# 日本語におけるテクスチャーを表すオノマトペ
# ースウェーデン語と英語、および韓国語と比較してー

武藤　彩加
広島市立大学

要　旨

本稿の目的は次の 3 点に関し、過去に行った 3 つの言語（スウェーデン語、 英語、韓国語）を対象としたそれぞれの調査の結果をまとめ、日本語と比較し考察することである。はじめに、日本語には 220 種の味を表す表現（以下、味表現）が存在するとされるが、他の言語ではどうか。次に、他の言語の味表現を日本語の「味ことば分類表」（瀬戸 2003）によって分類できるのか。最後に、日本語にはテクスチャー（食感）を表す表現が多いとされるが、他の言語においても多いのか。この 3 点について検証した結果、結論を次の 3 点にまとめる。英語と韓国語、スウェーデン語にも多種多様な味表現が存在する。また、日本語の味ことば分類表で分類した結果、各言語においても分類表のカテゴリにほぼ一定数の味表現が存在する。そして、英語と韓国語、スウェーデン語においても、テクスチャー（食感）表現が一定数みられる。しかしながら、日本語においてテクスチャーのオノマトペが最も多いという可能性がある。以上の結果をふまえ、日本語の特徴ともいえるこの豊富なテクスチャー表現、中でもオノマトペを日本語教育でどう扱うべきかという点についても言及した。

## 1.　本稿の課題

### 1.1　日本語の味表現

日本語は食感を表す「テクスチャー表現」が豊富な言語であるといわ

れている。次の（1）はインターネットの広告である。

（1）柔らかなももの一枚肉を使用し、外はカリカリで香ばしく、中はジューシー。かむと口の中でジュワっと肉汁があふれ、しっかりと味付けしたサクサク衣の食感もくせになる（以下略）

[ファーストフードチェーン HP　http://www.mcd-holdings.co.jp/news/2012/promotion/promo1206b.html、下線は引用者]

テクスチャー表現に関する研究は、これまで主に食品化学の分野で行われてきた。例えば早川（2006: 43）は、日本語のテクスチャー用語リストは 445 語であるとし、中国語の約 3 倍であり、フランス語の 226 語、フィンランド語の 71 語と比べても群を抜いて多いとしている。なお、日本語のテクスチャー用語の 70%以上がオノマトペである。

### 1.2　本稿の課題

本稿の目的は、次の 3 点に関し、スウェーデン語、 英語、韓国語母語話者各々50 名前後を対象として過去に行った、いくつかの独立した調査の結果をまとめ、日本語と比較し考察することである。まず、味を表す表現の種類について、日本語には 220 種の「味を表す表現」（以下、味表現）が存在するとされるが他の言語ではどうか。次に、味表現の分類について、他の言語における味表現を日本語の「味ことば分類表」（瀬戸 2003）によって分類できるのか。最後に、テクスチャー表現について、日本語には「テクスチャー（食感）を表す表現」が多いとされるが、他の言語においても多いのか。

上記 3 点の考察結果を踏まえ、日本語の特徴ともいえる豊富なテクスチャーのオノマトペを日本語教育の場でどう扱うかについても述べる。

## 2.　日本語と英語の味表現

### 2.1　英語のおいしさの表現

日本語で、テクスチャー表現が多く使用されるという指摘をみたが、他の言語ではどのような表現が使用されるのか。この点について、まずは英語をみてみよう。

次に示すのは、英語の味表現に関して実施された調査の結果である（武藤 2014b）。この調査では、英語母語話者 50 名を対象とし、204 の食品について、その味を英語でどのように表現するかを自由に記述するよう依頼した。

表 1：英語母語話者により多く回答された英語のおいしさ表現

| No. | 英語の味表現（分類表による分類） | 回答数 |
|---|---|---|
| 1 | sweet（甘味・味覚表現） | 653 |
| 2 | crunchy（擬音・共感覚表現） | 334 |
| 3 | soft（硬軟・共感覚表現） | 291 |
| 4 | salty（塩味・味覚表現） | 212 |
| 5 | tasty（旨味・味覚表現） | 196 |
| 6 | flavorful（嗅覚・共感覚表現） | 173 |
| 7 | fresh（素材特性・素材表現） | 144 |
| 7 | delicious（味覚評価・評価表現) | 144 |
| 8 | healthy（一般評価・評価表現） | 143 |
| 9 | warm（温覚・共感覚表現） | 136 |

表 1 が示すように、英語でおいしさを表す際には sweet がもっともよく使用された。crunchy や soft といった表現がそれに続く。

次頁の表 2 には、この調査で得られたすべての英語の味表現が続く表 4 により分類された結果が示されている。なお、表 3 はこれまでの調査（武藤 2011, 2013）を踏まえ、状況表現の中に「市場価値」「結果」「量」の 3 つの下位カテゴリが追加されている。

表 2：英語母語話者により回答された英語のおいしさ表現の分類

| No. | カテゴリ | 種類数 | 回答数 | No. | カテゴリ | 種類数 | 回答数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 一般評価 | 412 | 1694 | 21 | 粘性 | 14 | 115 |
| 2 | 素材特性 | 194 | 1461 | 22 | 芳香 | 3 | 92 |
| 3 | 味覚評価 | 81 | 969 | 23 | 水平 | 5 | 63 |
| 4 | 硬軟 | 22 | 920 | 24 | 量 | 23 | 57 |
| 5 | 甘味 | 21 | 817 | 25 | 市場価値 | 11 | 56 |
| 6 | 擬音 | 6 | 447 | 26 | 悪臭 | 4 | 56 |
| 7 | 素材 | 86 | 421 | 27 | 製造プロセス | 23 | 51 |
| 8 | 乾湿 | 11 | 381 | 28 | 形態 | 14 | 49 |
| 9 | 塩味 | 14 | 366 | 29 | 大小 | 9 | 35 |
| 10 | 温覚 | 17 | 315 | 30 | 場所 | 21 | 27 |
| 11 | 辛味 | 20 | 252 | 31 | 渋味 | 3 | 27 |
| 12 | 酸味 | 10 | 235 | 32 | 明暗 | 3 | 12 |
| 13 | 苦味 | 7 | 180 | 33 | におい | 7 | 11 |
| 14 | 色 | 40 | 179 | 34 | 痛覚 | 8 | 9 |
| 15 | 旨味 | 4 | 156 | 35 | 静騒 | 2 | 9 |
| 16 | 冷覚 | 6 | 145 | 36 | 透明度 | 3 | 6 |
| 17 | 結果 | 49 | 137 | 37 | 触性 | 1 | 6 |
| 18 | 圧覚 | 4 | 131 | 38 | 作り手 | 1 | 1 |
| 19 | 垂直 | 7 | 121 | 39 | 奥行き | 0 | 0 |
| 20 | 時 | 17 | 115 | 40 | 食べ手 | 0 | 0 |
| | | | | | 計 | 1183 | 10124 |

表 3：味ことば分類表改訂版（武藤 2015: 27、瀬戸 2003: 29 を一部変更)

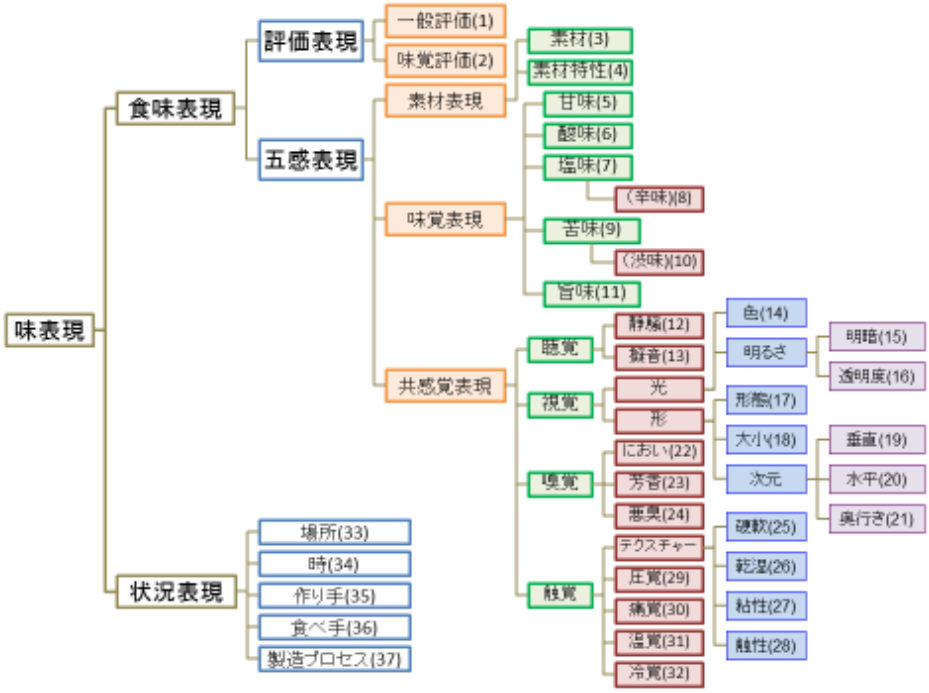


表 2 に示されるようにこの調査では、音、硬軟、嗅覚、素材特性、味覚評価、一般評価、温覚など、多くの種類の味表現が回答されている。つまり英語話者は、甘味や旨みといった味そのものに加え、歯ごたえ、におい（風味）、柔らかさや弾力性、温かさといった食品が持つ様々な要素においしさを感じている。

### 2.2　日本語のおいしさの表現

それでは、こうした英語の表現に相当する日本語の表現とは何であろうか。crunchy と「サクサク」（擬音）、tasty と「うまみがある」（旨味）、flavorful と「香ばしい・風味豊かな」（嗅覚）はともに同種のおいしさを表しそうである。他に、soft と「モチモチ」（硬軟）、warm と「焼き立て」等にもともにあたたかさといった共通項が感じられ、関連性が感じられる。

なお、日本語を母語とするわれわれが最もよく使用する「おいしさの 10 表現」は、大橋（2010: 43）によると次の表現である。

> ジューシー、<u>もちもち</u>、うまみのある、コクがある、<u>もっちり</u>、香ばしい、<u>とろける</u>、焼き立て、<u>サクサク</u>、風味豊かな

下線を施した部分がテクスチャーの表現であるが、日本語においては、よく使用されるおいしさ 10 表現中、テクスチャー表現がその半数を占めている。また、その中にモチモチ、サクサクなどのオノマトペもみられる。

### 2.3　英語のまずさの表現

英語の母語話者によるまずさを表す表現は、次のようなものである。

表 4：英語母語話者により多く回答された英語のまずさ表現

| No. | 英語の味表現（分類表による分類） | 回答数 |
|---|---|---|
| 1 | dry（辛味・味覚表現/テクスチャー・共感覚表現） | 200 |
| 2 | bland(味覚評価・評価表現) | 199 |
| 3 | sour（酸味・味覚表現） | 169 |
| 4 | bitter（苦味・味覚表現） | 162 |
| 5 | salty（塩味・味覚表現） | 114 |
| 6 | hard（硬軟・共感覚表現） | 110 |
| 7 | oily（素材特性・素材表現） | 97 |
| 8 | gross（一般評価・評価表現） | 87 |
| 9 | tough（硬軟・共感覚表現） | 75 |

日本語では「塩辛い」が直接おいしさを表しにくいのに対し、英語では salty がおいしさにもまずさにも使用されている。他に、dry や hard や tough などの硬さ、sour（酸味）や bitter（苦味）もまずさを表す際に多く使用されるようである。

## 2.4　日本語のまずさの表現

日本語の塩辛さや酸味、苦味、硬さの表現には次のようなものがある。

塩辛い、しょっぱい、うす塩、ソルティ、固い、酸っぱい、
超すっぱい、サワー、苦い、ビター、噛みごたえのある、
歯ごたえのある、ガリガリ、ゴツゴツ･･･

中でも特にガリガリ、ゴツゴツなどのオノマトペは食品に対するマイナス評価を表すが、こうした日本語のマイナス評価を表すオノマトペは、武藤（2003）から一部を抜粋しただけでも次のようなものが挙げられ、多種多様である。

カチカチ、ギトギト、グニャグニャ、ザラザラ、シナシナ、
パサパサ、ベタベタ、ベショベショ、ボソボソ、カスカス、
ドロドロ、ジメジメ、カチカチ･･･

## 2.5　英語の共感覚の味表現

先に挙げた表 3（味ことば分類表改訂版）は、瀬戸（2003: 29）の「味ことば分類表」に基づき作成されたものである。英語でどの味表現が多く回答されたのかという点について、表 3 の中の 5 つのグループ（共感覚、評価、味覚、素材、状況の各表現）でみていこう。その結果、次の表 5 が示すように「共感覚表現」がもっとも多く回答された。

表 5：英語母語話者による英語のおいしさ表現（グループ別）

| カテゴリ | 回答数 | カテゴリ | 回答数 |
|---|---|---|---|
| ①　共感覚表現 | 3102 | ②　評価表現 | 2663 |
| 硬軟 | 920 | 一般評価 | 1694 |
| 擬音 | 447 | 味覚評価 | 969 |
| 乾湿 | 381 | ③　味覚表現 | 2033 |
| 温覚 | 315 | 甘味 | 817 |
| 色 | 179 | 塩味 | 366 |
| 冷覚 | 145 | 辛味 | 252 |
| 圧覚 | 131 | 酸味 | 235 |
| 垂直 | 121 | 苦味 | 180 |
| 粘性 | 115 | 旨味 | 156 |
| 芳香 | 92 | 渋味 | 27 |
| 水平 | 63 | ④　素材表現 | 1882 |
| 悪臭 | 56 | 素材特性 | 1461 |
| 形態 | 49 | 素材 | 421 |
| 大小 | 35 | ⑤　状況表現 | 444 |
| 明暗 | 12 | 結果 | 137 |
| におい | 11 | 時 | 115 |
| 静騒 | 9 | 量 | 57 |
| 痛覚 | 9 | 市場価値 | 56 |
| 透明度 | 6 | 製造プロセス | 51 |
| 触性 | 6 | 場所 | 27 |
| | | 作り手 | 1 |
| | | 計 | 10124 |

なお、共感覚の味表現とは、瀬戸（2003: 29）の分類表で「食味表現」の下位分類である「五感表現」のさらに下位に位置づけられるカテゴリであり、聴覚（パリパリ）でおいしさを表したり、視覚（まるい）

やにおい（香ばしい）、触感（ネバネバ）で味を表したりする表現である。次にどの共感覚の味表現が多いのかを見てみると、次の表 6 が示すように、crunchy と soft が目立って多い。

表 6：英語母語話者により回答された英語の共感覚の味表現

| No. | 表現 | 翻訳 | 回答数 | カテゴリ |
|---|---|---|---|---|
| 1 | crunchy | カリカリした | 334 | 擬音 |
| 2 | soft | ソフトな | 291 | 硬軟 |
| 3 | warm | 暖かい | 136 | 温覚 |
| 4 | smooth | スムーズな | 127 | 触性 |
| 5 | fluffy | フワフワした | 106 | 硬軟 |
| 6 | hot | ホットな | 94 | 温覚 |
| 7 | light | 軽い | 90 | 圧覚 |
| 8 | fragrant | 香り高い | 74 | 芳香 |
| 9 | cold | 冷たい | 70 | 冷覚 |
| 10 | moist | 湿った | 63 | 乾湿 |
| 11 | tender | 柔らかい | 58 | 硬軟 |
| 12 | thick | 厚い | 55 | 垂直 |
| 13 | white | 白い | 30 | 色 |
| 14 | hard | ハードな | 29 | 硬軟 |
| 15 | red | 赤い | 20 | 色 |
| 16 | green | 緑の | 20 | 色 |
| 17 | cool | クールな | 20 | 冷覚 |

また色で味を表す例も複数みられる。日本語の「色である種の味を表す表現」とは、瀬戸（2003）によると「青臭い味、カラフルな味、七色の（スープの）味」などのような表現である。こういった表現には、次のようなタイプがある。まず 1 つ目のタイプは「白いパン、白いチーズ、黒飴」等の例にみられる、食品そのものが有する色で、ある種の味をイメージさせる例である。以下はインターネット上の実例である。

（2）「白いプリン」新鮮な牛乳を使用 なめらかでコクのあるミルク味のプリン

（3）体内美人化を応援するミラクルフード「黒い蜂蜜」

（2）の「白い」は、私達にある種の味をイメージさせる（甘み、柔らかみなど）。同様に（3）の「黒い」も、色である種の味がイメージされる（濃厚さ、苦味など）。次に「黒豚」「黒毛和牛」などの例であるが、これは「白いプリン」「黒い蜂蜜」などとは異なり、食べるときに見る肉そのものが黒い訳ではない。一方「黄金のたれ」「金のビール」等の商品名においては、金が担う意味がある種の高級感を表している。このように、色である種の味を表す表現にも複数のタイプが存在するが、本稿ではこれらをすべて広く「味に関する表現」と捉える。

表 7：英語の色の味表現

| No. | 英語 | 回答数 | 翻訳 |
|---|---|---|---|
| 1 | white | 30 | 白い |
| 2 | red | 20 | 赤い |
| - | green | 20 | 緑の |
| 3 | brown | 18 | 茶色の |
| 4 | colorful | 14 | カラフルな |
| 5 | orange | 8 | オレンジの |
| 6 | yellow | 6 | 黄色の |
| 7 | purple | 5 | 紫色の |
| - | light brown | 5 | 明るい茶色の |
| - | black | 5 | 黒の |
| 8 | brown | 4 | 茶色の |
| 9 | pink | 3 | ピンクの |
| - | light green | 3 | 薄緑の |
| - | dark brown | 3 | ダークブラウンの |
| - | black | 3 | 黒の |

## 2.6　英語のテクスチャー表現

英語のテクスチャー表現に注目すると、この調査で得られたデータは、硬軟（22 種類）、粘性（14 種類）、乾湿（11 種類）、触性（1 種類）の計 48 種類であった。

以上でみた、英語の味表現の特徴を振り返ろう。その種類数と回答数についてみると、一般評価と素材特性の味表現が最も多い。一方、グループ別で見ると、共感覚の味表現が多くみられる。そしてテクスチャー表現については、48 種類の表現がこの調査ではみとめられた。

表 8：英語のテクスチャーの味表現

| No. | 表現 | 回答数 | 翻訳 | 分類 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | crunchy | 334 | カリカリした | 擬音 |
| 2 | soft | 323 | ソフトな | 硬軟 |
| 3 | dry | 212 | ドライな | 乾湿 |
| 4 | bland | 209 | 口当たりが良い | 硬軟 |
| 5 | hard | 139 | ハードな | 硬軟 |
| 6 | smooth | 127 | スムーズな | 硬軟 |
| 7 | fluffy | 107 | フワフワした | 擬音 |
| 8 | moist | 64 | 湿った | 乾湿 |
| 9 | tender | 58 | やわらかい | 硬軟 |
| 10 | soggy | 49 | 水浸しの | 乾湿 |
| 11 | mushy | 39 | やわらかい | 硬軟 |
| 12 | watery | 35 | 水っぽい | 乾湿 |
| 13 | wet | 11 | 湿った | 乾湿 |
| 14 | tough | 9 | 固い | 硬軟 |
| 15 | watered | 7 | 水で薄めた | 乾湿 |
| 16 | fibrous | 3 | 繊維質の | 硬軟 |
| 17 | limp | 3 | ぐにゃぐにゃした | 硬軟 |
| 18 | harsh | 3 | ザラザラした | 硬軟 |
| 19 | damp | 2 | じめじめした | 乾湿 |
| 20 | semi-soft | 1 | セミソフトな | 硬軟 |
| 21 | re-hardened | 1 | 固くなった | 硬軟 |
| 22 | too soft | 1 | 柔らかすぎる | 硬軟 |
| 23 | kind of bland | 1 | 口当たりが良い | 硬軟 |
| 24 | hardens | 1 | 硬化した | 硬軟 |

## 3. スウェーデン語の味表現

### 3.1 スウェーデン語のおいしさの表現

スウェーデン語も英語と同様の手順で母語話者 60 名を対象に調査を実施した（武藤 2011）。その結果、色でおいしさを表す例が複数回答さ

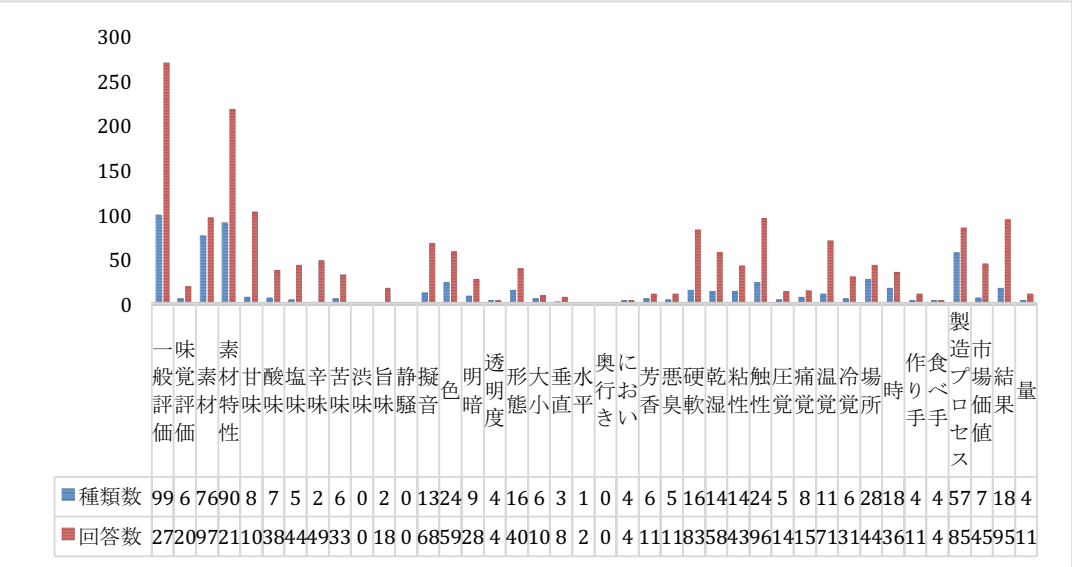
れた。

表 9：スウェーデン語における「色→味覚」表現一覧

| No. | スウェーデン語（日本語訳） | 回答数 |
|---|---|---|
| 1 | vitt（白い） | 9 |
| 2 | gult（黄色い） | 8 |
| 3 | gul（黄色の） | 5 |
| 4 | grön（緑の） | 4 |
| 5 | färgglad（カラフルな） | 3 |
| 6 | röd（赤い) | 3 |
| 7 | rött（赤い) | 3 |
| 8 | svart（黒い) | 3 |
| 9 | brun（茶色の) | 2 |
| 10 | brunt（茶色の) | 2 |
| 11 | färgstarkt（強い色の） | 2 |
| 12 | guld（金色の） | 2 |
| 13 | vit（白い） | 2 |

味ことば分類表改訂版（表 4）により分類した後、表現の分布をみると、 図 1 に示されるように一般評価、素材表現、状況表現など、一部を除きほぼ全てに分布がみられた。この結果も英語と同様である。

図 1：スウェーデン語の調査結果の一覧表

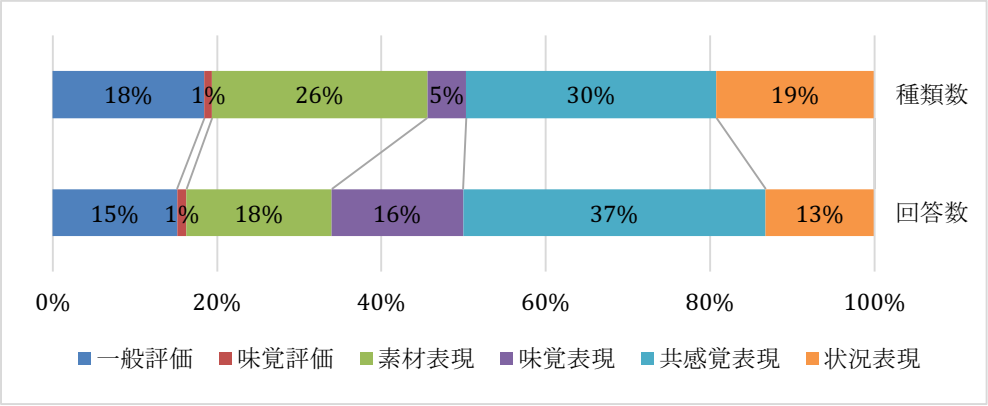


### 3.2　スウェーデン語のテクスチャー表現

スウェーデン語のテクスチャー表現についてみてみると、硬軟（16 種類）、粘性（14 種類）、乾湿（14 種類）、触性（24 種類）の計 68 種類の味表現がこの調査では回答された。

以上で述べたスウェーデン語の味の表現についてまとめよう。母語話者に回答された味表現は、種類数と回答数とも一般評価と素材特性が最も多かったという点は英語と同様である。さらにグループ別でみて、共感覚表現が最も多いという点も英語と同様であった。

図 2：スウェーデン語における味表現の種類数と回答数の割合（グループ別）




一方、テクスチャーの表現については、英語の調査では 24 種類が回答されたが、スウェーデン語では 68 種類のテクスチャー表現が回答されている。

## 4.　韓国語の味表現

### 4.1　韓国語のおいしさの表現

次に挙げるのは韓国語母語話者 60 名を対象とし実施された調査の結果である（武藤 2013）。韓国語の味表現全体の分布をみると、英語と

スウェーデン語と同様、やはり表 4「味ことば分類表」の 40 のカテゴリほぼすべてに一定数の味表現が回答された（表 10）。

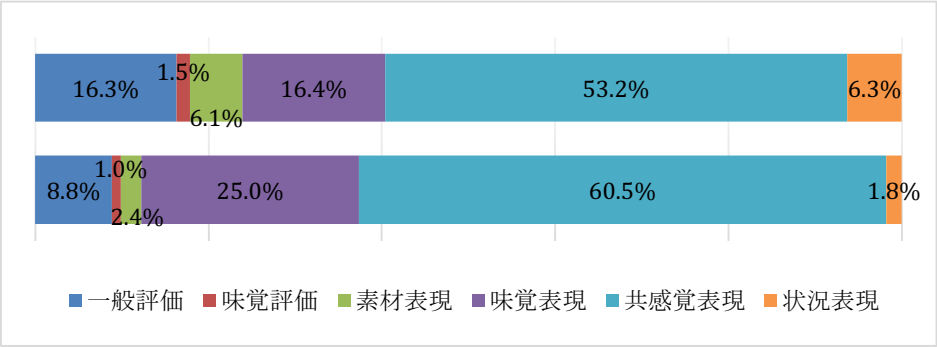
表 10：韓国語母語話者により回答されたおいしさ表現の分類

| No. | カテゴリ | 種類数 | 回答数 | No. | カテゴリ | 種類数 | 回答数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 硬軟 | 51 | 2076 | 21 | 味覚評価 | 7 | 107 |
| 2 | 甘味 | 19 | 1465 | 22 | 素材 | 14 | 78 |
| 3 | 一般評価 | 75 | 1005 | 23 | 痛覚 | 8 | 78 |
| 4 | 芳香 | 17 | 994 | 24 | 結果 | 12 | 77 |
| 5 | 粘性 | 27 | 774 | 25 | 市場価値 | 7 | 56 |
| 6 | 明暗 | 25 | 687 | 26 | 製造プロセス | 6 | 41 |
| 7 | 乾湿 | 23 | 565 | 27 | 量 | 4 | 36 |
| 8 | 塩味 | 16 | 442 | 28 | 不明 | 2 | 29 |
| 9 | 酸味 | 10 | 338 | 28 | 渋味 | 3 | 28 |
| 10 | 辛味 | 15 | 331 | 29 | 垂直 | 3 | 20 |
| 11 | 形態 | 14 | 331 | 30 | 奥行き | 2 | 14 |
| 12 | 温覚 | 11 | 309 | 31 | 静騒 | 1 | 13 |
| 13 | 苦味 | 12 | 307 | 32 | 圧覚 | 2 | 13 |
| 14 | 悪臭 | 12 | 245 | 33 | におい | 2 | 12 |
| 15 | 透明度 | 4 | 243 | 34 | 大小 | 1 | 8 |
| 16 | 素材特性 | 14 | 197 | 35 | 旨味 | 0 | 0 |
| 17 | 冷覚 | 7 | 184 | 36 | 水平 | 0 | 0 |
| 18 | 色 | 16 | 126 | 37 | 場所 | 0 | 0 |
| 19 | 擬音 | 10 | 110 | 38 | 時 | 0 | 0 |
| 20 | 触性 | 8 | 108 | 39 | 作り手 | 0 | 0 |
| | | | | 40 | 食べ手 | 0 | 0 |
| | | | | | 計 | 460 | 11447 |

## 4.2　韓国語のテクスチャー表現

なお、この調査で解答された韓国語のテクスチャー表現は、硬軟（51 種類）、粘性（27）、乾湿（23）、触性（8）の計 104 種類であった。また先に述べた英語およびスウェーデン語と同様、韓国語もグループ別では「共感覚表現」が最も多く使用された。

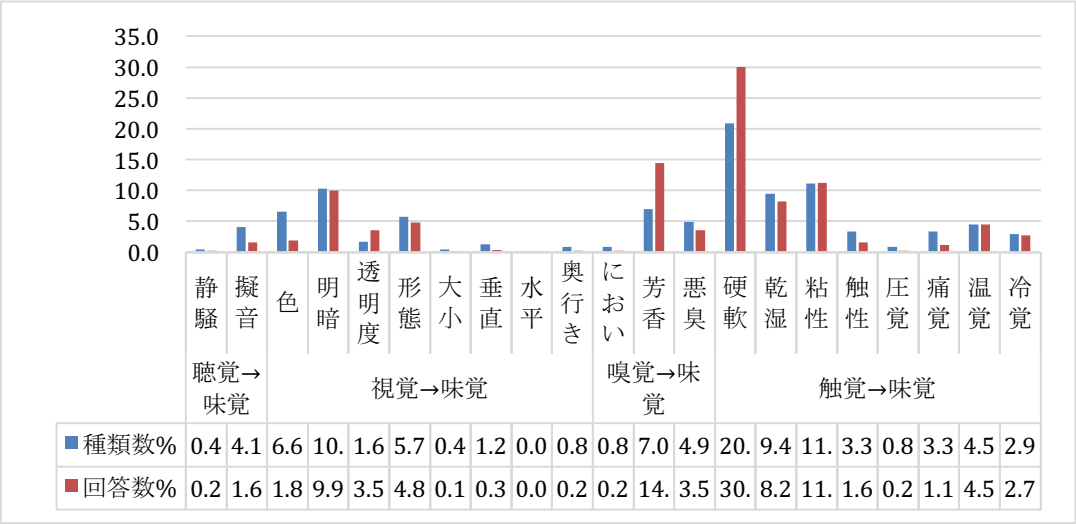
図 3：韓国語における味表現の種類数と回答数の割合（グループ別）




（武藤 2015: 319, 図 2）

次に共感覚表現の中でどんな表現が多く使用されたのかをみてみると、図 4 が示すように「硬軟」の表現でおいしさを表す表現がもっとも多いという結果であった。

図 4：韓国語における共感覚の味表現




| | 静騒 | 擬音 | 色 | 明暗 | 透明度 | 形態 | 大小 | 垂直 | 水平 | 奥行き | におい | 芳香 | 悪臭 | 硬軟 | 乾湿 | 粘性 | 触性 | 圧覚 | 痛覚 | 温覚 | 冷覚 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 聴覚→味覚 | | 視覚→味覚 | | | | | | | | 嗅覚→味覚 | | | 触覚→味覚 | | | | | | | |
| 種類数% | 0.4 | 4.1 | 6.6 | 10. | 1.6 | 5.7 | 0.4 | 1.2 | 0.0 | 0.8 | 0.8 | 7.0 | 4.9 | 20. | 9.4 | 11. | 3.3 | 0.8 | 3.3 | 4.5 | 2.9 |
| 回答数% | 0.2 | 1.6 | 1.8 | 9.9 | 3.5 | 4.8 | 0.1 | 0.3 | 0.0 | 0.2 | 0.2 | 14. | 3.5 | 30. | 8.2 | 11. | 1.6 | 0.2 | 1.1 | 4.5 | 2.7 |

（武藤 2015: 320, 図 3）

以上のように、韓国語母語話者を対象としたこの調査では、柔らかさを表すテクスチャーでおいしさを表すという回答が多くみられたが、固

さや歯ごたえを表す表現も多く回答された。ここから、韓国語話者は柔らかさだけではなく固さにもおいしさを感じていることがわかる。なお日本語の硬軟の表現とは、瀬戸（2003: 52）によると次のようなものである。

> 堅い、硬い、固い、柔らかい、軟らかい、ふにゃふにゃの、ソフトな、ふんわりとした、ふくよかな、ふっくらとした、歯応え、歯応えのある、しっかりした歯応えの、噛みごたえのある、さくさくとした、ホロホロと、シャクシャクした、シャッキリとした、シャキッとした、ザックリ、腰のある、腰のない

ここには食品に対するプラス評価とマイナス評価、両方の表現が含まれるが、日本語の硬軟の表現もまた韓国語と同様に多種多様であり、オノマトペが多く含まれている。

### 4.3　テクスチャー表現使用に関する日韓比較

韓国語は、日本語以上にオノマトペ（擬音語・擬態語）が豊富な言語であるといわれているが、韓国語においても日本語のように、おいしさを表す際にオノマトペが使用されるのだろうか。以下はこれまで実施された韓国語母語話者のオノマトペ使用に関する調査からの抜粋である。

武藤（2014a）では、日韓の食品 CM で使用されているおいしさの表現について調査しているが、その結果、日本語のテレビコマーシャルでは多種多様なテクスチャー表現が使用されているのに対し、韓国語においては、あまり使用されないことを明らかにした。なお韓国語のコマーシャルにおいては、「おいしい」「良い」といった限定された表現が繰り返し使用される。また副島・武藤（2013）では、日韓語母語話者が

実際にテクスチャー表現を使用するか、すなわち両言語の使用意識の差について調査が行われている。その結果、日本語母語話者の方がより多くの種類の食感表現を使い分けること、一方、韓国語母語話者はテクスチャー表現に限定されることなく、味覚表現や触覚表現等も使用することを明らかにしている。また、韓国語においては食の素材そのもの（品質や材質など）を表現する場合の表現方法がある程度、固定しているとする（乾燥した素材の場合は、すべて바삭 [かさっと] が用いられる等)。

以上をまとめると、韓国語は世界で最も多くのオノマトペを有する言語であるにも関わらず、食に関するオノマトペに関しては日本語の方がより多くの種類のオノマトペが日常的に使用されている可能性がある。

## 5. 日本語の味表現の特徴：英語、スウェーデン語、韓国語と比較して

以上で述べた、英語とスウェーデン語、韓国語の味表現に関する調査の結果は、次のようにまとめられる。まず、味表現は、各言語とも分類表（表 4）の 40 のカテゴリ全体に一定数、分布がみられる（一部のカテゴリを除く）。次に、各言語のテクスチャー表現は次の通りであった。英語は、硬軟（22 種類）、粘性（14 種類）、乾湿（11 種類）、触性（1 種類）、計 48 種類であった。一方、韓国語は、硬軟（51 種類）、粘性（27 種類）、乾湿（23 種類）、触性（8 種類）、計 104 種類、そしてスウェーデン語：硬軟（16 種類）、粘性（14 種類）、乾湿（14 種類）、触性（24 種類）、68 種類という結果であった。英語とスウェーデン語に比べると、韓国語が最も多い（104 種類）。しかし日本語の 455 種類は他の言語と比べ突出して多いという可能性がある。なお、日本語のテクスチャー455 語のうち、70％以上

がオノマトペである。

## 6. 日本語教育とテクスチャーを表すオノマトペ

それでは、この日本語の特徴の一つともいえる多種多様な食感に関わる語彙、中でもオノマトペを日本語教育ではどのように扱うべきであろうか。日本語教育におけるオノマトペについて言及した研究（内藤 2009 守山 2006, ツィガルニウカヤ 2007 等）をまとめると、上超級レベルまで進んでも、まとめて学習する機会が乏しく、教材も開発されていないという現状がみえる。

> 日本語指導の現状においては、ことに初級段階では音象徴語は指導要領の枠組みに位置づけられていないように思う。たまたま取り上げられる場合にもその特殊性—というより遊戯性を強調したり演出したりして紹介されることが多く、教材としての本格的な取り組みがおろそかにされているきらいがある。
>
> （阿刀田・星野 1989: 30）

しかし、次の渡邊（1997）の指摘にもあるように、現実の日本語の言語活動においてオノマトペがよく使用されていることも事実である。

> あらゆる学習者がオノマトペを学習するべきであると主張するつもりはないが、現実の日本語の言語活動においてオノマトペが用いられている以上、オノマトペを無視することもまた非現実的である。
>
> （渡邊 1997）

一方で、多様化する学習者すべてに積極的にオノマトペを学習させ

るのも現実的な話であるとは言い難い。そこで教室外での自律的な学習に向け、例えば教室内で使用する従来の教材、絵カードや短文穴埋め問題を補うものとして、漫画やテレビコマーシャルなどの生教材を活用することを提案する。

### 6.1　料理・グルメ漫画

まず漫画であるが、日本では料理・グルメ漫画は、すでにジャンルとして確立され、現在では週刊誌各誌に一本は連載があるという状況を生み出している。ここに挙げたのは 22 歳から 34 歳の働く女性が好むグルメ漫画の一覧である。

1 位：美味しんぼ(原作:雁屋哲、作画:花咲アキラ)……58.5%
2 位：クッキングパパ(うえやまとち著)……34.8%
3 位：味いちもんめ(原作:あべ善太、作画:倉田よしみ)……17.4%
4 位：ミスター味っ子(寺沢大介著)……9.3%
5 位：孤独のグルメ(原作:久住昌之、作画:谷口ジロー)……5.1%
6 位：きのう何食べた？(よしながふみ著)……4.7%
(『マイナビウーマン』調べ、2014 年 4 月[22 歳～34 歳の働く女性]より一部引用)

オノマトペは漫画の中で、例えばこのように使用されている。

©雁屋哲・花咲アキラ／小学館

©よしながふみ/講談社

左に挙げたのはランキング 1 位の『美味しんぼ』、右は 6 位の『きのう何食べた？』である。このようにグルメ漫画は、臨場感、迫真性、写実性に富み、オノマトペが使用される文脈を理解するのに効果的である。

### 6.2　食品コマ―シャル

一方、日本の食品 CM にもオノマトペは数多く登場する。例を見てみよう。

(4) お肉がジューシー、からっと揚げてる！、衣がサクサク！、ほっかほかご飯（とんかつレストラン）

以上のように日本の食品 CM においては極めて多くのオノマトペが登場する。以下にその一部の例を挙げる。

(5) とーろりんつぶつぶヨーグルト（ヨーグルト）
(6) もっちり もっちり　もっちりじゃー（ドーナツ）
(7) たーらこーつぶつぶたらこ（パスタソース）
(8) 炊けばふっくら炒めてぱらり（料理酒）

また、テクスチャー（食感）以外のオノマトペも多く使用される。

(9) スパイスの力でシャキッと活性、おースッキリ（ドリンク剤）
(10) スーっとしみ込む C の水（清涼飲料水）
(11) 全力の君にきゅんと冷たい（清涼飲料水）

（12）心も身体もスラッとしよう （漢方製剤）

（13）妻は輝いて見えた、キラキラしてる（黒酢）

（14）ざくっ氷（カップ麺）

さらに以下に示すのは、効果音ではなく「ナレーターが語る音」（擬音語）でおいしさを表す CM の例である。

（15）ワインがしゅわわー（ワイン）

（16）感謝をこめてずずずーっとお茶漬け申し上げます（お茶漬け）

以上、料理・グルメ漫画と食品 CM において、食に関するオノマトペが効果的に使用されている例をみた。今後はこういった生教材を利用して自主学習教材を作成し、基礎的なオノマトペの習得が済んだ学習者を対象として、教室外での学習に取り入れていきたいと考えている。

### 6.3　アウトプットについて

習得したオノマトペを使う場として、例えばクックパッド等の料理レシピのコミュニティ・ウェブサイトを利用し、実際に料理をし口コミ等を書く等の活動も考えられる。また、国の料理をブログや動画によって公開する、あるいは各県のご当地グルメの紹介のための冊子を作成するなどのプロジェクトワークも可能であろう。

## 7.　結論

この論文の課題は次のようなものであった。味を表す表現の種類につ

いて、日本語には 220 種の「味を表す表現」が存在するとされるが他の言語ではどうか。次に味表現の分類について、他の言語における味表現を日本語の「味ことば分類表」（瀬戸 2003）によって分類できるのか。最後にテクスチャー表現について、日本語には「テクスチャー（食感）を表す表現」が多いが、他の言語においても多いのか。

結論は以下の通りである。まず英語と韓国語、スウェーデン語にも多種多様な味表現が存在する（英語 294 種、韓国語 460 種、スウェーデン語 531 種）。また日本語の味ことば分類表で分類した結果、各言語においてはおおむね味ことば分類表改訂版（表 4）の 40 のカテゴリに相当する表現が存在する。ただし一部の表現については、今回の調査ではみとめられなかった。認められなった表現は、英語は「食べ手・奥行き」、韓国語は「うまみ・水平・場所・時・作り手・食べ手」、スウェーデン語は「渋味・静騒・奥行」の各表現である。また英語と韓国語、スウェーデン語においても、テクスチャー（食感）表現が一定数みられるものの、 やはり日本語にテクスチャーの表現が突出して多い可能性がある。調査で認められたテクスチャー表現は、英語は、硬軟（22 種類）、粘性（14）、乾湿（11）、触性（1）の計 48 種類、韓国語は、硬軟（51 種類）、粘性（27）、乾湿（23）、触性（8）の計 104 種類、スウェーデン語は、硬軟（16 種類）、粘性（14）、乾湿（14）、触性（24）の 68 種類である。一方、英語とスウェーデン語、韓国語においては、共感覚の味表現も多く存在する。最後に、日本語の特徴のひとつともいえる豊富なテクスチャー表現、中でもオノマトペを日本語教育でどう扱うべきかという点についても言及した。以上でみた日本語の味に関する語彙体系の発達は、味覚という、私たち人間が共通に持つ普遍的な能力を土台としながらも、言語ごとに認知の多様性が生じることを示唆してい

る。つまり、語彙によって符号化されている意味は、その社会・文化環境に適した情報処理を促す結果として生じているといえる。

## 注

* 本稿は 2015 年 8 月 20 日にサイモンフレーザー大学ハーバーセンターにおいて開催された Canadian Association for Japanese Language Education 2015 での口発表に加筆・修正したものである。

## 参考文献

阿刀田稔子・星野和子（1989）「日本語教材としての音象徴語」『日本語教育』68, 30-44 日本語教育学会

大橋正房他編著（2010）『おいしい感覚と言葉 食感の世代』株式会社 B/M/FT 出版部

瀬戸賢一（2003）『ことばは味を超える　美味しい表現の探求』海鳴社

ツィガルニツカヤ・レナ（2007）「日本語オノマトペに対するビリーフ：日本語教師と学習者の比較」『筑波応用言語学研究』14, 129-137 筑波大学人文社会科学研究科

内藤みち（2009）「日本語学習におけるオノマトペ：邦画教材に使用されるオノマトペの学習段階別分類と考察」『聖学院大学論叢聖学院大学論叢』21（第 1 号）, 201-211

早川文代（2006）「テクスチャー（食感）を表す多彩な日本語」『豆類時報』52, 42-46 日本豆類基金協会

武藤彩加（2003）「味ことばの擬音語・擬態語：食のオノマトペ」瀬戸賢一（編）『ことばは味を超える：美味しい表現の探求』241-300 海鳴社

武藤彩加（2011）「スウェーデン語における味を表す表現の収集と分類」『日本認知言語学会論文集』11, 234-244 日本認知言語学会

副島健作・武藤彩加（2013）「日本語学習者による『テクスチャー（食感）表現』の使用」『東北大学高等教育開発推進センター紀要』8, 27-38 東北大学高等教育開発推進センター

武藤彩加（2013）「韓国語における味を表す表現の類型化－日本語と韓国語の比較を通して」『韓国日本語学会論文集』37, 17-35 韓国日本語学会

武藤彩加（2014a）「『味』のレトリック－日韓の TV コマーシャルで使用されている『おいしさ』の表現－」『社会言語科学会第 34 回大会発表論文集』70-73 社会言語科学会

武藤彩加（2014b）「英語母語話者によるおいしさの表現－韓国語と日本語との比較を通して－」『第 10 回国際日本語教育・日本研究シンポジウム予稿集』293-297 香港日本語教育研究会・香港大学専業進修学院

武藤彩加（2015）『日本語の共感覚的比喩』ひつじ書房

守山恵子（2006）「日本語中級レベルに見られるオノマトペ」『長崎大学留学生センター紀要』14, 53-62 長崎大学留学生センター

渡邊裕子（1997）「日本語教育におけるオノマトペの扱いについての一考察」『学校教育学研究』9, 23-31 兵庫教育大学学校教育研究センター.