18・5%
5位	目玉焼きトースト 『天空の城ラピュタ』 18・6%	5位	ニシンとカボチャのパイ 『魔女の宅急便』 17・8%
	ドーナツが食べていた分厚いハム 『天空の城ラピュタ』 15・7%		
	ベーコンエッグ 『ハウルの動く城』 14・9%		
	シータの作ったシチュー 『天空の城ラピュタ』 10・3%		
	おソノさんの夫のパン 『魔女の宅急便』 9・0%		

(調査時期：二〇一一年一月一日～一月一日)
 調査対象：マイナビニュース会員
 調査数：男性三八八名、女性六一二名
 調査方法：インターネットログイン式アンケート)

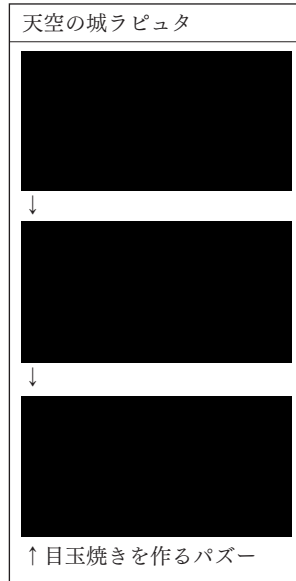
このランキングに挙げられた食べ物の多くが、作品内で調理過程が描写されている。今回は『魔女の宅急便』と『天空の城ラピュタ』の二作品について考察する。『魔女の宅急便』のおソノさんの夫のパンは男性編が五位、女性編では一位にランクインされている。コメントを見ると、「とつてもおいしそう。窯で焼いているし、人

気のお店みたいなので」「心がこもっていきそう」「焼きたてでおいしそう」「無口なおソノさんの旦那さんだが、そのぶん仕事ができる人って信じてる！」などが挙げられていた。作品を見ていると、おソノさんの夫がパンを作っているシーンが細かく描写されていた。パンの生地ひとつひとつに刷毛で卵を塗っていく場面や窯からパンを取り出す場面の細かい描写、そしておソノさんの夫が黙々とパン造りに打ち込む姿勢が、パンをよりおいしそうに見せているのだと考えられる。



『天空の城ラピュタ』で登場する目玉焼きも調理過程が作品内で描かれている。目玉焼きの周りではねる油のリアリティさや焼いている時の音、そして何よりも調理しているパズーの手際の良さなどが見えている視聴者に信頼感を与え、おいしさに違いないという確信を与えている

のではないのだろうか。



〈食べ物の親近性〉

『崖の上のポニョ』で登場するラーメンやサンドイッチ、『紅の豚』のトマトスパゲッティなど、ジブリ映画では、誰もが一度は口にしたことがあるようなありふれた食べ物が多く登場する。しかし、ありふれた食べ物だからこそ視聴者はその味が想像しやすく、またリアルに味覚を共有することができるのではないかと考えられる。

〈食と信頼関係〉

「共に食事をする＝信頼関係の表れ」ということは、どの時代、どの国または地域でも同じように考えられてきた。

※打樋啓史『パンとワインが意味するものーキリスト教の共食儀礼としての聖餐ー』より引用

人々が集まり同じ食物を分かち合う。その際に、食物・飲物はまず超自然的存在に犠牲や供え物として捧げられ、それを共同体のメンバーが共に飲食する。こうして食事を通して、神と人が交わり、人と人が交わる。共食儀礼はこのように、人と神との交流をもたらし、同時に集団の一体性を強化する手段として、形は違えども、あらゆる時代と地域において重んじられてきた。

ジブリ映画で見られる食事シーンの多くは、仲間とであつたり家族とであつたり一人よりも誰かと共に食べている傾向がある。一緒に食事をするということは、その人物に対しての強い信頼関係の表れともとれる。次に示した福田里香氏^⑥の指摘は、宮崎監督作品における〈食〉を考える上できわめて重要だと考える。

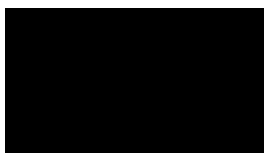
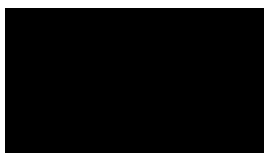
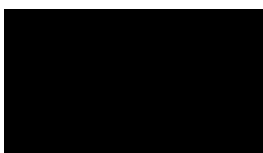
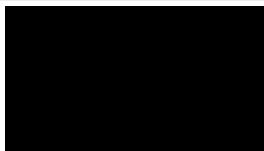
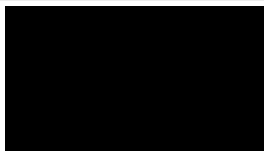
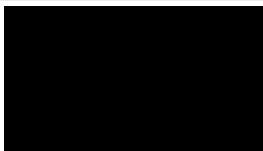
※『月刊 MOE』二〇〇八年九月号より引用

さて、数多くのアニメ作品がある中で、なぜ、このように歴代の宮崎監督作品だけが、突出して「おいしそう」と言われ続けているのでしょうか。答えのひとつとして「心が通じ合わないひととは、決して一緒に食べさせない」という、物語上の鉄則が挙げられると思います。(中略)じつは、「おいしさ」を下支えしているのは、「食べさせない」というシーン。(中略)そして「仲間になったら、一緒にごはん

を食べる」という、もうひとつの宮崎アニメの鉄則「万人が「おいしそう」と感じるシーン、この印象がより鮮明になるというわけです。

『風立ちぬ』で、主人公である堀越二郎が仕事帰りに買ったシベリアを、親の帰りを待っている兄妹にあげようとするシーンがある。しかし、兄妹は二郎からシベリアを受け取ることはなく、それどころか二郎をにらんで立ち去ってしまう。この後、部屋に戻り、友人の本庄にそのことを話すと、「それは偽善だ。お前はその兄妹が笑顔で礼を言ってくれると思ったのか」と言われてしまう。それに二郎は一度否定するものの、「そうかもしれない」と偽善の気持ちがあったことを認める。ここでは、二郎の同情心を見抜き施しは受けないという兄弟の反発心と、知らない人から食べ物を受け取らないという行動から、兄弟と二郎の間に信頼関係がないことが読み取れる。また『天空の城ラピュタ』では、ドーラの海賊船でシートが作った手料理を、パズーたちが夢中で食べるシーンがある。最初は、敵対していたドーラたちとパズーとシートだったが、共に働き、過ごしているうちにお互いにどんどん心を通わせ、仲間意識が生まれ、共にご飯を食べているシーンから、両者の間に信頼関係が生まれていることがうかがえる。

そして『崖の上のポニョ』では、ポニョが出会って間

千と千尋の神隠し	天空の城ラピュタ	崖の上のポニョ	
 ↑ハクが作ったおにぎりを食べる千尋	 ↑目玉焼きパンを食べるパズーとシート	 ↑一緒に仲良くラーメンを食べるポニョと宗介	信頼関係がある
 ↑両親と一緒に料理を食べようとしない千尋	 ↑ムスカの船で出された食べ物を受け取らないシート	 ↑父・フジモトからのご飯を、背を向けて拒否するポニョ	信頼関係がない

もない宗介の手から直接ハムを食べるシーンがあるが、海の中で育ち、人間の食べ物など見たことがないポニョにとってハムは未知の食べ物のはずなのに、ポニョはそれを何の躊躇いもなく食べ、更にはそれを気に入ってしまう。これによって、ポニョと宗介の間に信頼関係が生まれ、仲間になったことを視聴者は感じ取ることができ、反対に信頼関係が生まれていない例として、父・フジモトによって海底に無理矢理連れ戻されてしまったポニョは、フジモトから食べ物を受け取るとはしない。ここでフジモトとポニョの間に信頼関係はなく、ポニョはフジモトに心を閉ざしてしまっていることが読み取れる。このような対照的なシーンがあるからこそ、その後、ポニョと宗介と一緒にホットミルクを飲むシーンやラーメンを食べるシーンがより感動的に、より一層おもしろい感じられるのである。

おわりに

宮崎駿が監督を務めるジブリ映画ではすべての作品において食事シーンが登場する。これほどまでに食事シーンが重要視されているアニメーション映画は他にあまり類を見ない。「日常」を描写する、つまり普通のことを描きつつ、それを興味深く表現するということは技術的にも演出的にも困難をとまなぐからである。

しかし、〈キャラクター〉の項で触れたように、宮崎駿は食事シーン、「食べる」ということを非常に重要視している。つまり食べ物をおいしそうに食べるということがその映画の場面、キャラクターなどを演出する上で、いかに重要かを理解しているのである。だからどんなに制作に手間がかかったとしても「食べる」という行為を意味のあることとして捉え、描いているのである。そうした宮崎駿のこだわりが、見ている私たちに「一度は食べてみたい」と思わせるような魅力的な食事シーンを演出しているのではないのだろうか。

(1) 日本を代表するアニメーション映画監督。一九四一年一月五日、東京生まれ。六三年、学習院大学政治経済学部卒業。東映動画に就職し、一九六八年に高畑勲らと共同で合作した『太陽の王子 ホルスの大冒険』を公開。その後、ズイヨー映像に移籍し、テレビアニメ『アルプスの少女ハイジ』で全カットの場面設定・レイアウトを担当する。またテレコム・アニメーションフィルムに移籍し、映画『ルパン三世 カリオストロの城』で映画作品の監督デビューを果たす。その後、雑誌『アニメージュ』に掲載した自作漫画をもとに、八四年のは『風の谷のナウシカ』を発表、自ら原作・脚本・監督を担当した。八五年にスタジオジブリ

りの設立に参加。二〇一三年に『風立ちぬ』を公開し、その後引退を発表した。

(2) アニメーション映画の制作を主体とした日本の企業。1985年に徳間書店の出資により設立。1990年代中期以降、短編作品の制作及び実写作品の企画も手掛けている。

(3) 『天空の城ラピュタ』、宮崎駿監督、スタジオジブリ、1986年公開

『となりのトトロ』、宮崎駿監督、スタジオジブリ、1988年公開

『魔女の宅急便』、宮崎駿監督、スタジオジブリ、1989年公開

『紅の豚』、宮崎駿監督、スタジオジブリ1992年公開

『もののけ姫』、宮崎駿監督、スタジオジブリ1997年公開

『千と千尋の神隠し』、宮崎駿監督、スタジオジブリ、2001年公開

『ハウルの動く城』、宮崎駿監督、スタジオジブリ、2004年公開

『崖の上のポニョ』、宮崎駿監督、スタジオジブリ、2008年公開

『風立ちぬ』、宮崎駿監督、スタジオジブリ、2013年公開

(4) 『空想お料理読本』全二巻(ケンタロウ・柳田理科雄、一巻 2009年、二巻 2012年、メディアアファクトリー出版)では、様々なアニメーションに登場する印象的な料理についての考察が対談形式で書かれている。

(5) 『美術手帳9 特集スタジオジブリのレイアウト術』作画監督、近藤勝也氏のインタビューで「今回の絵の特徴は、ひとことと言えば、削ぎ落としていくものだったこと。

人物も背景も、とにかく簡単な線で表現する。写実性を突き詰めていくのではなくて、漫画映画っぽいところがありますね。子どもが見やすい映画にしようというのが大前提だったから、モノに影をつけるような表現はしていません」とある。

(6) お菓子研究家。漫画好きが高じて、漫画とフードの関係を綴ったお菓子レシピ集『まんがキッチン』(アスペクト)を出版。

(7) 『教養としての(まんが・アニメ)』引用「ドラマチックで極端なものを題材にして作劇するのは、楽である。昔ながらの手法に頼っていても、ヒーロー物や冒険活劇、おとぎ話などを描いているうちはいくらでも演出の手がかりがある。しかし、たとえばホームドラマをアニメでやろうとすると、とたんに困難に突き当たる。普通のことを普通に描いたままで面白く見せる、というハイレベルの技術が必要になるのだ」

▼参考文献

- 『教養としての〈まんが・アニメ〉』、大塚英志、ササキバラ・ゴウ著、講談社、2001年
- 『仕事道楽 スタジオジブリの現場』、鈴木敏夫著、岩波書店、2008年
- 『宮崎駿の〈世界〉』、切通理作著、筑摩書房、2008年
- 『千と千尋の神隠し』を読む40の目』、植草信和編、キネマ旬報社、2001年
- 『ジブリの教科書3 となりのトトロ』、スタジオジブリ編、文藝春秋、2013年
- 『空想お料理読本』、ケンタロウ・柳田理科雄著、メディアファクトリー、2009年
- 『空想お料理読本2』、ケンタロウ・柳田理科雄著、メディアファクトリー、2012年
- 『ロマンアルバム ハウルと動く城』、市川英子発行、徳間書店、2005年
- 『月刊MOE 2008年9月号』、新村晃一編、白泉社、2008年
- 『なぜ宮崎駿はオタクを批判するのか』、荻原真著、国書刊行会、2011年
- 『美術手帳 2008年9月号』、岩淵貞哉編、美術出版社、2008年

『フィルムアート 映画芸術入門』、デイヴィッド・ボードウェル クリスティン・トンブソン著、藤木英明監訳、名古屋大学出版会、2007年

『パンとワインが意味するものーキリスト教の共食儀礼としての晩餐ー』、打樋啓史、関西学院大学図書館報『時計台』24〜29頁、2013年

『千と千尋の神隠し』千尋の大冒険』、才谷遼編、株式会社ふゅーじょんぷろだくと、2001年

— ふじわら・かは 日本文学科 —