

博士論文

食べ物のおいしさを表すことばに関する研究

2014年

松尾章子

食べ物のおいしさを表すことばに関する研究

第1章 序論	1
参考文献.....	4
第2章 食べ物のおいしさを表すことばの分類.....	5
1. 研究の背景と目的.....	6
2. 調査方法.....	7
(1)「美味しんぼ」に登場する料理の分類	7
(2) 食べ物のおいしさを表すことばの抽出	7
(3) 食べ物のおいしさを表すことばの分類	8
a)ことばが用いられた状況による分類（談話分析）	
b)ことばが本来持つ意味（基本義）による分類	
3. 結果及び考察.....	10
(1)「美味しんぼ」に登場する料理.....	10
(2) 食べ物のおいしさを表すことばの分類	11
a)ことばが用いられた状況による分類（談話分析）	
b)ことばが本来持つ意味（基本義）による分類	
(3) 「美味しんぼ」にみる日本語の食べ物のおいしさを表すことばの特徴	21
4. 総括.....	26
参考文献.....	28
第3章 甘味表現に関する考察.....	30
1. 研究の背景と目的.....	31
2. 調査方法.....	34
(1)甘味表現の変遷	34
a)新聞における「甘い」の出現頻度	
b)総合生活雑誌における「甘い」の出現頻度	
c)「美味しんぼ」における「甘い」の出現頻度	
(2)アンケート調査の概要.....	35
3. 結果及び考察.....	37
(1)甘味表現の変遷	37
a) 新聞における「甘い」の出現頻度	
b) 総合生活雑誌における「甘い」の出現頻度	
c)「美味しんぼ」における「甘い」の出現頻度	
(2)アンケート調査における「甘い」の汎用性と甘味表現の特徴	50
a)日本語「甘い」とイタリア語「dolce」の概念	
b)日本語「甘い」とイタリア語「dolce」の汎用性	

b)甘味由来物質ごとの甘味表現	
c)日本とイタリアの味覚構造（甘味を中心とした場合）	
4. 総括.....	67
別表.....	70
参考文献.....	80
第4章 総括	82
1. 各章で得られた知見	83
2. 今後の課題	84
発表論文リスト	85
謝辞.....	87

第1章

序論

食べ物のおいしさを表す「ことば」の最も一般的なものに「おいしい」があるが、これは古代語の形容詞である「イシ(美し)」を語源とする。「よい、好ましい、立派」を意味する「イシ」の口語形「イシイ」が、室町時代に女房詞(御所に仕えた女房たちの中で用いられた特殊なことば)として「味がよい」の意味で用いられるようになり、その後、接頭語「オ(御)」がついて一語化し、近世になってそれが広く使用されるようになったとされる。そして現代では性別に関係なくおいしさを表す「ことば」として使用されている^{1)~3)}。また、「うまい(甘い・旨い・美い・美味い)」は、果実などが程よく熟れると甘美な味になるところから、動詞「ウム(熟)」から、派生したとされている⁴⁾が、現代では一般的に男性がおいしさを表す「ことば」として使用することが多い。

ところで、われわれが食べ物のおいしさを評価する際には、食物本来の化学的・物理的な味のほかに、喫食者の身体的・精神的な状況、また個人の食体験や社会的・文化的背景に強く影響される⁴⁾。例えば、坂井⁵⁾はテレビCMを視聴することによって形成された味に対する期待度が、実際の知覚に影響を与えていることを示唆した。また、食事環境における「共食」も食べ物のおいしさに影響を与える。「一味」という言葉や、「同じ釜の飯を食った仲間」ということばがあるように、同じ飲食物を体内に取り入れることによって心と同じくするという発想は、古くから諸民族に共通するところであった⁶⁾。食事時間は、人と人とがもっとも自然にコミュニケーションを図ることのできる時間帯であり、食べ物はその媒体として重要な役割を担っている。つまり、おいしさを伝え共有するためのことばは、人間関係を育むうえでも非常に大きいと言える。

しかし現代、コ食(子食、個食、孤食)に代表される家族が関わらない食の拡大、そして、食のグローバル化や、食の外部化、画一化、簡便化等の進行は、食文化とそれに伴うことばの伝承の機会を少なくしており、失われた食のことばは多いとされている⁷⁾。

こういった社会的背景を鑑みたとき、今、日本語の食べ物のおいしさを表すことばをまとめ、その構造的特徴を明らかにすることは、われわれの食文化を継承・発展させていくためにも、非常に重要であると考えられる。

食べ物の性質やおいしさを表すことばについての研究は、Yoshikawa et al.^{8)~10)}のテクスチャー用語に関する研究があり、日本語は英語に比べ、オノマトペ表現(擬態語・擬音語)が多いとされている。また早川ら^{11)~15)}は日本語における食感覚の擬音語・擬態語の収集と、性別・年齢階層別におけるその認知度を検討した。これらは実際においしさを感知する感覚や対象者の属性などことばが用いられた状況に注目した研究といえる。一方、武藤¹⁶⁾は、ことばが本来持つ意味に着目した言語学的観点から、甘い、辛いなど味覚形容詞の多義構造を示した。また櫻井¹⁷⁾は、嗅覚に関するおいしさが、「甘い(味覚)〜」「やわらかい(触覚)〜」「ふんわりとした(触覚)」のように他感覚関連用語(味覚・触覚など)を用いて表現される、つまり共感覚的比喩表現が多いことを示している。またMagee¹⁸⁾や楠見¹⁹⁾は味覚固有のことばの数は、味覚表現の多様さに比べて少ないことを指摘しており、他の感覚に固有のことばを転用する共感覚表現(例:やわらかな(触覚)+甘さ(味覚))や、比喩を用いて味覚を表現していることを示している。しかし、これらのほとんどがテクスチャーや味覚形容詞など限られた分野のことばのみを対象としており、それぞれの用語を位置づける体系的

な研究は見当たらない。瀬戸²⁰⁾は、図1に示すように「味ことば」の分類を提案しているが、おいしさ表現の中心を「味」と限定しているため、「おいしさ」に関わるすべての用語を体系化することができていない。食べ物のおいしさを評価する基準は味覚以外の五感、また個人の食体験なども深く関わる⁴⁾ことを考えると、おいしさの中心を「味」と限定しない新しい分類法が必要である。さらに、これら先行研究の調査手法はアンケート調査による共時的分析に限られたものがほとんどである。食に関わることばは、社会的・文化的影響を強く受けることを考えると、ことばが使用されている場面の談話分析や、経時的分析などを加えた多面的な研究が必要である。

そこで、第2章では、料理漫画「美味しんぼ」を用いて、食べ物のおいしさを表すことばを収集・整理し、それらを体系づける新しい分類方法について検討を行った。まずことばの談話分析による分類とことばが本来持つ意味(基本義)による分類を行い、さらに、その2つの分類を組み合わせて、現代の日本語の食べ物のおいしさを表すことばの特徴を明らかにすることを試みた。第3章では、第2章で出現頻度の高かった「甘い」に代表される甘味表現に着目し、新聞と生活雑誌を用いた経時的な調査(1945年以降以降現代まで)、日本とイタリアにおける共時的なアンケート調査を行うことで、「甘い」ということばの使われ方が、われわれ日本人にとって時代を超えて普遍的なものであるのか、また日本語に特異的なものであるのか検討した。

本研究は、食べ物のおいしさを表すことばを多面的に分析し、その構造的特徴を明らかにするとともに、我々の食生活において、おいしさを表すことばが、時代とともにどのように変遷してきたかを明らかにし、日本の食文化の発展と伝承の一助となることを目的とした。

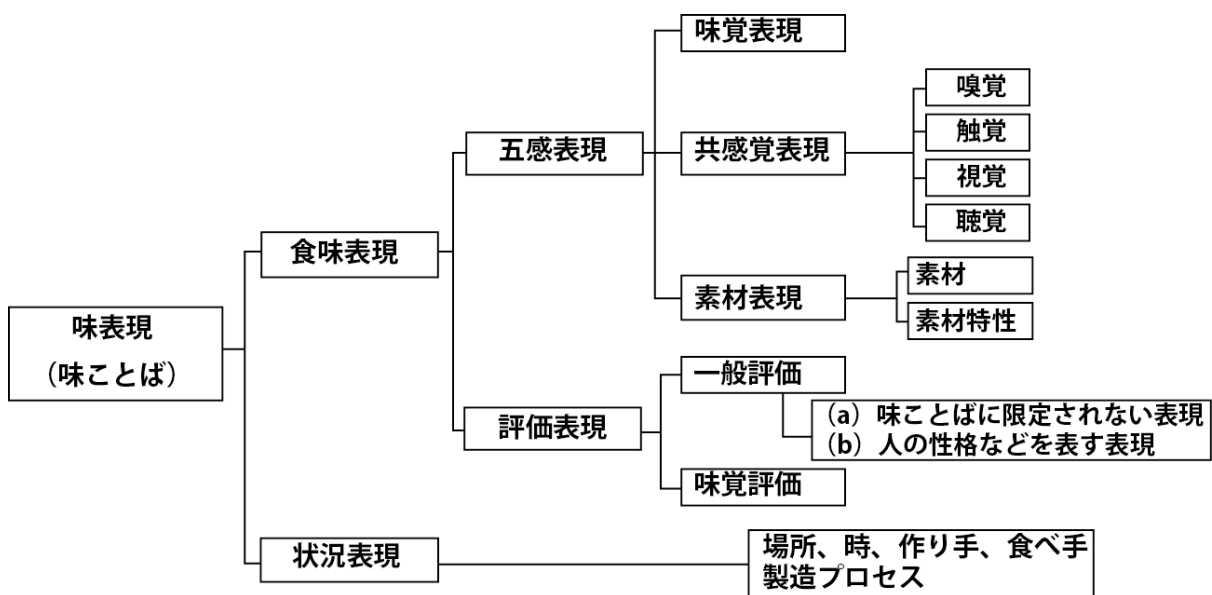


図1: 瀬戸²⁰⁾による「味ことば」の分類

第1章 参考文献

- 1) 吉田金彦編, 語源辞典 形容詞編, p.49, p.55, 東京堂出版 (2000)
- 2) 前田富祺監修, 日本語源大辞典, p.223, 小学館 (2005)
- 3) 山口佳紀編, 暮らしのことば 新語源辞典, p.150, 講談社 (2008)
- 4) Cardello, V. A., Food Choice, Acceptance and Consumption, p.1-4, Blackie academic & professional (1996)
- 5) 坂井信之, 人のおいしさ評定における CM の影響, 日本味と匂学会誌, 565-568, (2007)
- 6) 原田信男, 日本の社会史 第8巻 生活感覚と社会, 食事の体系と共食・饗宴, p.68-75, 岩波書店 (1987)
- 7) 岸本千秋, 「食べ物」に関することばの時間的変化—アンケート調査の結果から—, 武庫川女子大学言語文化研究所年報第20号 (2009)
- 8) S.YOSHIKAWA et al., Collection and Classification of Words for Description of Food Texture I:Collection of Words, Journal of Texture Studies, 1, 437-442 (1970)
- 9) S.YOSHIKAWA et al., Collection and Classification of Words for Description of Food Texture II:Texture Profiles, Journal of Texture Studies, 1, 443-451, (1970)
- 10) S.YOSHIKAWA et al., Collection and Classification of Words for Description of Food Texture III:Classification by Multivariate Analysis, Journal of Texture Studies, 1, 452-463 (1970)
- 11) 早川 文代, 岩政 由布子, 畑江 敬子, 島田 淳子, 食感覚の擬音語・擬態語の収集と選定, 日本家政学会誌, 50(5), 481-490, (1999)
- 12) 早川 文代, 畑江 敬子, 島田 淳子, 食感覚の擬音語・擬態語の特徴づけ, 日本食品科学工学会誌, 47(3), 197-207 (2000)
- 13) 早川 文代, 井奥 加奈, 阿久澤さゆり, 齊藤昌義, 西成勝好, 山野善正, 神山かおる, 日本語テクスチャー用語の収集, 日本食品科学工学会誌, 52(8), 337-346 (2005)
- 14) 早川文代, 井奥 加奈, 阿久澤さゆり, 米田千恵, 風見由香利, 西成勝好, 馬場康維, 神山かおる, 質問紙法による消費者のテクスチャー語彙調査, 日本食品科学工学会誌, 53(6), 327-336, (2006)
- 15) 早川文代, 畑江敬子, 島田淳子, アンケート調査による“あぶらっこさ”の特徴づけ, 日本家政学会誌, 48 (1) 19-28, (1997)
- 16) 武藤彩加, 味覚形容詞『甘い』と『辛い』の多義構造, 日本語教育 110, (2001)
- 17) 櫻井広幸, 香り表現における感覚用語—共感覚的表現について—, 立正大学文学部論叢, Vol.111 (2000)
- 18) Magee, H., Talking About Taste: How the Description of Food Means and Does, Thesis of Swarthmore College, Swarthmore (2009).
- 19) 楠見孝, 味覚のメタファー表現への認知的アプローチ, 日本言語学会第127回大会予稿集, 9-14 (2004)
- 20) 瀬戸賢一編著, ことばは味を超える 美味しい表現の探求, p.29, 海鳴社 (2003)

第2章

食べ物のおいしさを表すことばの分類

1. 研究の背景と目的

ヒトが食べ物を受容する過程において、食べ物のおいしさは重要な役割を果たしている¹⁾。そしてそのおいしさを評価する基準は、食べ物の塩分濃度やテクスチャーのように数値として表すことのできるものもあれば、喫食者の精神的な状況や食体験、知識など数値で表すことができないものもある。しかしこれらすべての要素がことばを介して表現されると仮定すると、おいしさを評価することばを整理し、分析することによって、どのような特性が食べ物のおいしさに寄与しているのかを明らかにすることができる。そこで、本章では、食べ物のおいしさを表すことばを収集・整理し、それらを体系的に分類する方法を提案すること、またそこから日本語の食べ物のおいしさを表すことばの構造的特徴を見出すことを目的とした。

研究資料には、料理漫画「美味しんぼ」1～102巻²⁾を用いた。1983年にビッグコミックスピリッツ誌で連載が開始された「美味しんぼ」は、単行本の売り上げ1億冊を超えるベストセラーで、現在も連載が続いている。1986年には「美味しんぼ」に登場する「究極」ということばがユーキャン新語・流行語大賞の新語部門・金賞に選ばれるなど、ことばの表現力の豊かさでも注目すべき資料である。また、Brau³⁾は、「美味しんぼ」を最も人気のある料理漫画として挙げており、世界的にも注目されている漫画のひとつであることがわかる。さらに、「美味しんぼ」は、専門料理だけでなく、多数の人に親しみのある料理が網羅され、かつ、食べ手、作り手の感じるおいしさのことばが、実際に会話場面の絵とともにセリフとして示されていること、主人公親子の会話を通して、専門的な食の分析がなされていることから、質・量・料理の多様さにおいて、漫画という概念を超えた、食べ物のおいしさを表すことばの全体像をつかむための資料として、十分に条件を満たしていると考えられる。従って、本資料を用いて食べ物のおいしさのことばを抽出することにした。

まず、ことばが実際に使用された状況から分類（談話分析）を行い、どの食材、どの感覚に帰属することばの種類が多いのかを調べた。次に、「食べ物のおいしさ」を中心としたことばの分類表を作成し、抽出したことばが本来持つ意味（辞書における基本義）に従って分類を行った。またこの2つの分類を組み合わせ、抽出されたことばをさらに分析することで、「美味しんぼ」にみる、現代日本語の食べ物のおいしさを表すことばの構造的特徴を明らかにすることを試みた。

2. 調査方法

(1) 「美味しんぼ」に登場する料理の分類

「美味しんぼ」1～102巻に登場する食材・料理(加工食品含む)を、それらの主原材料が属する食品群ごとに分類し、集計した。食品群は五訂増補日本食品成分表⁴⁾に準じたが、ショウガ、フレッシュハーブ類など野菜類に属する食材が、薬味などとして少量で用いられていた場合、調味料類に分類した。また、「握り寿司」の穀類(シャリ)と魚介類(ネタ)のように、主原材料が2つ以上ある場合は、それぞれの食品群に属する料理として集計を行った。

(2) 食べ物のおいしさを表すことばの抽出

「美味しんぼ」1～102巻に登場する食材・料理に対して用いられているおいしさを表すことば(名詞、形容詞、形容動詞、副詞、形容詞句など)を、図1の手順によりすべて抽出した。本研究で述べる「おいしさ」のことばとは、必ずしも好ましい、プラスの評価語ではなく、いわゆる「まずさ」(好ましくない、マイナス)を表す評価語も含む。

「とても」「～すぎる」「やや」「～!」「～よりも」などは、程度を表す強意語として記録したが、おいしさを表すことばからは除外した。しかし「一番」「最高」などは、強意、順位も含むが、単独でも食べ物のおいしさを評価することばとして用いられる(単独で意味が推測できる)ことから、おいしさを表すことばの対象とした。

原則として単語単位に分割して集計を行ったが、「親しみを感じる」「心を和ませる」などの句(名詞+動詞)は、分割せず一語のおいしさを表すことばとして収集した。

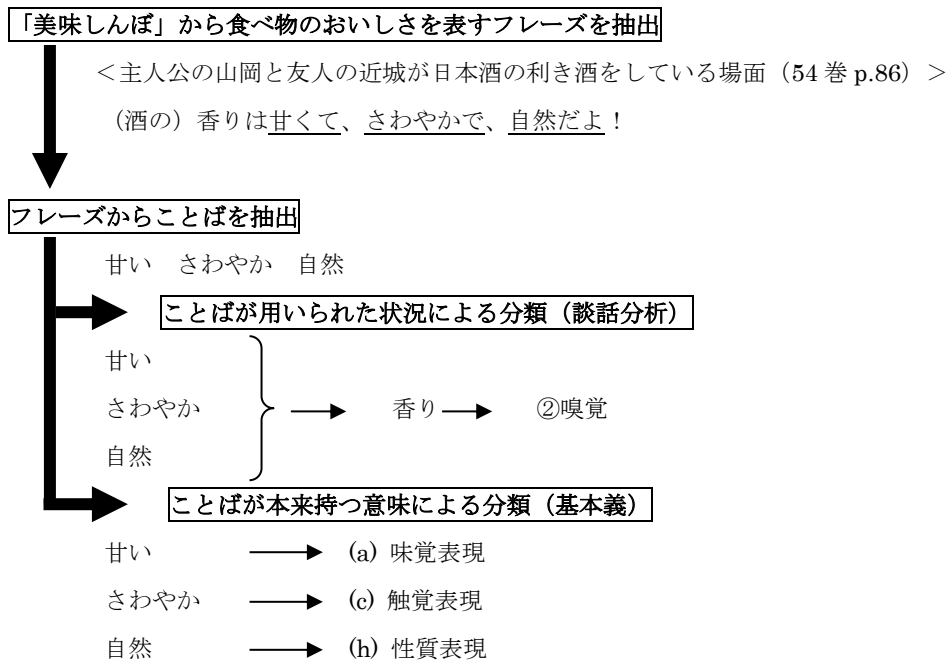


図1: 「美味しんぼ」を用いた食べ物のおいしさを表すことばの抽出と分類

(3) 食べ物のおいしさを表すことばの分類

抽出したことばを、「国語大辞典」などの辞書と文献⁵⁻⁹⁾を参考に整理し、分類を行った。

a) ことばが用いられた状況による分類 (談話分析)

抽出したことばが実際に用いられた状況 (いつ・誰が・何に対して・どんな感覚を用いて・どのように「ことば」を用いたのか、「美味しんぼ」のコンテキストに基づいて) について談話分析を行い、実際に用いられた感覚に基づいて、表 1 に示すように、五感で感じたおいしさを表すことば (①味覚、②嗅覚、③触覚、④視覚、⑤聴覚) と、五感以外で感じたおいしさを表すことば (⑥知識/経験、⑦その他) に分類した。

図 1 に示すように「(酒の) 香りは甘くて、さわやかで、自然だよ!」というセリフの場合、まず「甘い」「さわやか」「自然」の 3 語を、おいしさを表すことばとして抽出した。次に、このセリフが用いられた状況に基づいて、これら 3 語を「(酒の) 香り」、つまり②嗅覚に帰属することばとして分類した。

この方法によってことばを分類すると、同じことばが 2 つ以上のグループに分類される場合がある。例えば、同じ「甘い」でも、「甘い味」の場合は①味覚に帰属することばとして、「甘い香り」の場合は②嗅覚に帰属することばとして分類した。

表 1: ことばが用いられた状況による分類 (談話分析)

グループ		例
五感で感じたおいしさを表すことば	① 味覚	甘い味、濃い味、こってりした味
	② 嗅覚	いい香り、上品な風味、生臭い
	③ 触覚	あたたかい、しゃきしゃきした歯ごたえ
	④ 視覚	愛らしい形、鮮やかな色
	⑤ 聴覚	さくさく
五感以外で感じたおいしさを表すことば	⑥ 知識/経験	無農薬の野菜、朝掘りのたけのこ
	⑦ その他	おいしい、最高

b) ことばが本来持つ意味 (基本義) による分類

ことばが本来持つ意味や用途 (辞書で基本義、第 1 義とされる意味) に着目して、図 2 に示すグループに分類した。まず、ことばを描写表現と評価表現に大きく分類し、さらに描写表現を五感表現と、五感を限定しない表現に分類した。五感表現は 5 つのカテゴリー ((a)味覚表現、(b)嗅覚表現、(c)触覚表現、(d)視覚表現、(e)聴覚表現)、五感を限定しない表現は 3 つのカテゴリー ((f)直喩表現、(g)擬人化表現、(h)性質表現) で構成した。評価表現は 2 つのカテゴリー ((i)一般評価表現、(j)感情表現)) で構成した。

五感表現のうち、(a)味覚表現には「甘い」「すっぱい」のような味覚形容詞や「うま味がある」「コクがある」など、味覚に関わる基本義を持つことばを分類した。(b)嗅覚表現には「香ばしい」「魚臭い」のように、嗅覚に関わる基本義を持つことばを分類した。(c)触覚表現

には「やわらかい」「しゃきしゃき」など、触覚に関わる基本義を持つことばを分類した。(d) 視覚表現には「鮮やか」「太い」など、視覚に関わる基本義を持つことばを分類した。(e)聴覚表現には「調和する」「じゅー(音)」など、聴覚に関わる基本義を持つことばを分類した。

五感を限定しない表現のうち(f)直喩表現には、例えば「(トマトに対して)果物のよう」のように、「~のよう」「~の」で導かれる直接的な比喩表現を分類した。(g)擬人化表現には、例えば「(ウイスキーや赤ワインの性質について)女性的」のように、食べ物を人に例えた表現を分類した。(h)性質表現には、「国産の」「無農薬の」「~年物」「栄養満点」などのように、食べ物の性質や品質に関わる情報を含んだ描写表現を分類した。

評価表現のうち(i)一般評価表現は「いい」「おいしい」「変な」などが、(j)「感情表現」は「ほっとする」「楽しい」のように、話者の感情や精神状況を示す表現を分類した。

図1に示すように「(酒の) 香りは甘くて、さわやかで、自然だよ！」というセリフの場合、まず「甘い」「さわやか」「自然」の3語を、おいしさを表すことばとして抽出した。先述のことばが用いられた状況による分類では、これら3語はすべて②嗅覚に帰属することばとして分類された。しかし、ことば本来の意味による分類では、「甘い」は本来味覚を表す基本義を持つため(a)味覚表現に、「さわやか」は「ほどよく冷たくさっぱりしていて気持ちがいよさま」のように、温覚に関する基本義を持つため(c)触覚表現に、「自然」は五感を限定しない、性質を表す描写表現として(h)性質表現に分類される。

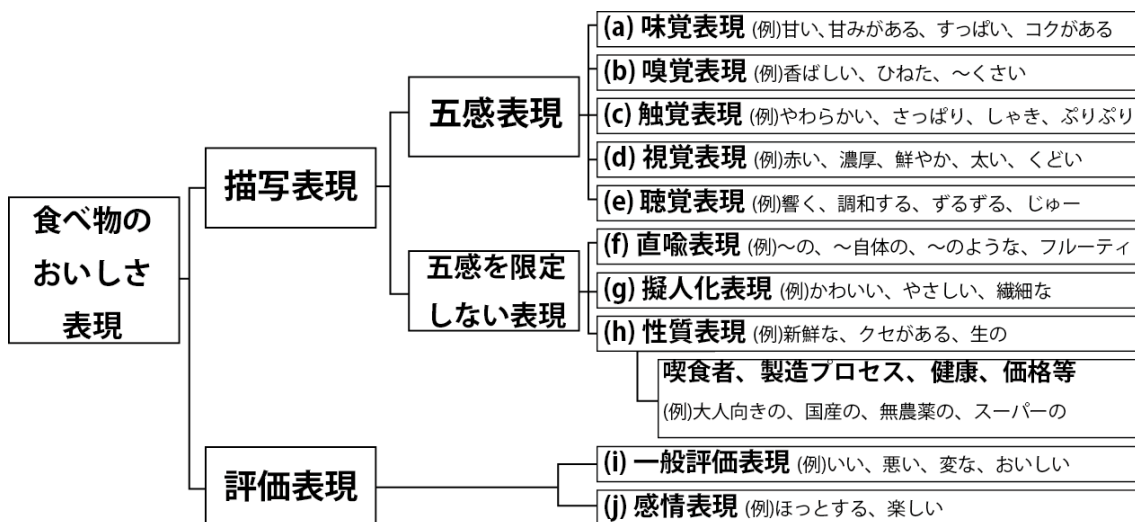


図2：ことばが本来持つ意味（基本義）による分類

3. 結果及び考察

(1) 「美味しんぼ」に登場する料理

「美味しんぼ」1～102巻には、計2,147品の食材・料理が登場した。また、図3に示すように、食品群ごとで見ると、魚介類に属する食材や料理が最も多かった(895/2,147品、41.7%)。マグロやカニ、鯛、フグなど、一般的に高価とされる食材が多く、各話の主題テーマとして取り上げられていた。また魚介類に次ぎ、野菜類(527/2,147品、24.5%)、肉類(475/2,147品、22.1%)、穀類(475/2,147品、22.1%)、調味料類(462/2,147品、21.5%)の出現頻度が高かった。各食品群の内訳をみると、乳製品を除いては、どの食品群も和風の料理が多かった。

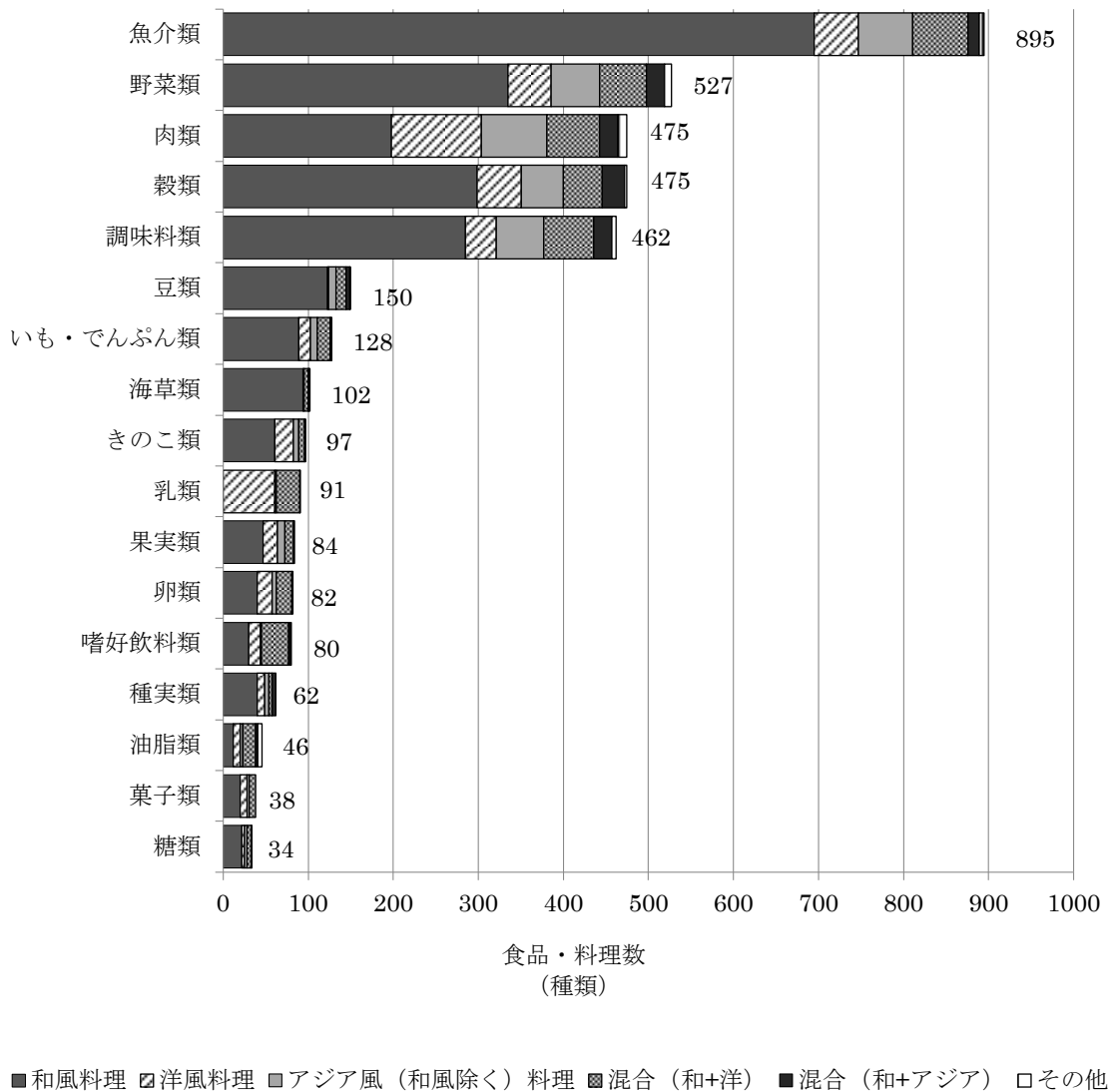


図3: 「美味しんぼ」に登場した食材・料理の種類数

(2)食べ物のおいしさを表すことばの分類

a)ことばが用いられた状況による分類（談話分析）

計 2,147 品の食材・料理に対して、計 16,488 のことばを収集した。それらをまず「美味しんぼ」の中でことばが用いられた状況に基づいて、五感で感じたおいしさを表すことば（①味覚、②嗅覚、③触覚、④視覚、⑤聴覚）と、五感以外で感じたおいしさを表すことば（⑥知識/経験、⑦その他）に分類（談話分析）したところ、同じグループ内での重複表現を除いた結果、計 2,026 種類のおいしさ表現が確認された。図 4 に示すように、五感で感じたおいしさを表すことばは計 1,567/2,026 種類（77.3%）で、中でも「あっさりした味（59 巻 p.189、子羊の刺身）」「わずかに苦味がある（61 巻 p.109、タタミイワシ）」のように①味覚に帰属することば（498/2,026 種類；24.6%）が最も多かった。次いで「生臭いどころかいい香り（25 巻 p.177、イワシ刺身）」「複雑で深みのある香りのタペストリー（19 巻 p.200、ベトナム風春巻き）」のように②嗅覚に帰属することば（342/2,026 種類；16.9%）、「シャクシャクと気持ちのよい歯ごたえでみずみずしい（33 巻 p.152、野菜炒め）」「口の中でさらりと溶ける！（63 巻 p.67、マッシュポテト）」のように③触覚に帰属することば（334/2,026 種類；16.5%）、「鮮やかな緑色の（56 巻 p.129、セリ）」「純白の色合い（89 巻 p.152、松葉ガニ）」のように④視覚に帰属することば（258/2,026 種類；12.7%）が続いた。⑤聴覚に帰属することば（135/2,026 種類；6.7%）は、「叩くとかういう風に高く澄んだ音がする（6 巻 p.153、鰹節）」「ずるる（88 巻 p.95、ラーメン）」のように、調理や咀嚼による効果音などがあつた。

味覚と触覚は五感の中でもおいしさを感知する主たる感覚とされるが¹⁰、「美味しんぼ」の調査結果でも、味覚と触覚に帰属することばは種類が豊富で、食べ物のおいしさを評価する際の寄与率が高いことが示唆された。また、感覚（五感）には帰属しないが、「そば打ちの名人がたった今打ったばかりの（43 巻 p.168、そば）」「国産無農薬栽培の大豆で作った特注品の（67 巻 p.130、薄揚げ）」のように製造法や食の安全性など、⑥知識・経験に基づくことば（159/2,026 種類；7.8%）の種類数も多く、おいしさを表現する上で重要な役割を果たしていることが示唆された。

このように、食べ物のおいしさは五感を介した情報だけで判断されるのではなく、喫食者の知識や食経験からも判断されることが、ことばが用いられた状況による分類（談話分析）で明らかになったが、その一方でどれにも分類することのできなかつた⑦その他（300/2,026 種類；14.8%）の表現も多く抽出された。これらの多くは、「旨くて思わず笑いが吹き上げてくる（30 巻 p.138、焼鮭）」「ビールがほしい！（77 巻 p.154、カオリフェ）」のように、感覚を特定することのできない総合的にみたおいしさの表現であつた。それだけ料理のおいしさは奥深く、これら例外もおいしさを表す重要なことばだと示唆されるため、次は、この分類できなかつたことばも含めて、食べ物のおいしさを表すことばの構造をより明らかにするために、ことばが本来持つ意味による分類を行った。

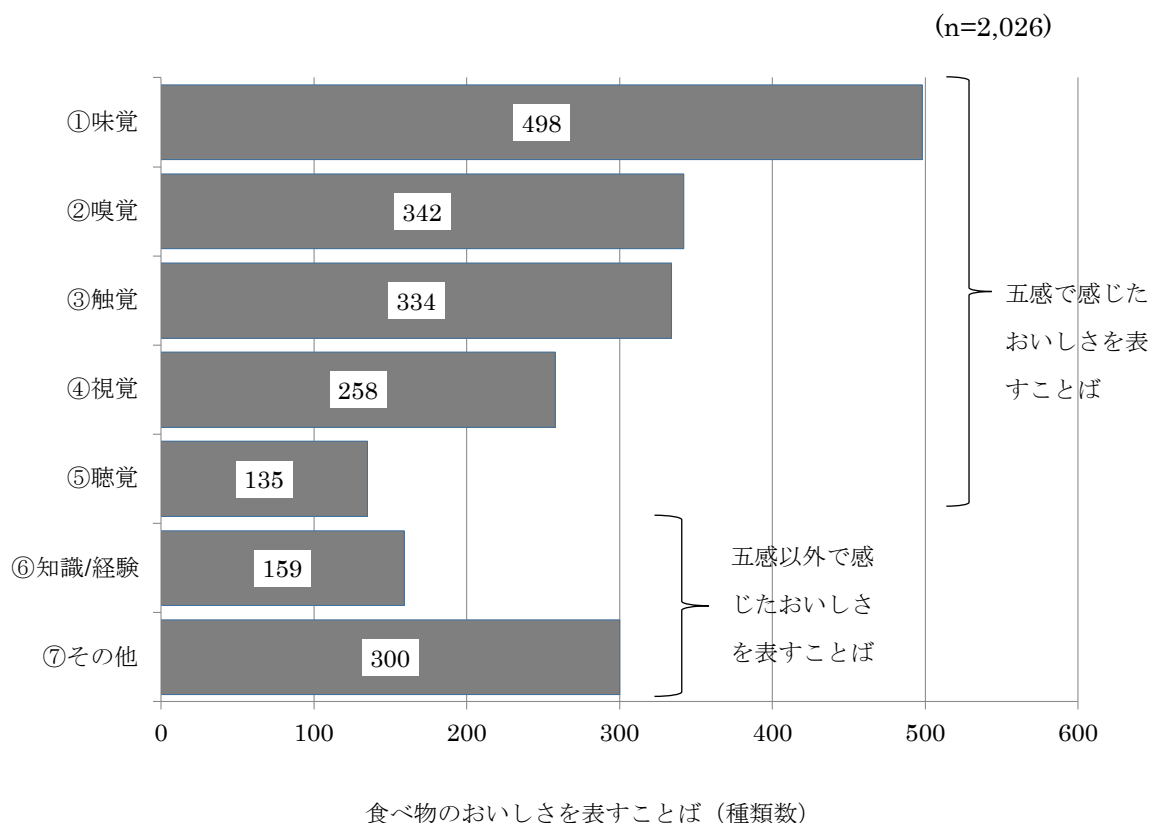
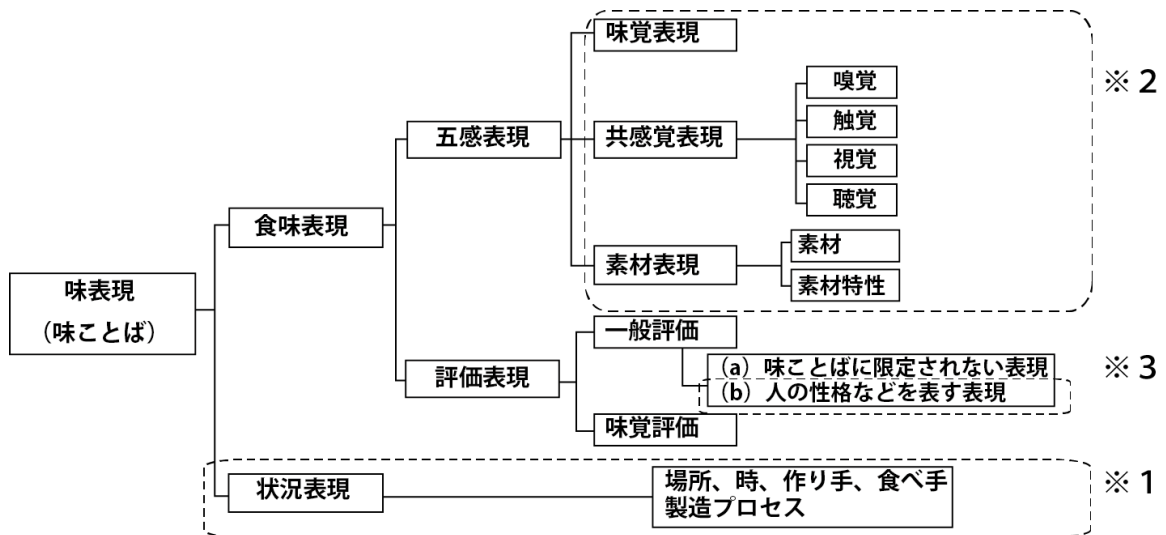


図 4:「美味しんぼ」から抽出した食べ物のおいしさを表すことばの分類（ことばが用いられた状況による分類）

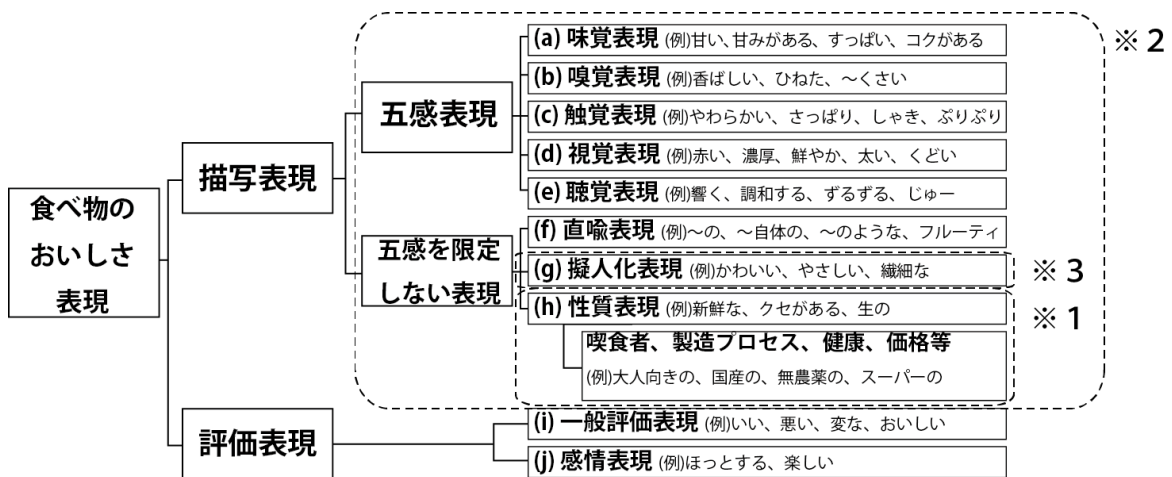
b)ことばが本来持つ意味（基本義）による分類

まずは図 5-1 に示す瀬戸の「味ことば」の分類表をもとに分類を試みたが、序論で指摘したように、この分類表はおいしさの中心を「味」と限定しているため、食に関わるすべての用語を体系化することができなかった。例えば図 1 に示した「甘い」は、嗅覚が味覚のことばをかりて「香り」を表現しているが、「甘い」を図 5-1 の瀬戸の表にあてはめ「味覚表現」に分類すると、共感覚表現（注 1）であることが見えなくなる。また、「ねっとりした舌触り（67 巻 p.151、豆腐よう）」の「ねっとり」は、本来粘性を表す(c)触覚表現のことばであり、ここでは「舌触り」、つまり触覚を説明しているのだから、共感覚表現ではない。しかし図 5-1 に従って分類すると、触覚表現は必然的に共感覚表現になってしまう。本来、おいしさは味覚以外の感覚からも認知される複雑なものであり¹⁾、それを表現する、生きたことばをまとめるには、すべての感覚を同等にとらえ、先述のことばが用いられた状況による分類もあわせた分析が必要と考える。しかし、瀬戸氏の分類では「味」のみに重点を置き、その他の感覚を用いたおいしさについてはじゅうぶん加味されていない。

そこで本研究では、まず図 5-1 の分類の中心となる「味表現」を図 5-2 に示すように「食べ物のおいしさ表現」に置き換えることで「味」はもちろん、「香り」や「歯触り」など、各



1. 瀬戸による「味ことば」の分類



2. ことばが本来持つ基本義に基づいた分類

図5：瀬戸²⁰⁾による「味ことば」の分類方法と本研究の「味ことば」の基本義による分類方法との比較

感覚に属することばすべてを分類できるようにした。次に、食べ物に起因するおいしさ表現を「描写表現」、喫食者に起因するおいしさ表現を「評価表現」として2分した。「おいしさ」を中心とした場合、食べ物を客観的に説明することのできる描写表現と、個人の主観や嗜好が反映される評価表現は区別すべきだと考えたからである。また、図5-1では場所や時などに関係する表現を「状況表現」と位置付けていたのに対し、図5-2では「五感を限定しない表現」の下位項目である(h)性質表現に位置付けた(※1)。図5-1では「五感表現」を、「味覚表現」「共感覚表現」「素材表現」と3項目に分類し、味覚以外の4感覚はすべて「共感覚表現」とまとめていたのに対し、図5-2では「五感表現」を(a)味覚表現、(b)嗅覚表現、(c)触覚表現、(d)視覚表現、(e)聴覚表現の5項目に分類し、「共感覚表現」という括りを外した。また、「素材表現」は、「五感を限定しない表現」に置き換え、(f)直喩表現、(g)擬人化表現、(h)性質表現の3項目に分類した(※2)。さらに、図5-1では「男性的」などの擬人化表現を

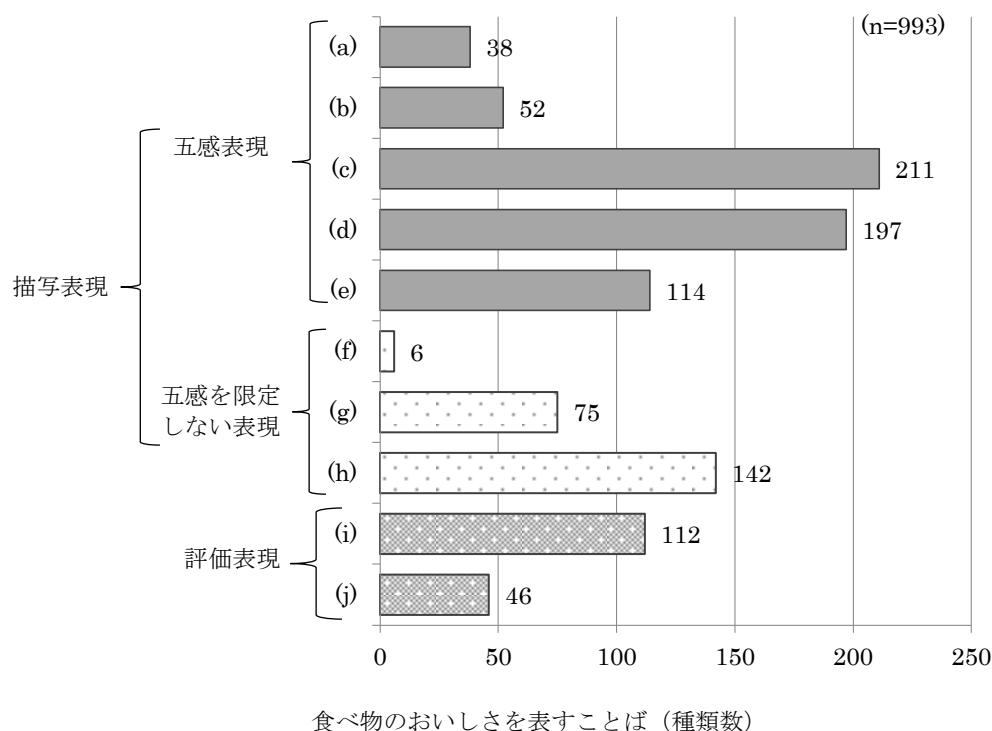
「評価表現」に位置付けていたのに対し、図 5-2 では「五感を限定しない表現」の下位項目である(g)擬人化表現に分類した(※3)。以上の変更を行うことで、ことばが用いられた状況による分類を組み合わせることができ、瀬戸氏の方法では分類できなかった「甘い香り」や「ねっとりした舌触り」も分類できた。このように分類することで、味覚以外の感覚についても細かい分析が可能となり、それぞれに固有の表現、共感覚表現も明らかにできると考えられる。

そこで、本研究で提案した図 5-2 の分類表に従って、「美味しんぼ」から抽出した計 16,488 のことばをカテゴリー分類した。表 2 に示すように、複数の基本義を持つために 2 つのカテゴリーにまたがって分類されたことばが一部存在したが、計 993 種類のおいしさを表すことばが抽出でき、図 6 に示すようにすべてのことばをカテゴリー分類することができた。

表 2：ことばが本来持つ意味による分類で 2 つのカテゴリーに分類されたことば

ことば	基本義 1	基本義 2
ばりばり*	テクスチャー((c)触覚表現)	咀嚼音((e)聴覚表現)
べろべろ*	かたさ((c)触覚表現)	(なめる)音((e)聴覚表現)
ぶつぶつ*	テクスチャー((c)触覚表現)	調理音((e)聴覚表現)
きりきり*	形((d)視覚表現)	痛覚((c)触覚表現)
ふっくら*	テクスチャー((c)触覚表現)	スケール((d)視覚表現)
がりがり*	スケール((d)視覚表現)	咀嚼音((e)聴覚表現)
ごりごり*	テクスチャー((c)触覚表現)	調理音((e)聴覚表現)
じんわり*	乾湿((c)触覚表現)	スケール((d)視覚表現)
じゅー*	乾湿((c)触覚表現)	調理音((e)聴覚表現)
じゅわ*	乾湿((c)触覚表現)	調理音((e)聴覚表現)
かりかり*	テクスチャー((c)触覚表現)	咀嚼音((e)聴覚表現)
こりこり*	テクスチャー((c)触覚表現)	咀嚼音((e)聴覚表現)
ばりばり*	テクスチャー((c)触覚表現)	咀嚼音((e)聴覚表現)
ばさばさ*	乾湿((c)触覚表現)	調理音((e)聴覚表現)
さくさく*	テクスチャー((c)触覚表現)	咀嚼音((e)聴覚表現)
しゃくしゃく*	テクスチャー((c)触覚表現)	咀嚼音((e)聴覚表現)
すー*	テクスチャー((c)触覚表現)	調理音((e)聴覚表現)
するする*	テクスチャー((c)触覚表現)	調理音((e)聴覚表現)
つるつる*	テクスチャー((c)触覚表現)	調理音((e)聴覚表現)
薄い	スケール((d)視覚表現)	明暗・濃淡((d)視覚表現)
ざくざく*	テクスチャー((c)触覚表現)	調理音((e)聴覚表現)

*オノマトペ



五感表現：(a)味覚表現、(b)嗅覚表現、(c)触覚表現、(d)視覚表現、(e)聴覚表現

五感を限定しない表現：(f)直喩表現、(g)擬人化表現、(h)性質表現

評価表現：(i)一般評価表現、(j)感情表現

図 6:「美味しんぼ」から抽出した食べ物のおいしさを表すことばの分類(ことばが本来持つ意味による分類)

最もことばの種類が多かったグループは五感表現 (612/993 種類 ; 61.6%) で、中でも(c)触覚表現 (211/993 種類 ; 21.2%) と(d)視覚表現 (197/993 種類 ; 19.8%) が多かった。図 7 に示すように、Williams¹¹⁾ は英語における共感覚的形容詞の組み合わせには未分化な感覚 (touch 触覚) から高度な感覚 (dimension, color 視覚、sound 聴覚) への一方向的な転用があり、これは他言語においても同様で普遍性があると示している。例えば(e)聴覚表現は他の 1 感覚 (視覚) へのみ転用が可能であるのに対し、(c)触覚表現は他の 4 感覚すべてに転用が可能となる。この仮説は、(c)触覚表現のことばの種類数の豊富さを裏付けていると考えられる。また、日本語の(c)触覚表現は「さくさく」「しっとり」などオノマトペが豊富であることが指摘されているが^{12)~16)}、表 3 に示すように、本研究でも多くのオノマトペが(c)触覚表現を中心に抽出された。(d)視覚表現のことばの種類数の多さは、Williams の仮説とは反するが、食事の際、五感の中で視覚情報が占める割合は 87% と高いこと¹⁷⁾ が要因であると考えられる。表 4 に「美味しんぼ」から抽出した(d)視覚表現をまとめたが、色、明暗、濃淡、形、スケールなど幅広く視覚に関することばが見いだされた。(c)触覚表現、(d)視覚表現に次いで(e)聴覚

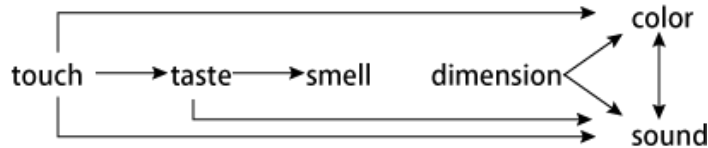


図7: Williams¹¹⁾の共感覚表現における一方向性仮説

表現のことばの種類も多く(114/993種類; 11.5%)、「ずるる(88巻 p.56、うどん)」「じゃー(6巻 p.42、ポークソテー)」などの豊富なオノマトペが効果音として用いられていた。

五感以外の表現の中では、(h)性質表現のことばの種類数(142/993種類; 14.3%)が多く、「自然養鶏の(15巻 p.54、卵)」のように製造プロセスに関することば(32/993種類; 3.2%)や、「ビタミンCをたくさん含んだ(15巻 p.110、焼きいも)」のように栄養や健康に関することば(23/993種類; 2.3%)があった。これらは社会的背景や個人の食経験に深く関わる表現で、例えば「暑気あたりに最高の(13巻 p.170)」「紀州産の(102巻 p.153)」ということばが梅干しのおいしさを表現するのに用いられていたが、これらは日本人にとって梅干しがポピュラーな存在であり、どのような食べ物であるかがわかっているからこそできるおいしさの表現である。

評価表現では(i)一般評価表現の種類が多く(112/993種類; 11.2%)、「とてもおいしい(11巻 p.170、ステーキ)」「芋のでんぷんとは思えない上品な(42巻 p.89、タピオカ)」のようなことばは出現頻度も高かった。(j)感情表現(46/993種類; 4.6%)は、(h)性質表現同様に喫食者の食経験が影響する表現であり、「美味しんぼ」では、八丁味噌文化圏で育った女性が、慣れ親しんだ八丁味噌を使った味噌汁に対して「ほっとする(69巻 p.199)」と表現する一方で、なじみの薄い白味噌を使った味噌汁に対しては「気持ち悪い(69巻 p.199)」と評価していた。

一方、五感表現のうち(a)味覚表現(38/993種類; 3.8%)と(b)嗅覚表現(52/993種類; 5.2%)はことばの種類数が少なかった。しかし、それらことばの中には、「甘い」「うま味がある」「香ばしい」のように出現頻度が高く、汎用性の高いことばも含まれていた。

表5に「美味しんぼ」において出現頻度の高かったことばをまとめたが、最も頻度の高かったことばは「スズキの甘味(2巻 p.88、スズキのパイ包み焼き)」のように、食品や料理の名前をそのまま用いた「(食品名)の」である。瀬戸はこの「(食品名)の」ということばもおいしさを表現することばの一つとして位置付けており、本研究もそれに準じた。「美味しんぼ」では「これぞトリュフの香り(102巻 p.135、トリュフ)」「この鶏肉の旨味(57巻 p.21、鶏の煮物)」のように、強意語を伴ったものも見られた。次いで出現頻度の高かったことばは「おいしい」「いい」など、多様な食品・料理に用いることのできる汎用性の高い(i)一般評価表現に属するものが多かった。その中で「豊か」は、「豊かな味が口中に広がる(89巻 p.126、日本酒)」「豊かな香り(81巻 p.140、パルメザンチーズ)」のように、熟成・発酵による食材・料理のおいしさを表現するのに多く用いられていた。また(d)視覚表現の「すっきり」、(c)触覚表現の「とろり」などオノマトペの一部も出現頻度が高かった。

五感表現の中では(c)触覚表現の「やわらかい」と(a)味覚表現の「甘い」の出現頻度が高かつ

た。「やわらかい」は、「肉質はきめ細かくてやわらかい (19 巻 p.138、鹿肉の刺身)」のように食材のかたさを示す触覚固有の表現として、また「やわらかい甘味 (60 巻 p.107、そば)」のように味覚を表現する共感覚表現として多用されていた。一方「甘い」は菓子類に限らず、「牡蠣の甘い味と香りが一層引き立つ(16 巻 p.64、生牡蠣)」「脂身がとても甘い(80 巻 p.104、イノブタの溶岩焼)」のように魚介類や肉類など、多岐にわたる食材・料理のおいしさを表現するのに用いられていた。今回の研究では「ほんのり甘い (69 巻 p.67、日本茶ジン)」「とても甘い (44 巻 p.18、プラム)」など、程度を表すことばを伴った表現については「甘い」という 1 語に集約した。しかしこれらを異なることばとしてそれぞれ集計すれば、非常に種類数が増えるため、「甘い」は汎用性が高いだけでなく、食材・料理によって細かく使い分けがされている興味深いことばであることが示唆される。また、(b)嗅覚表現の「香ばしい」は、焼く、炒めるなど加熱調理された食材・料理に対して用いられることが多く、「香ばしいいい香りがぶんぶんして食欲をそそる(53 巻 p.113、揚げ餅)」のように香りに関してはもちろん、「外側はパリッと香ばしくて、中はとろりと柔らかい (77 巻 p.87、たこ焼き)」のように、テクスチャーを表現する共感覚表現としても用いられていた。

ところで、先述のことばが用いられた状況による分類では、①味覚、②嗅覚に帰属することばの種類数が多かった (味覚：496 種類、嗅覚：305 種類) のに対し、このことばが本来持つ意味による分類では(a)味覚表現、(b)嗅覚表現に分類されたことばの種類数は少なかった (味覚：32 種類、嗅覚：49 種類)。つまり、それぞれの感覚に固有の表現が乏しいということは、共感覚表現でおいしさを表現していることが示唆される。そこで次項では、このことばが本来持つ意味による分類と、先述のことばが用いられた状況による分類を組み合わせ、それぞれの感覚がどのようなことばによって表現されているのか、日本語の食べ物のおいしさを表すことばの構造的特徴を明らかにする。

表3：「美味しんぼ」から抽出したオノマトペ（出現頻度 10 以上）

オノマトペ	語幹（注 2）	ことばが本来持つ意味による分類	出現頻度
すっきり	[すき]	(d)	165
とろとろ、とろり	[とろ]	(c)	119
ず、ずず	[ず]	(e)	114
さっぱり	[さば]	(c)	107
しゃきしゃき、しゃきっ、しゃっきり	[しゃき]	(c)	97
あっさり	[あさ]	(c)	82
こってり	[こて]	(c)	79
はふはふ、はふっ	[はふ]	(c)	77
ふわふわ、ふわっ、ふわり、ふんわり	[ふわ]	(c)	69
ねとねと、ねっとり	[ねと]	(c)	69
ふっくら	[ふく]	(c)	67
たぷたぷ、たっぷり	[たぷ]	(d)	59
ぱりぱり、ぱりっ、ぱりん	[ぱり]	(c)	56
さらさら、さらっ、さらり	[さら]	(c)	52
しっかり	[しか]	(d)	50
しっとり	[しと]	(c)	50
ふっくら	[ふく]	(d)	46
じゅ、じゅっ、じゅじゅ（調理音）	[じゅ]	(e)	38
ずるずる、ずるっ	[ずる]	(e)	38
さくさく、さくっ、さっくり	[さく]	(c)	37
ほこほこ、ほっこり	[ほこ]	(c)	36
もちもち、もっちり	[もち]	(c)	36
ぷりぷり、ぷりっ、ぷりん	[ぷり]	(c)	32
しゃくしゃく、しゃくっ（咀嚼音）	[しゃく]	(e)	31
しゃくしゃく、しゃくっ（テクスチャー）	[しゃく]	(c)	30
ぐっぐっ	[ぐっ]	(e)	26
べたべた、べったり	[べた]	(c)	24
ちゅるちゅる、ちゅるん	[ちゅる]	(e)	24
こんがり	[こが]	(d)	23
びりびり、びりっ、びりり	[びり]	(c)	22
ばさばさ、ばさっ	[ばさ]	(c)	20
じゅじゅ、じゅー、じゅっ（テクスチャー）	[じゅ]	(c)	19
くにゅくにゅ	[くにゅ]	(c)	19
あつあつ	[あつ]	(c)	18
じゃ、じゃー、じゃっじゃっ	[じゃ]	(e)	18
きりっ、きりり	[きり]	(d)	18
むちむち、むっちり	[むち]	(c)	18
しゃしゃ、しゃー	[しゃ]	(e)	17
ばくばく	[ばく]	(e)	16
どっしり	[どし]	(c)	16
ふっ、ふーふー、ふー	[ふ]	(e)	16
ぬめぬめ、ぬめっ、ぬんめり	[ぬめ]	(c)	16
しこしこ	[しこ]	(c)	15
ばさばさ	[ばさ]	(c)	14
からっ、からり	[から]	(c)	14
ぶんぶん、ぶん	[ぶん]	(b)	14
こりこり	[こり]	(e)	13
くつきり	[くき]	(d)	13
ばくばく	[ばく]	(e)	13
がっがっ	[が]	(e)	12
ほふほふ	[ほふ]	(c)	11
とくとく	[とく]	(e)	11
ごくごく、ごくっ、ごくり	[ごく]	(e)	10
ぐびぐび、ぐびっ	[ぐび]	(e)	10
ほろほろ、ほろり	[ほろ]	(d)	10
ぷっぷり、ぷっん	[ぷっ]	(c)	10
とんとん	[とん]	(e)	10
つんつん	[つん]	(c)	10

ことばが本来持つ意味による分類：(b)嗅覚表現、(c)触覚表現、(d)視覚表現、(e)聴覚表現

表4：「美味しんぼ」から抽出した(d)視覚表現に分類されることば(出現頻度 10 以上)

ことば	(d)視覚表現の種類	出現頻度
濃厚	明暗・濃淡	221
すっきり*	明暗・濃淡	165
深い	スケール	131
鮮やか	明暗・濃淡	99
ふくらみがある	スケール	84
濃い	明暗・濃淡	75
くどい	明暗・濃淡	72
鮮烈	明暗・濃淡	62
たぶたぶ、たっぷり*	スケール	59
広がる	スケール	58
大きい	スケール	55
あふれ出る	スケール	53
しっかり*	形	51
ひきしまった	形	49
みずみずしい	明暗・濃淡	48
ふっくら*	形	46
引き立てる	スケール	43
白い	形	42
厚い	形	41
淡泊	明暗・濃淡	37
純粹	明暗・濃淡	36
赤い	色	32
しみ込んだ	スケール	31
濁った	明暗・濃淡	25
丸い、まんまる	形	25
太い	形	24
まるやか	形	23
こんがり	色	23
緑	色	22
引き出す	スケール	22
黒い	色	21
薄い	明暗・濃淡	19
華やか	明暗・濃淡	19
あでやか	明暗・濃淡	18
キレがある	形	18
細い	形	18
きり、きりり*	形	18
奥深い	スケール	18
身が縮まった	形	18
芯のおった	形	18
小さい	スケール	17
澄んだ	明暗・濃淡	17
色々	色	17
やせた	形	16
重なり	形	15
透けた、透き通った	明暗・濃淡	14
ふくよか	形	14
幅がある	スケール	14
渾然	明暗・濃淡	13
くっきり*	形	13
薄い	形	13
淡い	明暗・濃淡	13
清澄、清冽	明暗・濃淡	13
細やか	形	12
奥行きがある	スケール	12
鋭い	形	11
つやがある	明暗・濃淡	11
いっぱい、盛りだくさん	スケール	11
凝縮	スケール	11
とがった	形	10
透明、透明感	明暗・濃淡	10

*オノマトペ

表5: 「美味しんぼ」で出現頻度の高かった食べ物のおいしさを表すことば(出現頻度上位 50 語)

ことば	ことばが本来持つ意味による分類	出現頻度	例(巻、ページ、対象となる食材・料理)
1	～の(食品名)	(f) 684	黒ゴマの香ばしさと梅干の酸っぱさが... (82巻 p.125、おにぎり)
2	いい、よい	(i) 531	昆布もいい照りが出て... (61巻 p.42、昆布佃煮)
3	おいしい	(i) 511	おいしいわあ! (1巻 p.174、吸い物)
4	やわらかい	(c) 332	柔らかで自然な甘み... (38巻 p.81、ラーメン) /ほんと!身がほっこりやわらかくて... (61巻 p.30、うなぎ)
5	うまい	(i) 265	うまい! (34巻 p.42、アユの塩焼き)
6	甘い	(a) 252	香りは甘くてさわやかで... (54巻 p.86、日本酒)
7	濃厚	(d) 221	濃厚でしっかりした... (32巻 p.66、いなり寿司)
8	上品	(i) 220	この香り、この上品なお味... (69巻 p.198、味噌汁)
9	～のよう(食品名)	(f) 217	果美酒のよう (4巻 p.94、日本酒)
10	香ばしい	(b) 215	醤油が焦げた香ばしい香りが... (82巻 p.142、焼きおにぎり)
11	豊か	(i) 180	後味が実に豊か (54巻 p.52)
12	すっきり*	(d) 165	淡くすっきりときれいな味に... (54巻 p.105、日本酒)
13	素晴らしい	(i) 161	素晴らしい後味が... (53巻 p.64、キャビア)
14	コクがある	(a) 159	優しくてしかもコクのある味... (61巻 p.42、湯葉)
15	独特	(h) 154	貝独特の濃厚なうまみ... (27巻 p.167、サザエ)
16	さわやか	(c) 142	香りは甘くてさわやかで... (54巻 p.86、日本酒)
17	深い	(d) 131	甘い深い味わいで... (91巻 p.43、昆布佃煮)
18	心地よい	(j) 125	舌触りはなめらかで心地よい... (16巻 p.147、マッシュルームペースト)
19	強い	(g) 123	脂の強い味を... (82巻 p.89、焼き鳥)
20	最高	(i) 122	これ最高! (98巻 p.192、寿司)
21	とろり*	(c) 119	とろりと煮えた東坡肉が... (82巻 p.167、東坡肉)
22	軽い	(c) 118	コクがあるけどふうわりと軽い風味で (16巻 p.175、クルミ)
23	たまらない	(j) 115	お醤油の焦げた香りがまたたまらない... (31巻 p.40、ナス炒め)
24	ずず*	(e) 114	ずず (32巻 p.96、そば)
25	きれいな	(g) 110	根の赤い色がとてもきれいな... (33巻 p.198 (ほうれん草))
26	さっぱり*	(c) 107	カレイの軽くてさっぱりした味... (26巻 p.201、カレイの刺身)
27	相性が良い	(f) 100	なすと油と非常に相性がいい... (31巻 p.40、ナス炒め)
28	～のよう(食品以外のモノ)	(g) 100	一幅の絵のよう... (30巻 p.130、サーモンのカルパッチョ)
29	鮮やか	(d) 99	鮮やかな緑色... (63巻 p.124, [vol.63, p.124 (ソラマメのスープ)])
30	しゃきしゃき*	(c) 98	しゃきしゃきした歯ざわり! (32巻 p.130、セロリ)
31	甘みがある	(a) 93	甘みがあって... (79巻 p.15、芽キャベツ)
32	生臭い	(b) 92	少しも生臭くない... (41巻 p.166、アンコウ肝蒸し)
33	見事	(i) 91	見事だ!! (54巻 p.52、白ワイン)
34	かたい	(c) 86	ちょうどよいかたさのおむすびを作る... (82巻 p.177、おにぎり)
35	やさしい	(g) 86	優しくてしかもコクのある味... (61巻 p.42、昆布佃煮)
36	複雑	(i) 85	複雑玄妙一層深みのある (15巻 p.154、ブグのから揚げ)
37	贅沢	(d) 85	見た目に贅沢... (82巻 p.154、のり巻き)
38	ふくらみがある	(i) 84	優しくてふくらみがあって... (33巻 p.56、塩)
39	力強い	(g) 84	濃厚で力強い (76巻 p.173、羊のオープン焼き)
40	あぶらののった	(h) 83	あぶらののった新巻鮭を... (82巻 p.126、新巻鮭)
41	あっさり*	(c) 82	あっさりしててこってりしてて (27巻 p.182、グラタン)
42	こってり*	(c) 79	あっさりしててこってりしてて (27巻 p.182、グラタン)
43	はふはふ*	(c) 78	はふはふ (22巻 p.196、ふかしいも)
44	うまみがある	(a) 75	うまみの残っている本物の... (19巻 p.45、焼豚)
45	濃い	(d) 75	緑色が濃く... (2巻 p.131、日本茶)
46	～の(食品以外のモノ)	(f) 75	土の味だ... (22巻 p.198、ふかしいも)
47	クセがある	(h) 74	クセがないんだね、うまい... (15巻 p.151、カエルのから揚げ)
48	すがすがしい	(g) 73	すがすがしい後口で... (70巻 p.191、ウイスキー)
49	くどい	(d) 72	こってりしてるのに少しもくどくなく... (25巻 p.30、カルボナーラスパゲッティ)
50	ねっとり*	(c) 69	ごはんにもち米が入ってどっしりねっとり... (40巻 p.153、炊き込みごはん)

ことばが本来持つ意味による分類: 描写表現 [五感表現 ((a)味覚表現、(b)嗅覚表現、(c)触覚表現、(d)視覚表現、(e)聴覚表現)、五感に限定しない表現 ((f)直喩表現、(g)擬人化表現、(h)性質表現)]
 評価表現 ((i)一般評価表現、(j)感情表現)

*オノマトペ

(3) 「美味しんぼ」にみる日本語の食べ物のおいしさを表すことばの特徴

a)各感覚のおいしさのことばの構造的特徴

図8に、ことばが実際に用いられた状況による分類と、ことばが本来持つ意味による分類を組み合わせた結果を示した。

まず①味覚に帰属することば(498/2,026種類; 24.6%)の内訳をみると、「かすかに渋味があつて(16巻 p.181、カブの漬物)」「塩味のきいた(21巻 p.150、粕汁)」のように、感覚固有のことばである(a)味覚表現(37/498種類; 7.4%)の種類が少ないことがわかる。瀬戸⁵⁾や楠見¹⁸⁾は、日本語の味覚を表すことばは共感覚表現に依存していると指摘したが、本研究でも味覚の共感覚表現(193/498種類; 38.8%)は種類数が多く、依存率の高いことが示された。特に(d)視覚表現は「この高貴さと深い味は、ちょっと他に比べる物がない(43巻 p.25、クチコ)」「丸みのある辛さ(10巻 p.60、キムチ)」のように、味覚の共感覚表現として約50%も寄与していた。また、「濃厚だけどやさしい味(25巻 p.30、カルボナーラスパゲッティ)」「おとなしい味(72巻 p.177、とろろ汁)」のような(g)擬人化表現、「上品な甘味(32巻 p.62、きつねうどん)」のような(i)一般評価表現も、味覚に属するおいしさを表現することばとして用いられていた。

②嗅覚に帰属することば(342/2026種類; 16.9%)も、感覚固有のことばである(b)嗅覚表現(51/342種類; 14.9%)の種類が少なかった。その中で出現頻度が高かったのは「香ばしい」「生臭い」で、それぞれ「香ばしい香りが立って(18巻 p.118、目玉焼き)」のように加熱調理した食べ物のおいしさ、「少しも生臭くない(71巻 p.156、鮭のしゃぶしゃぶ)」のように魚介類のおいしさを表現するのに多く用いられていた。桜井¹⁹⁾は日本語の嗅覚を表すことばは共感覚表現に依存していると指摘したが、本研究の食べ物のおいしさ表現においても、②嗅覚に帰属する表現は共感覚表現(109/342種類; 31.9%)に依存しており、「マツタケに似た感じの香りだけど、マツタケより軽い(84巻 p.104、まつみみ)」のような(c)触覚表現や「鮮やかな香りがすごい(95巻 p.152、焼酎)」のような(d)視覚表現を借りて嗅覚で感じるおいしさを表現していた。

一方、③触覚に帰属することば(334/2026種類; 16.5%)は、感覚固有のことばである(c)触覚表現(166/334種類; 49.7%)の種類が多く、出現頻度の高かった「やわらかい」「かたい」「なめらか」のほか、「トロリとした舌触り(6巻 p.95、カラスミ)」「シャッキリした歯触り(32巻 p.194、ニラ)」など多種類のオノマトペが特徴的であった。

④視覚に帰属することば(258/2026種類; 12.7%)も③触覚に帰属することばと同様に、感覚固有のことばである(d)視覚表現(123/258種類; 47.7%)の種類が多く、「一粒一粒が大きい(6巻 p.97、イクラ)」「太くて身が厚く、長さが十分ある(40巻 p.155、ひじきご飯)」「まるくてかわいい(6巻 p.6、餅)」「真っ白に透き通って(80巻 p.137、白飯)」「生命力とうまさを表す深い赤(7巻 p.26、トマト)」など、具体的な形や色を用いたことばが目立った。それに比して、共感覚表現のことばの種類は少なかった。

⑤聴覚に帰属することば(135/2026種類; 6.7%)もまた、感覚固有のことばである(e)聴覚表現(105/135種類; 77.8%)の種類が多く、「ずずーっ(53巻 p.79、うどん)」のように

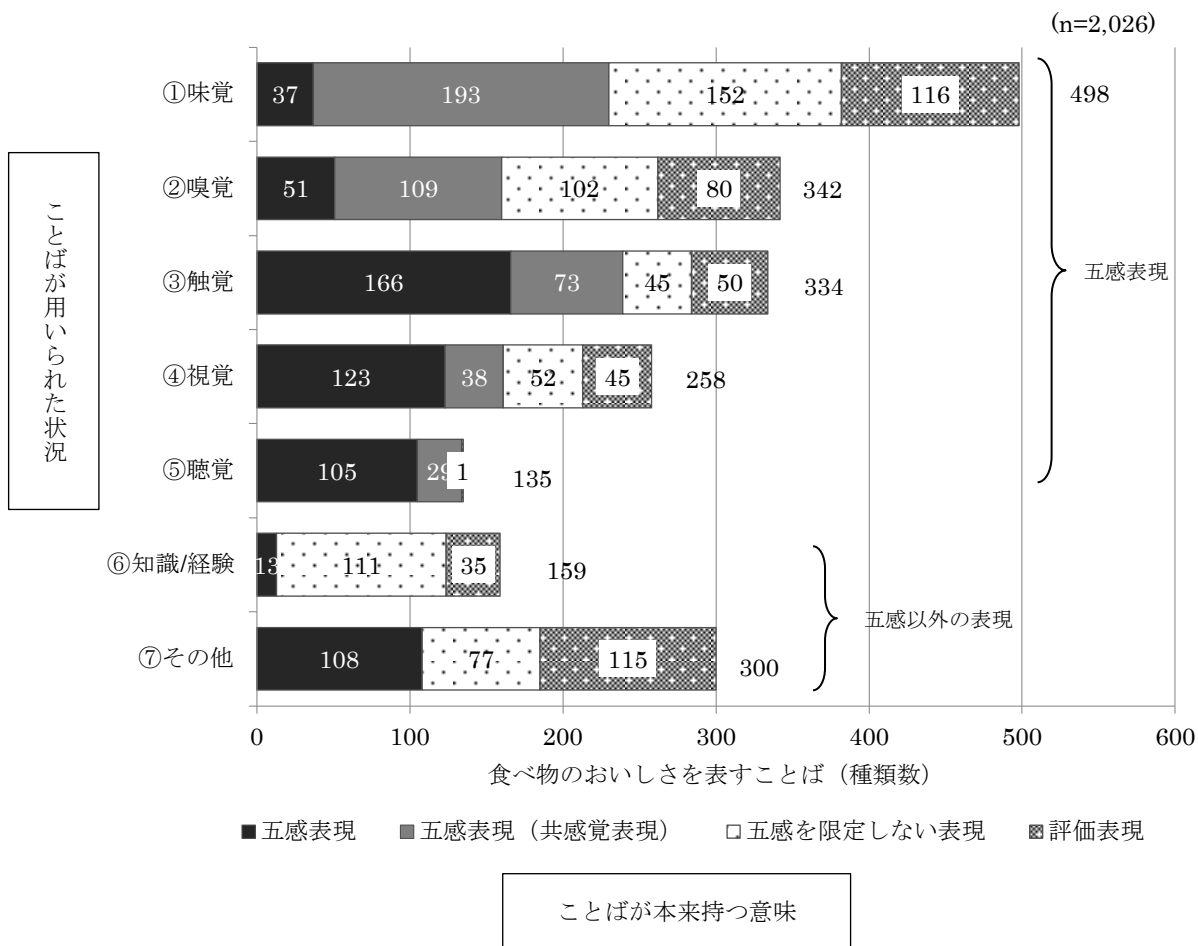


図 8:「美味しんぼ」から抽出した食べ物のおいしさを表すことばの分類 (ことばが用いられた状況による分類とことばが本来持つ意味による分類を組み合わせた場合)

麺や汁をすする音、「じゅう (58 巻 p.125、牛肉鉄板焼き)」のように肉を焼く調理音などのオノマトペは、出現頻度も高かった。熊倉²⁰⁾は、麺や汁を食する際の音を立ててすする動作は、温度の高い食べ物を冷ましながら食べる、スプーンを用いない日本独特の食文化であると述べており、西洋ではタブーとされているこの音もまた、われわれ日本人にとってはおいしさ表現の一つと考えられる。

⑥知識/経験に帰属することば (159/2026 種類 ; 7.8%) は、(h)性質表現のことばが多く、中でも「国産の上物 (33 巻 p.22、白ごま)」のように原材料の産地に関わることば、「農薬も除草剤も使わずに育てた (8 巻 p.190、きゅうり)」のように製造プロセスに関わることば、「血管を丈夫にする (45 巻 p.62、鶏足蒸し)」のように健康・栄養を意識したことばが多用されていたが、これは日本人の健康志向などの社会的背景、また著者の雁屋自身の食に対する意識が反映されたおいしさ表現であるといえる。

⑦その他に集められたことば (30/2026 種類 ; 14.8%) は、「美味しい! (54 巻 p.60、日本酒)」「最高の川の幸 (87 巻 p.162、アメゴ)」のような(i)一般評価表現が多かった。また「カ

ニの王様 (20 巻 p.123、松葉ガニ)」「ウニの塩辛とナスはえらく相性がいい (65 巻 p.131、ウニの塩辛和え)」のような(g)擬人化表現や「脂がのった (53 巻 p.129、鴨の治部煮)」「とても新鮮で (59 巻 p.62、マッシュルームのサラダ)」のような(h)性質表現が見られた。五感表現も多く見られたのは、例えば「すっきりと仕上がった (50 巻 p.82、ハモの八幡巻)」のように、味覚か視覚か、どの感覚でとらえたおいしさを表現しているのかが判別できないことばを、この⑦のグループに集めたからである。

ところで、図 8 に示した各感覚固有のことばの種類数 (①味覚 37 種類、②嗅覚 51 種類、③触覚 166 種類、④視覚 123 種類、⑤聴覚 105 種類) と、図 6 の、五感表現のことばの種類数 ((a)味覚表現 38 種類、(b)嗅覚表現 52 種類、(c)触覚表現 211 種類、(d)視覚表現 197 種類、(e)聴覚表現 114 種類) を比べると、数値に差があることがわかる。特に触覚と視覚に関わる種類数の差が顕著であるが、これは、ことばが用いられた状況において(c)触覚表現と(d)視覚表現のうち、そのことばが感覚固有の表現としては用いられず、他感覚の共感覚表現としてのみ用いられたことばが存在したからである。例えば (d)視覚表現の「濃い」は、視覚固有のおいしさ表現としては用いられず、「実に味が濃い (39 巻 p.148、シジミ)」や「ヤマイモの味と香りを濃くしたよう (30 巻 p.88、ムカゴ)」のように、味覚や嗅覚のおいしさを表す共感覚表現として用いられていた。表 6 に、「美味しんぼ」から抽出した共感覚表現のうち、出現頻度の高かったものを示したが、それらのほとんどが (c)触覚表現と(d)視覚表現であった。

また図 9 に各感覚の共感覚表現の詳細を示したが、各感覚の共感覚表現として用いられたことばのほとんどは(c)触覚表現と(d)視覚表現であった。このように(d)視覚表現が聴覚以外の 3 感覚の共感覚として表現の貸し手になることは、Williams¹¹⁾ の一方向性仮説に反する。武藤²¹⁾ も、「日本語においては(「嗅覚から触覚」を除く)五感相互で意味の転用が見られることから、比喩の一方向性は存在しない」としており、(c)触覚表現と(d)視覚表現を中心とした、9 言語の共感覚的比喩についても検証し、一方向性仮説が言語普遍性の現象ではないという可能性を示唆している。本研究の結果は、Williams¹¹⁾ や武藤の行った共感覚的比喩に関する研究手法とは異なるが、共感覚表現の方向性については、武藤の仮説と一致した。

表 6: 「美味しんぼ」から抽出した共感覚表現 (出現頻度 30 以上)

共感覚表現	ことばが本来持つ意味による分類	ことばが用いられた状況による分類					出現頻度	例 (巻、ページ、対象となる食材・料理)
		① 味覚	② 嗅覚	③ 触覚	④ 視覚	⑤ 聴覚		
濃厚	(d)	<u>188</u>	<u>25</u>	<u>1</u>			214	濃厚でしっかりした... (32 巻 p.66、いなり寿司)
すっきり*	(d)	<u>108</u>	<u>22</u>	<u>8</u>			138	淡くすっきりときれいな味に... (54 巻 p.105、日本酒)
深い	(d)	<u>119</u>	<u>6</u>				125	甘い深い味わいで... (91 巻 p.43、昆布佃煮)
さわやか	(c)	64	57				121	香りは甘くてさわやかで... (54 巻 p.86、日本酒)
やわらかい	(c)	82	22				104	やわらかで自然な甘み... (38 巻 p.81、ラーメン)
軽い	(c)	75	15				90	コクがあるけどふうわりと軽い風味で (16 巻 p.175、クルミ)
はふはふ*	(c)					78	78	はふはふ... (熱いものを口にした時 (22 巻 p.196、ふかしいも))
ふくらみがある	(d)	<u>62</u>	<u>8</u>	<u>1</u>			71	優しくてふくらみがあって... (33 巻 p.56、塩)
こってり*	(c)	65	2		1		68	あっさりしててこってりしてて... (27 巻 p.182、グラタン)
濃い	(d)	<u>62</u>	<u>2</u>	<u>1</u>			65	ウナギの味が濃い... (80 巻 p.193、ウナギかば焼き)
さっぱり*	(c)	60	3				63	カレイの軽くてさっぱりした味... (26 巻 p.201、カレイ刺身)
あっさり*	(c)	54	3		1		58	あっさりしててこってりしてて... (27 巻 p.182、グラタン)
くどい	(d)	<u>46</u>	<u>10</u>	<u>2</u>			58	こってりしてるのに少しもくどくなく... (25 巻 p.30、カルボナーラスパゲッティ)
鮮やか	(d)	<u>32</u>	<u>19</u>	<u>3</u>			54	ほろ苦さが鮮やか... (96 巻 p.86、ふきのとう)
広がる	(d)	<u>42</u>	<u>5</u>	<u>7</u>			54	甘みが口いっぱい広がって (14 巻 p.43、枝豆)
鮮烈	(d)	<u>24</u>	<u>29</u>				53	味の鮮烈さを... (16 巻 p.136、キャベツ)
あふれ出る	(d)	<u>8</u>	<u>1</u>	<u>44</u>			53	脂がじゅっと口にあふれて (30 巻 p.138、焼鮭)
ひきしまった	(d)	<u>38</u>	<u>1</u>	<u>5</u>			44	味がひきしまる... (75 巻 p.200、揚げ餃子)
たっぷり*	(d)	<u>24</u>	<u>2</u>	<u>17</u>		1	44	噛むと肉汁がたっぷり... (33 巻 p.169、ローストビーフ)
しっかり*	(d)	<u>20</u>	<u>3</u>	<u>20</u>			43	しっかりとした味だけど... (33 巻 p.169、寿司)
みずみずしい	(d)	<u>10</u>	<u>5</u>	<u>24</u>			39	みずみずしい歯ごたえ... (99 巻 p.42、マツタケ)
香ばしい	(b)	<u>12</u>		<u>25</u>	<u>1</u>		38	海苔の香ばしくパリッと... (27 巻 p.10、海苔)
引き立てる	(d)	<u>27</u>	<u>10</u>	<u>1</u>			38	鮎の香りを引き立てる... (8 巻 p.129、てんぷら)
調和	(e)	<u>22</u>	<u>12</u>	<u>1</u>	1		36	緑色がカブの白と調和... (16 巻 p.143、カブの洋風煮)
甘い	(a)		<u>36</u>				36	大豆の甘い香りが... (22 巻 p.71、湯葉)
淡泊	(d)	<u>32</u>	<u>1</u>	<u>1</u>			34	鶏みたいな淡泊な味 (15 巻 p.151、カエルのから揚げ)
純粹	(d)	<u>26</u>	<u>5</u>				31	純粹な味が... (56 巻 p.21、寿司)

ことばが本来持つ意味による分類: (a)味覚表現、(b)嗅覚表現、(c)触覚表現、(d)視覚表現、(e)聴覚表現

*オノマトペ

_:Williams の一方向性仮説に反する共感覚表現

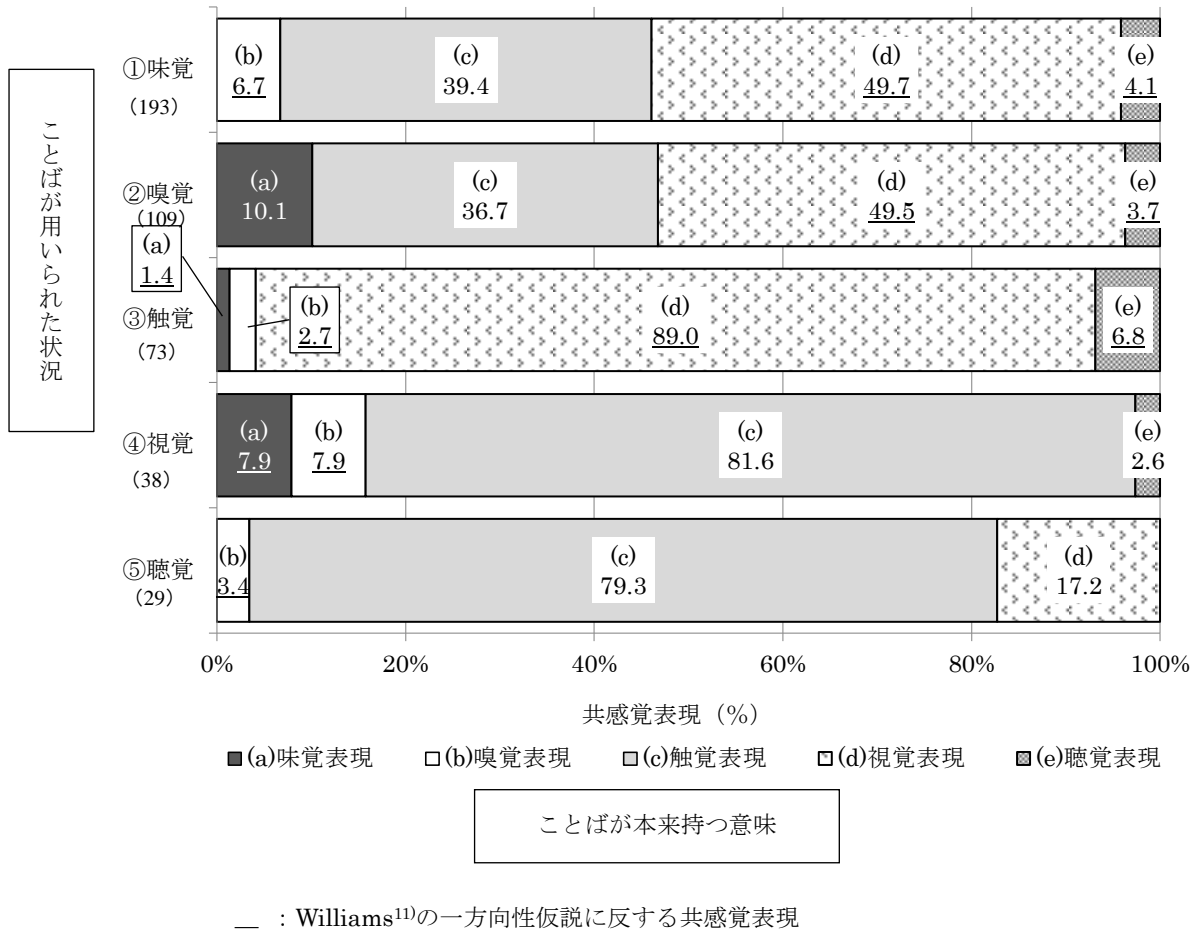


図9:「美味しんぼ」から抽出した食べ物のおいしさを表すことばの共感覚表現の組み合わせ

4. 総括

本章では、料理漫画「美味しんぼ」1～102巻を調査対象として、食べ物のおいしさを表すことばを収集、その分類方法を検討した。またそこから、現代日本語の食べ物のおいしさを表すことばの構造的特徴を明らかにした。その結果、計 2,147 品の食材や料理に対して、計 16,488 のことばを収集した（重複表現含む）。それらをまず「美味しんぼ」の中で、そのことばが用いられた状況に基づいて（談話分析）、①味覚、②嗅覚、③触覚、④視覚、⑤聴覚、⑥知識/経験、⑦その他に分類したところ（重複表現除く）、計 2,026 種類のおいしさ表現が確認された。分類の結果、①味覚(498/2,026 種類; 24.6%)、②嗅覚(342/2,026 種類; 16.9%)に帰属する表現が多かったが、五感には帰属しない⑥知識/経験(159/2,026 種類; 7.8%)に分類されることばも多く認められた。しかし一方では、感覚を特定することができない⑦その他(300/2,026 種類; 14.8%)に属するものも多数認められた。

一方、ことばが本来持つ意味（基本義）に着目して、収集したことばを描写表現（五感表現、五感を限定しない表現）と評価表現に分類し、さらに五感表現を(a)味覚表現、(b)嗅覚表現、(c)触覚表現、(d)視覚表現、(e)聴覚表現に、五感を限定しない表現を、(f)直喩表現、(g)擬人化表現、(h)性質表現に、評価表現を(i)一般評価表現、(j)感情表現に分類したところ、計 993 種類のことばが抽出され、抽出されたことばをすべて分類することができた。つまり日本語のおいしさを表現することばの新たな分類方法を提案することができた。

次いで、ことばが用いられた状況に基づいた分類（談話分析）と、ことば本来の意味（基本義）に着目した分類を組み合わせて分析を行った結果、日本の食べ物のおいしさ表現について、以下のような特徴を見出すことができた。

- 日本語のおいしさ表現には、(a)味覚表現の「甘い」、(c)触覚表現の「やわらかい」、(i)一般評価表現の「いい」「おいしい」「うまい」の出現頻度が高い。
- ③触覚、④視覚、⑤聴覚に帰属することばでは、各感覚固有のことばが多く、特に「歯触りがサクリぷりぷり (92 巻 p. 197、桜えび)」「キリリと引き締まった (4 巻 p. 83、白ワイン)」などのオノマトペ表現が豊富である。
- ①味覚と②嗅覚に帰属することばでは、感覚固有のことばが少なく、「すっきりした甘さ (93 巻 p.56、マグロトロ)」「鮮やかな香り (5 巻 p.43、(スズキの青竹焼き)」のように他の感覚のことばを借りた共感覚表現や、「優しい甘さ (81 巻 p.22、米飴)」のように五感を限定しない表現、「素晴らしい香り (11 巻 p.130、香菜)」のような評価表現を借りた表現が多い。

このように、「美味しんぼ」から食べ物のおいしさを表すことばを抽出し、日本語のおいしさ

表現の多様性、ことばの構造的特徴を検討できたことは、食べ物のおいしさを表すことばを体系化していくための基礎的研究として、非常に有意義であると考えられる。本研究で示したことばの分類方法は、他文献、アンケート調査から抽出したことばや、テレビのグルメ番組など、実際の会話から抽出したことばにも適用することができる。また、本研究で収集したことばや今後他文献から抽出したことばを用いてデータベースを構築し、食材や料理ごとのおいしさを特徴づけることができれば、生産者・消費者間のコミュニケーションツール、マスメディアにおける日本の食文化の発信、食育における五感教育など、様々な分野に応用できるのではないかと考える。

しかし、今回の分析結果は「美味しんぼ」の著者一人が使用したことばから導き出されたものであり、結果の汎用性については、さらなる検討も必要と考えられる。そこで本章で提案したことばの分類方法とデータベースの信憑性を明らかにするためにも、第3章では、本章で使用頻度の高さが示された「甘い」とそれに関連する甘味表現に着目して調査を行うことにした。「美味しんぼ」から得られたデータに加え、新聞などのメディア情報、アンケート調査から幅広いデータを収集することで、「甘い」の汎用性について再検討し、またわれわれ日本人にとっての「甘い」とはどのような味なのかを多面的に分析する。

注釈

1. 共感覚表現：五感の間でのことばのやり取り。共通感覚がことばに現れた現象で、二つの異なる感覚に基づく表現を組み合わせることにより、全体としてひとつの表現が成り立つ。例えば「やわらかい味」は、触覚のことば(=(c)触覚表現)「やわらかい」を借りて味覚「味」を表現した共感覚表現である。
2. 語幹：語形成における最小の入力要素。語幹に接尾辞を結合する、もしくは語幹を繰り返すことで、様々な形態の語を形成することができる。例えば「しゃきしゃき」「しゃきっ」「しゃっきり」は、「しゃき」という共通した語幹を持つオノマトペである。

第2章 参考文献

- 1) Cardello, V. A., Food Choice, Acceptance and Consumption, p.1-4, Blackie academic & professional (1996)
- 2) 雁屋哲作, 花咲アキラ画, 美味しんぼ, 1~102 巻, 小学館 (1984-2008)
- 3) Brau, L., Oishinbo's Adventures in Eating Food, Communication, and Culture in Japanese Comics, *Gastronomica*, vol4, no.4, 34-45 (2004)
- 4) 食品成分研究調査会, 五訂増補 日本食品成分表, 医歯薬出版 (2006)
- 5) 瀬戸賢一編著, ことばは味を超える 美味しい表現の探求, 海鳴社 (2003)
- 6) 瀬戸賢一他著, 味ことばの世界, 海鳴社 (2005)
- 7) 小野正弘編, 擬音語・擬態語 4500 日本語オノマトペ辞典, 小学館 (2007)
- 8) 山口仲美編, 暮らしのことば擬音・擬態語辞典, 講談社 (2003)
- 9) 柴田武編, 類語大辞典, 講談社 (2002)
- 10) 柳本正勝, 食べ物のおいしさに対する各感覚特性の貢献度, 35(1), pp.32-36, 日本調理科学会 (2002)
- 11) Williams, J., Synaesthetic Adjectives: A Possible Law of Semantic Change. *Language*, 52, 461-478 (1976)
- 12) S.YOSHIKAWA et al., Collection and Classification of Words for Description of Food Texture I:Collection of Words, *Journal of Texture Studies*, 1, 437-442 (1970)
- 13) S.YOSHIKAWA et al., Collection and Classification of Words for Description of Food Texture II:Texture Profiles, *Journal of Texture Studies*, 1, 443-451, (1970)
- 14) S.YOSHIKAWA et al., Collection and Classification of Words for Description of Food Texture III:Classification by Multivariate Analysis, *Journal of Texture Studies*, 1, 452-463 (1970)
- 15) 早川 文代, 岩政 由布子, 畑江 敬子, 島田 淳子, 食感覚の擬音語・擬態語の収集と選定, *日本家政学会誌*, 50(5), 481-490 (1999)
- 16) 早川 文代, 畑江 敬子, 島田 淳子, 食感覚の擬音語・擬態語の特徴づけ, *日本食品科学工学会誌*, 47(3), 197-207 (2000)
- 17) 野村純一, 増補 色の秘密 最新色彩学入門, 文春ネスコ (2005)
- 18) 楠見孝, 味覚のメタファー表現への認知的アプローチ, 日本言語学会第 127 回大会予稿集, 9-14 (2004)
- 19) 櫻井広幸, 香り表現における感覚用語—共感覚的表現について—, 立正大学文学部論叢, Vol.111 (2000)
- 20) 熊倉功夫, 日本料理の歴史, p.22, 吉川弘文館 (2007)

- 21) 武藤彩加, 9つの言語における『共感的比喩』-「触覚を表す語」と「視覚を表す語」を中心に, 日本認知言語学会論文集, 9, 181-190 (2009)

第3章

甘味表現に関する考察

1. 研究の背景と目的

グルメや料理レシピなど、あらゆる食情報がメディアであふれており、そのおいしさを伝えるために様々な言語表現が用いられている。なかでも味覚形容詞「甘い」は、甘味という性質を伝える描写語としてだけでなく、食材を限定しない便利な「おいしい」ということを表現する評価語として多用されているが、それを裏付ける研究例は少ない。第2章では、グルメ漫画「美味しんぼ」を調査資料として食べ物のおいしさを表すことばを収集し、味覚形容詞「甘い」や「甘み」「甘さ」など甘味表現の頻度が高いことを示した¹⁾。しかし、調査対象のグルメ漫画は一人の著者によって描かれたものであり、これだけで頻度の高さを説明するには不十分である。一方、ミツカン²⁾は10代から50代までの男女を対象に現代の味ことばに関する調査を行い、「甘い」は使用頻度が高く、特に10代、20代を中心とした若い世代に人気があることを示しているが、「甘い」が使われた文脈や、どのような食品に対して用いるのかについては言及されていない。

ところで、「甘い」は食べ物の甘味を示すだけでなく、厳密さが欠如した様子を表すなど、マイナスの意味に転義して用いられている³⁾。また、英語「sweet」、中国語「甜」、タイ語「wǎan」と比較した際、日本語「甘い」だけがマイナスの意味を内包することが指摘されている^{4)~9)}。中でも Jantima⁶⁾は、「甘い」の対義語である「辛い」「すっぱい」に着目して言語比較を行っているが、どの研究においても、食べ物の味を表す評価語としての「甘い」については、基本義の「砂糖や蜜のような味がする」という定義のみで、プラス評価で一括されており、詳しい言及がない。

吉田¹⁰⁾は、食べ物の味の評価語としての「甘い」について、7か国15地域の味の構造を示し、味の認識の一般的な傾向として、「うまい」という評価語から「甘い」という性質語が生まれたことを示唆した。そして、日本の味の構造について「甘い」は純然たるプラスの味の評価語ではなく、対立する語「辛い」「塩辛い」「酸い」と並ぶ、適切であればうまい味だと論じている。しかしその適切な「甘い」がどのようなものであるのかについては深く言及されていない。

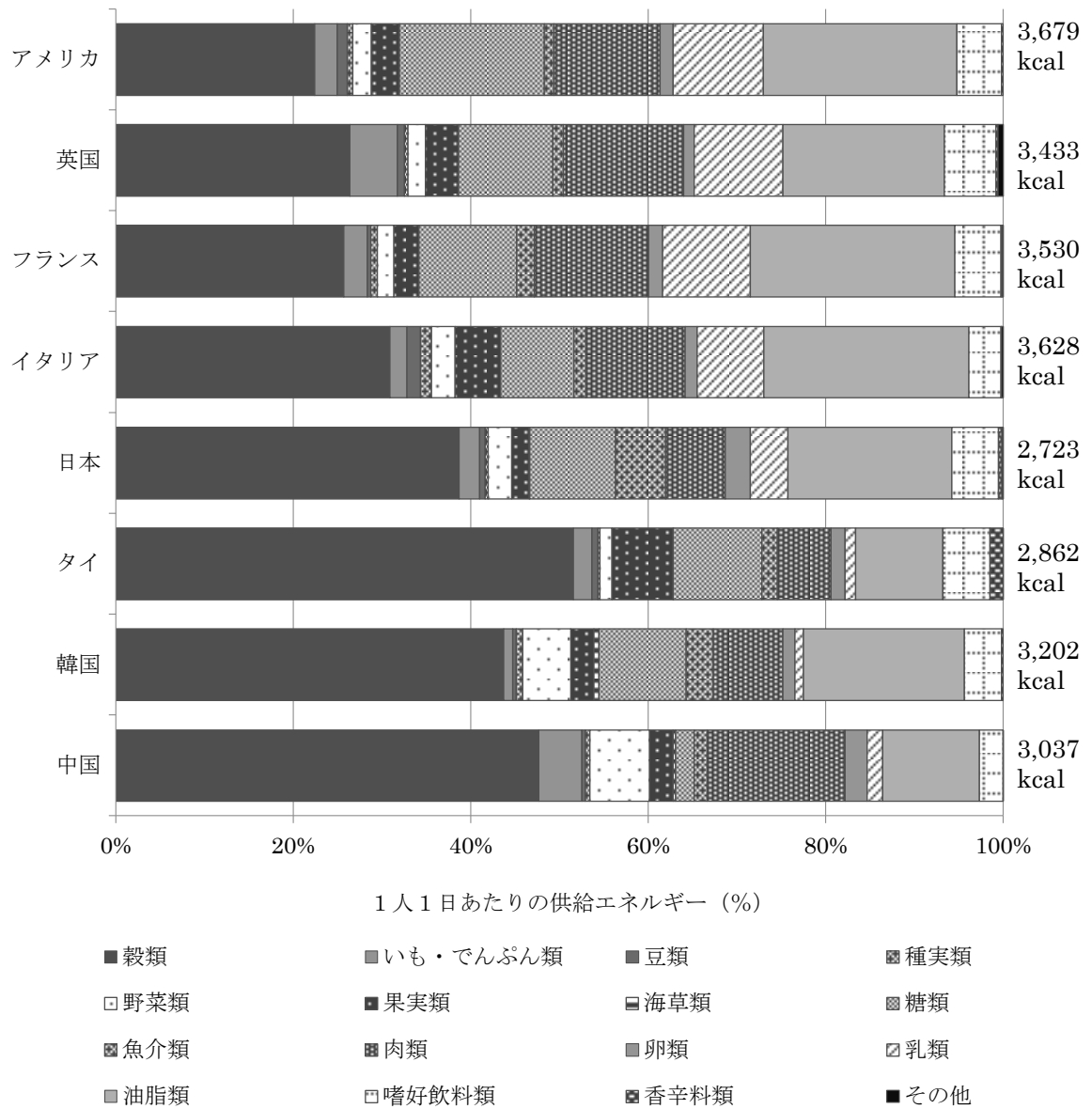
そこで、まず、「甘い」が、現在のわれわれの生活の中でどの様に用いられているのか、そしてその用途は時代に関わらず普遍的なものであるのかを明らかにするために、複数のメディアを資料に用いて「甘い」をはじめとする甘味表現の変遷を調査した。資料には食生活以外の情報源を含むメディアとして「朝日新聞」、食に関わる情報源として戦後から現在まで継続して、かつ全国規模で発刊されている総合生活雑誌「暮らしの手帖」(注1)、また料理漫画「美味しんぼ」1~102巻¹¹⁾を用いた。

次に、アンケート調査と聞き取り調査を行い、評価語としての「甘い」が、食材を限定しない便利なことばとして多用されているのか、またそれは日本に特徴的な事象であるのか、

異なる地域と比較することによって明らかにした。比較対象地域の選定条件は、日本と共通する食材や調理法がある、旨味を除く基本 4 味についての概念がある、発達した独自の食文化を持つことを条件とし、本研究ではイタリアに着目した。

図 1 に示すように、イタリアはヨーロッパの中では比較的穀物や野菜など植物性食品の摂取量が高く、イタリアで食される地中海式料理は素材の味を生かすという点で、日本と共通するものがある。また、2015 年には「食」をテーマとした万博がイタリア・ミラノにおいて開催されることから、国を挙げて食育に力を注いでおり、大学も含めた各教育機関で味覚教育が進められている¹²⁾。Ochs ら¹³⁾ は、アメリカ人とイタリア人の家庭の食事での会話を比較分析し、イタリアの家庭では食べ物を「楽しみ」と結びつける傾向が強く、イタリア人の大人は子どもに対して、自身の感じる味を表現するよう促していることを明らかにしており、食に関する語彙の豊富さが示唆されている。また、英語もしくはイタリア語を母国語とし日本に在住する留学生・通訳ら 7 人のインフォーマントに聞き取りを行ったところ、日本語「甘い」に相当するイタリア語「dolce」は、英語「sweet」とほぼ同様の意味を内包するが、より「甘い食べ物・デザート」としての認識が高いことが明らかになった。例えば、レストランなどの外食のメニューに食後のデザートとして記載されることばは、英語圏であるアメリカは「dessert」イギリスでは「dessert」や「pudding」を用いることが多く、一般的に「sweet」は用いない。しかしイタリアでは「dessert」と同じ頻度で「dolce/i」が用いられている。イタリア料理は日本でも認知度が高く、非常に人気のある料理のひとつであるが、イタリア語の「甘い」が内包する意味についての先行研究が無い。そこで、本研究ではイタリアを日本の比較対象として分析を進めることとした。

本研究では収集したデータをもとに「甘い」に代表される甘味表現を特徴づけ、甘味を中心とした味覚構造を明らかにすることを目的とする。



(統計資料：2009年 FAO)

図1：食品群別エネルギー供給構成の国際比較 (kcal/1人1日あたり)

2. 調査方法

(1)甘味表現の変遷

a)新聞における「甘い」の出現頻度

CD-ROM「朝日新聞 戦後見出しデータベース from1945-to1999(朝日新聞社)」を用いて、朝日新聞縮刷版 55 年分の索引見出し約 340 万件の中から、形容詞「甘い」と派生語「甘み」「甘さ」を含む見出しを抽出し、その出現頻度と、どのような記事見出しとして用いられたのか、ことばが内包する意味を分析し、年代ごとに整理した。「甘い」の持つ意味については、先行研究³⁾⁻⁹⁾と「国語大辞典(小学館)14)」を参考にし、以下の4つに分類した。

基本義：砂糖や蜜のような味がするなど、食べ物の味を表す(例：甘いミカン)

別義 1：口あたりがおだやか、刺激が少ない、香りや音が芳醇で快いなど、味覚以外の感覚を表す(例：甘い香り)

別義 2：物事が楽しい、幸せな様子(例：甘い生活)

別義 3：物事に対する態度・姿勢に厳格さが足りない、程度が不十分(例：甘い親、つめが甘い)

b)総合生活雑誌における「甘い」の出現頻度

総合生活雑誌「暮らしの手帖」に掲載された食に関するレシピやコラムを対象に、形容詞「甘い」と派生語「甘み」「甘さ」を含む甘味表現を抽出し、その出現頻度と、どのような食材・料理を表現するのに用いられたのか、またそれがどのようなニュアンスを含むことばとして用いられたのかを年代ごとに整理した。調査対象号は表1に示した。

表1：「暮らしの手帖」調査対象号

年代	世紀(号)	計(冊)
～1950	第1世紀(1～5、11～14、19～22、27～32、38～42、48～51号)	28
1960	第1世紀(58～62、68～72、78～82、88～92、99、100) 第2世紀(1～3)	25
1970	第2世紀(10～15、22～27、34～39、46～52、58～63)	31
1980	第2世紀(70～75、82～87、94～99) 第3世紀(6～11、17～23、29)	32
1990	第3世紀(30～34、53～58)	11
2000～	第4世紀(1、14～16、43、50～55、62、63、65)	14

c)「美味しんぼ」における「甘い」の出現頻度

「美味しんぼ」1～102巻に掲載された食品・料理を対象に、形容詞「甘い」と派生語「甘み」「甘さ」を含む甘味表現を抽出し、その出現頻度と、どのような食材・料理を表現するのに用いられたのか、またそれがどのようなニュアンスを含むことばとして用いられたのかを年代ごとに整理した。

(2) アンケート調査の概要

2012年9月～11月に、京都市内の大学に通学する大学生152名を対象とした、甘味表現に関するアンケートを実施した。また、イタリアを比較対象とし、シチリア州カタニーア県内の大学に通学する大学生54名にも同様のアンケートを実施した。表2にアンケート対象者の属性を示した。

アンケートは無記名式、集合調査法（大学の授業時間を利用）によって行った。別表1に示すように、24品目の食材・料理(加工食品含む)のおいしさを表現する際に「甘い」もしくは「dolce」ということばを用いるのかどうか、それらの食材・料理のおいしさに甘味は関係しているのかどうかをたずねた。またおいしさに甘味が関係していると答えた場合、それらがどのような甘味を持つのか、甘味が関係していないと答えた場合には、それらのおいしさに関わる味はどのようなものかを自由なことばで記述させた。表3に示すように、24品目の食材・料理は、先述の甘味表現の変遷において収集したデータを参考にしながら、複数の食品群から偏りのないように選択した。また、双方の食文化に特徴的な食材・料理も取り混ぜながら、日常的で理解しやすいものを提示した。

また、アンケート結果について補填し、理解を深めるために、イタリア語を母国語とする大学教員・イタリア語講師・日本語通訳、もしくは日本語を母国語とするイタリア語通訳ら11人のインフォーマントに「dolce」の多義性、対義語についての聞き取り調査を行った。

表2：アンケート対象者

地域	所属	人数	平均年齢
日本 (京都市)	健康科学部 生命環境科学部	152名 (男性10名、女性142名)	19.9歳 (19～24歳)
イタリア (カタニーア県)	外国語学部 文学部	54名 (男性17名、女性37名)	21.8歳 (18～30歳)

表 3：24 品目の食品・料理

	食材・料理名	食品群	主な甘味由来物質
1	白ごはん	穀類	でんぷん
2	フランスパン*		でんぷん
3	じゃがいも	いも・でんぷん類	でんぷん、ショ糖、ブドウ糖
4	豆腐	豆類	ショ糖、大豆オリゴ糖
5	玉ねぎ	野菜類	果糖、ブドウ糖
6	トマト		果糖、ブドウ糖
7	ブロッコリー		果糖、ブドウ糖
8	マッシュルーム	きのこ類	トレハロース
9	リンゴ	果実類	果糖、ブドウ糖、ショ糖、ソルビトール
10	エビ	魚介類	アミノ酸
11	鯛		アミノ酸
12	牛肉	肉類	アミノ酸、脂質
13	豚肉		アミノ酸、脂質
14	牛乳	乳類	乳糖
15	チーズ		乳糖
16	オリーブ油	油脂類	脂質
17	バニラアイスクリーム	菓子類	ショ糖、乳糖
18	チョコレート		ショ糖
19	カスタードクリーム		ショ糖、乳糖
20	コーヒー	嗜好飲料類	多糖類(アラビノガラクトン、アラビノマンナン、アラビノキシランなど)、ショ糖
21	ミネラルウォーター		ミネラル
22	醤油	調味料類	アミノ酸、ブドウ糖、糖アルコール
23	ハンバーガー	料理	糖類、たんぱく質等複数
24	ミートソース		糖類、たんぱく質等複数

*イタリア語では「pane casareccio 食事パン（フランスパンと同様に、小麦、塩、イースト、水のみを用いたシンプルなパン）」と提示した。

3. 結果及び考察

(1) 甘味表現の変遷

a) 新聞における「甘い」の出現頻度

図2に示すように、「甘い」とその派生語の出現頻度は現在に近づくとともに高くなっていった。1945年から1950年代までの60回と比べ、1990年代の出現頻度は約10倍の517回であった。また年代ごとの内訳をみると、基本義である「食べ物の甘味」と、マイナスの意味を持つ別義3「物事に対する厳格さの不足」の頻度が増加していた（基本義：～1950年代7.0%、1960年代10.5%、1970年代12.4%、1980年代9.7%、1990年代12.1% 別義3：～1950年代71.9%、1960年代63.2%、1970年代66.6%、1980年代67.5%、1990年代72.9%）。基本義に関しては、「今年のブドウは甘い」など経済欄の果物や野菜の記事見出しとして、「甘くなったおせち料理」のように、家庭欄の料理や食文化についての記事見出しとしてよく使われていた。マイナスの意味を持つ別義3は「強打を過信、甘い防御」のようにスポーツ欄の見出しとして、また「エネルギー供給政府見通し、甘すぎる」のように経済欄の見出しとしてよく用いられていた。別義1は「“甘い香”に人気 大気汚染時代 せめて酸素自動販売機で」や「甘い声でヒット多数」のように、社会欄や文化欄で用いられていたが、内訳で見ると出現割合は年々低下していた（別義1：～1950年代21.1%、1960年代17.5%、1970年代17.4%、1980年代19.3%、1990年代11.6%）。60年代で別義2がやや多くなっていたが、これは文化欄で「甘い生活(原題：la dolce vita)」というイタリア映画が多く取り上げられたことによる。どの年代を見ても、最も多いのは別義3であった。「甘い」は、基本義→別義1→別義2→別義3の順に意味拡張すると考えられているが³⁾、食生活に限定しない場合、「甘い」は味覚を表すことばとしてではなく、意味拡張の最終形でありマイナスの意味を持つ比喩表現としての使用が多いことが明らかになった。

次に、基本義としての「甘い」とその派生語を年代ごとにみると、1945年から1950年代までは「“甘くなる”夏みかん」など、4回しか出現しなかった。1960年代、1970年代になると「甘さ、砂糖の3千倍 米で新天然甘味剤発見」「太る心配ご無用 砂糖の200倍甘い」のように、従来の砂糖とは異なり、カロリーを抑えた天然、人口甘味料が見出しとして出現し始めた。また「オレ、甘い物は食わないんだが 虫歯予防に一役 カバ君」のように、甘いものと虫歯に関連した見出しに用いられるなど、栄養・衛生に関連したものが多かった。1970年代後半、1980年代に入ると「子どもに甘いぞ給食パン 砂糖入れ過ぎ、29県で文部省調査」「甘くない乳幼児食品」など、甘い＝悪いような表現が増えたが、それを裏付けるように、日本における砂糖の供給量は1973年の77.0g(1人1日あたり)をピークに、現在まで減少し続けている(図3)。しかし砂糖の供給量が減少しているにもかかわらず、甘味表現の出現頻度が増加しているのは、「野菜の味も女性上位甘く、やわらかく...続々改良?」「キャ

ベツの甘み+小松菜のやわらかさ バイオ新野菜お目見え」や「アオリイカ 柔らかく甘い「イカの王様」のように、野菜類や魚介類など、甘味調味料を用いない食材や料理の甘みについての見出しが1980年代から出現し始めたためである。また、「甘さ控えめのカクテルサワー」「イカソーメン（北海道・函館市） のどごしつるり淡い甘み」など、弱い甘みを訴えることでおいしさを連想させる甘味表現も1980年代以降多く見られた。

このように、新聞の見出しにおける基本義の「甘い」とその派生語は年代ごとに様々な用途で用いられていたことが明らかになった。次に、食に関わる情報源に限定した「甘い」を調査することで、甘味表現の変遷をより詳細に分析する。

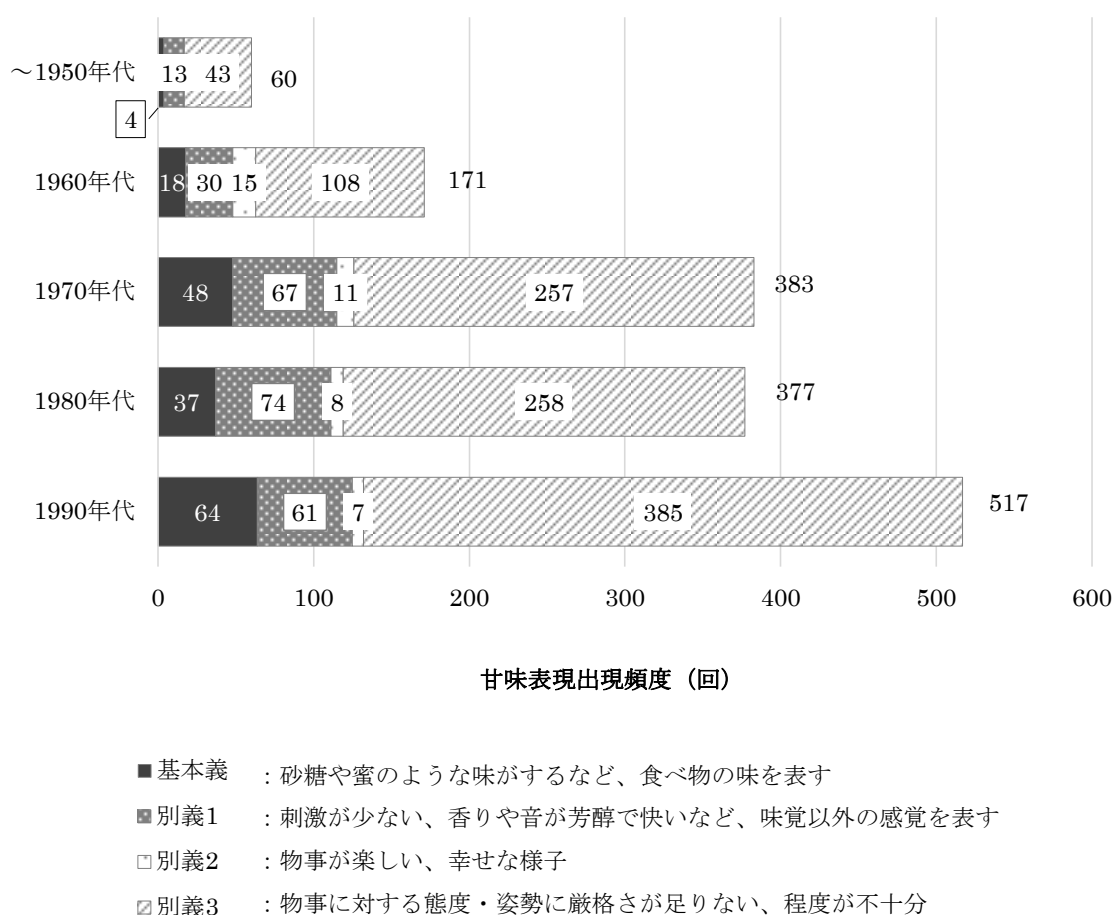


図2：新聞における「甘い」の出現頻度（回）の変遷

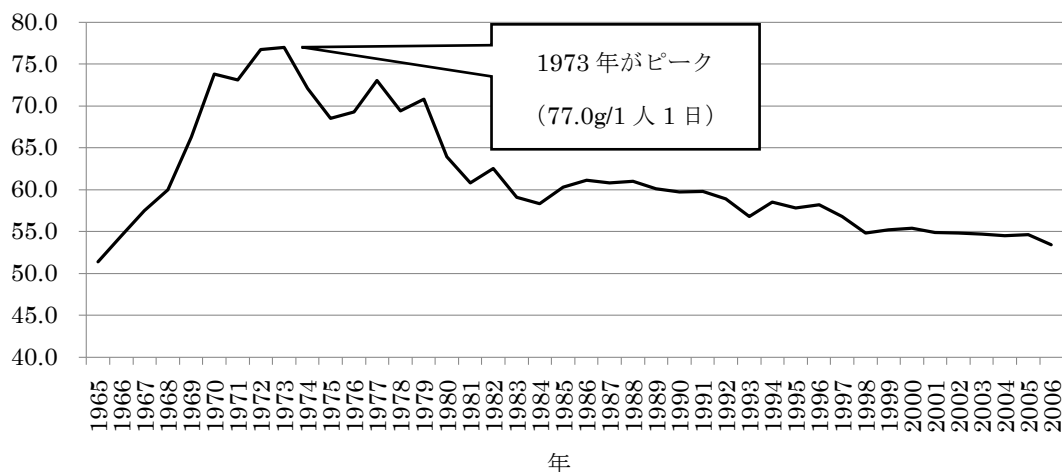


図3：日本の砂糖供給量(g/1人1日)の変遷

b)総合生活雑誌における「甘い」の出現頻度

総合生活雑誌「暮らしの手帖」に掲載された食に関するレシピやコラムの甘味表現の出現率を調査したところ、食材・料理（重複あり）2,758品中408品（14.8%）に「甘い」もしくは「甘さ」「甘み」などの甘味表現が用いられていた。図4に示すように、甘味表現あり（甘味調味料を用いた食材・料理、もしくは甘味調味料を用いない食材・料理）は、～1950年代は59/545品（10.8%）、1960年代は52/500品（10.4%）、1970年代は102/726品（14.0%）、1980年代は90/492品（18.3%）、1990年代は28/167品（16.8%）、2000年代～は77/328品（23.5%）と甘味表現の出現頻度は、1980年代以降多くなっていることが示唆された。

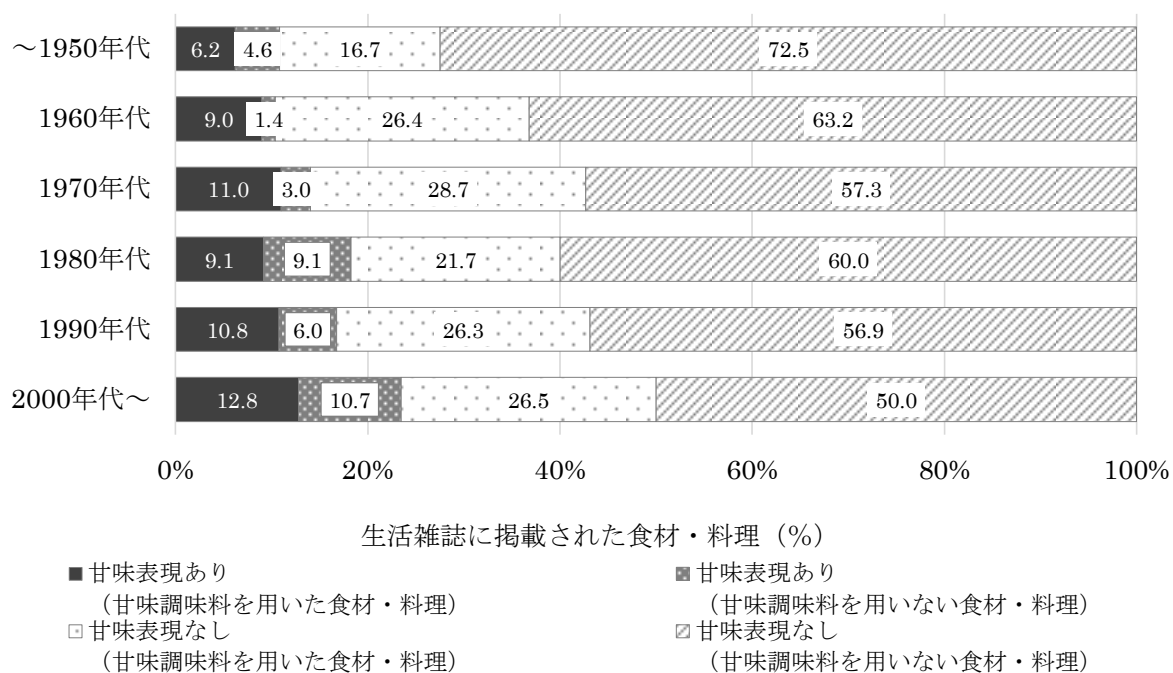


図4：生活雑誌に掲載された食材・料理の甘味表現

特に「(新玉ねぎのオープン焼きに対して) 柔らかな舌触りと甘味が何とも言えません」のように、砂糖やみりんなどの甘味調味料を用いない、素材の甘味表現の出現率が、80年代半ばを境に顕著に高くなっていった(～1950年代 25/545品; 4.6%、1960年代 7/500品; 1.4%、1970年代 22/726品; 3.2%、1980年代 45/492品; 9.1%、1990年代 10/167品; 6.0%、2000年代～35/328品; 10.7%)。

表4：総合生活雑誌における食材・料理ごとに見た甘味表現出現頻度(回)

年代	甘味調味料を用いた 食材・料理				甘味調味料を用いない 食材・料理									
	料理	菓子類	嗜好飲料類	調味料類	穀類	いも類	野菜類	果実類	魚介類	肉類	乳類	嗜好飲料類	調味料類	
～1950	18	9	2	8	0	1	7	4	1	1	0	5	3	
1960	26	16	3	1	0	0	5	1	0	0	0	0	0	
1970	59	14	1	8	1	4	9	2	1	0	1	0	2	
1980	37	14	0	1	0	1	26	4	1	2	2	1	1	
1990	9	9	0	0	0	0	7	2	0	1	0	0	0	
2000～	25	10	4	3	4	0	21	3	0	1	1	3	2	
合計	174	72	10	21	5	6	75	16	3	5	4	9	8	

また、それぞれの甘味表現がどのような食材や料理に用いられたのかを表4に示した。出現頻度が高かったのは、「(牛飯に対して) 甘めの醤油味」や「(ソラマメの甘煮に対して) さらっと甘く炊いたのもしゃれている」などの料理と、「(チョコレートに対して) 甘すぎる」「(ドーナツに対して) 夜、ちょっとお腹がすいたときに、甘いドーナツとスパイシーなスナック」などの菓子類であった。また、素材の甘味では「(野菜のペイザンヌ風に対して) 甘いニンジン、小さなキャベツの芯にピリッと辛味」「(小松菜炒めに対して) 小松菜の甘味あるおいしさを引き出す」のように、野菜類に関する甘味表現が多く見られた。

1990年代、2000年代は調査サンプル数が少なかったが、それを考慮に入れて出現頻度の変遷を見ても、野菜類の甘味表現出現頻度が1980年代以降増加しており(1990年代は少ない)、これらが全体の甘味表現出現頻度の増加に寄与していることが明らかになった。例を挙げると、「(チキンカツパプリカソースに対し) 赤ピーマンの甘味と色を生かしたソースがよ

く合います」など、素材が本来持つ味(=甘味)を活かした調理法に関するものが多かった。一方、甘味調味料を用いた食材・料理の調味料類に分類された甘味表現は1980年代以降減少しており、「(ソースに含まれるズルチンに対して)人工甘味料の甘ったるさ」「(とんかつソースに対して)いやに甘ったるい」などマイナスのニュアンスを含む表現が多かった。

甘味調味料を用いない食材・料理に対する甘味表現の出現頻度の増加の背景として、1970年代の生活習慣病罹患率増加、1980年代の日本型食生活や健康づくりのための食生活指針の提唱による健康志向の増加が考えられる。それは、「暮らしの手帖」の料理レシピに登場する「うま味調味料」の出現頻度の減少からも推測することができる。1970年代半ばまでは和風料理と中国料理のレシピには必ずと言ってよいほど「うま味調味料」が材料として記載されていたが、以降徐々に減少し、1980年代後半には和風料理のレシピから姿を消した。中国料理には依然用いられていたが「(大根とにんじんの中国風しょうゆ漬けの材料として)あればうま味調味料」のように、必須材料ではなくなった。そして1995年の誌面では「(ワンタンスープに対して)インスタントのスープは、どうしても塩気と化学調味料の味が勝った濃い目の味...中略...キャベツなどの野菜を入れると、甘味も出て、ずっと良い味になります」のように、否定される存在になった。それに対し、調味しなくても「甘い」素材が本来持つ味は、(イメージも含めて)ヘルシー、健康な好ましい味であり、多用されるようになったのではないかと考える。

ところで、一言に「甘い」と言っても、それがどのようなニュアンス(プラスの評価か、マイナスの評価か)で用いられたものが重要である。そこで食材・料理別に検討してみたところ、図5に示すように、「(リンゴとセロリのサラダに対して)...セロリのシャキッとした味に、甘い干しブドウのおいしさが加わった、さわやかなサラダです」のようにプラスの評価語として、「(ドーナツに対して)変にべとべと甘すぎる」のようにマイナスの評価語として、「(手作りスープに対して)パプリカが入れば甘くなる」のようにプラスでもマイナスでもない描写語として、食材や料理によって様々に使い分けがされていた。甘味調味料を用いた食材・料理の甘味表現では、マイナスの意味を持つ評価語として用いられるケースがあり、料理に対し「(麻婆豆腐に対して)これも本来の麻婆豆腐と違って、やはり甘い。変な甘みが口に残る」「(カレーライスに対して)何かべたっとした甘みが残る、甘さの中にほのかな辛さというくらいで甘すぎる」など、想像していたよりも甘味が強すぎる、大きすぎる場合にマイナスの評価語として用いられていた。また菓子類では、「(汁粉に対して)くどい甘み、甘すぎる」のように想像していたよりも甘味が強い場合、「(汁粉に対して)物足りない甘み」のように想像していたよりも甘味が弱い場合の両方でマイナスの評価語として用いられていた。甘味調味料を用いない食材・料理の甘味においてもマイナスの評価語としての「甘い」が見られたが、それらは「(シナモンに対して)甘ったるいにおい」を除いては、「(リンゴに対して)甘みがない」「(煎茶に対して)もっと甘みが欲しい」など、期待していたより

も甘みが不足していた場合にのみ用いられていた。また、プラスでもマイナスでもない、どのような味かを説明する味覚描写語としても「甘い」は用いられていたが、それは「(栗蒸プリンに対して) 栗は缶詰の甘く煮た栗を使います」「(中国風の揚げ団子に対して) 中国では甘いあんだけですが、ひき肉の具も入れてみました」のように甘味調味料を用いた食材・料理の甘味や、甘味調味料を用いない食材・料理に関しては「(味噌に対して) 香りがよく、少し甘め」のように調味料類の甘味表現であった。一方、甘味調味料を用いない食材・料理の甘味に対する「甘い」のほとんどは、「(穀類：スパゲッティに対して) ほんのりした甘み」「(いも類：芋粥に対して) 淡い塩気にサツマイモのかすかな甘みと香りが何とも言えず」「(肉類：豚ステーキに対して) 醤油のみの下味で、豚肉の甘味を生かしましょう」のように、プラスの評価語として用いられている。これらをまとめると、砂糖・みりんなど、甘味調味料を用いた食材・料理の甘味に対して「甘い」はプラスの評価語としてもマイナスの評価語としても用いられるが、甘味調味料を用いない食材・料理の持つ甘味に対しては、「甘い」は甘味が由来する物質の違いによらず、プラスの評価語として用いられており、「甘い」=「おいしい」と評価されていることが明らかになった。

次に、「甘い」が持つニュアンスの変遷を年代ごとにみると、図6に示すように、プラスの評価語としての「甘い」の使用割合が年々増加していることが示された。これらも、朝日新聞の分析結果と同様に、健康志向の高まりとの関係が示唆されるが、もう一つの背景として、1980年代半ばは平成景気・バブル経済形成期にあたり、料理漫画「美味しんぼ」に登場する「究極」ということばが流行語になる¹⁰⁾など、グルメブームが到来したことが考えられる。一億総グルメと言われたように誰もが食べ物を選べる時代になり、また農作物の品種改良や流通技術の発展により、素材の品質が向上したのだとすれば、調味の味よりも素材の味に重点が置かれるようになり、そのプラス評価の表現のひとつとして「甘い」=「おいしい」につながったのではないかと考えられる。

さらに、これら「甘い」は、単独で用いられる場合もあるが、様々な修飾語を伴って表現されている。それらの中から、強弱に関連した表現を表5に示したが、現代に近づくにつれ「(トマト卵に対して) トマトの酸味と卵のほのかな甘みの調和がさわやか」「(かぶのスープに対して) ほんのりした甘みとほろ苦さが入り混じったスープは、起き抜けに飲む白湯のように心に沁みました」などの弱い甘味表現が好まれ、頻度が高まっていることが示唆された。一方、強い甘味表現は、「(生クリームに対して) がっちり甘味がついている」「(パンケーキに対して) 甘すぎると×」などのマイナス評価が多い。しかし、「(玉ねぎとベーコンの蒸し煮に対して) 玉ねぎはある程度時間をかけて蒸すと甘みが出ておいしい」や「(キャベツの味噌汁に対して) コーンを加えるだけで甘味が加わり、風味豊かに」などのように、素材の甘みを足したり引き出したりすることで全体の甘味を強める表現についてはプラス評価が多く、1980年代以降に増えていた。

年代ごとに対象となる食材・料理が異なるため単純に比較することはできないが、われわれ日本人にとって好ましい「甘い」は、控えめで、特に素材自体が持つ甘みにシフトしてきていることが示唆された。

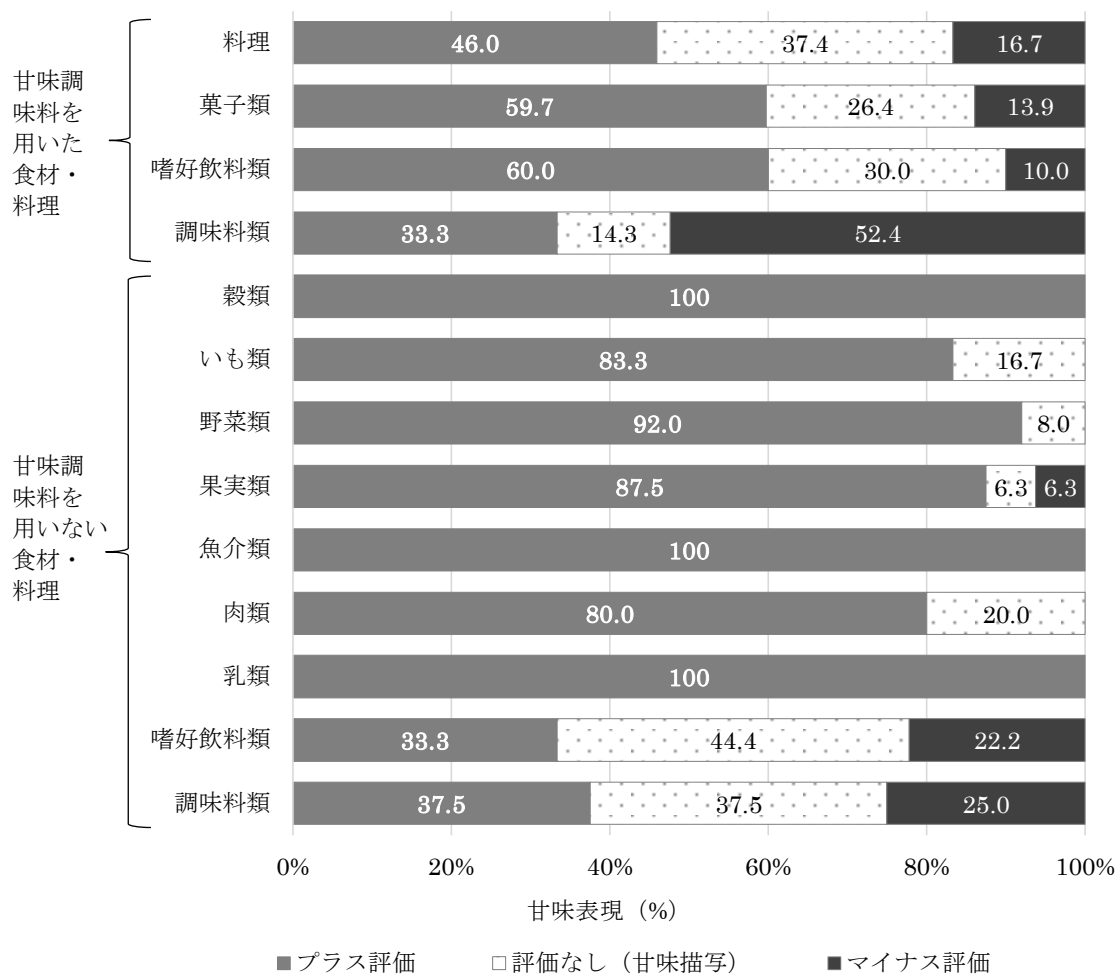


図5：総合生活雑誌における甜味表現が持つニュアンス（食材・料理別）

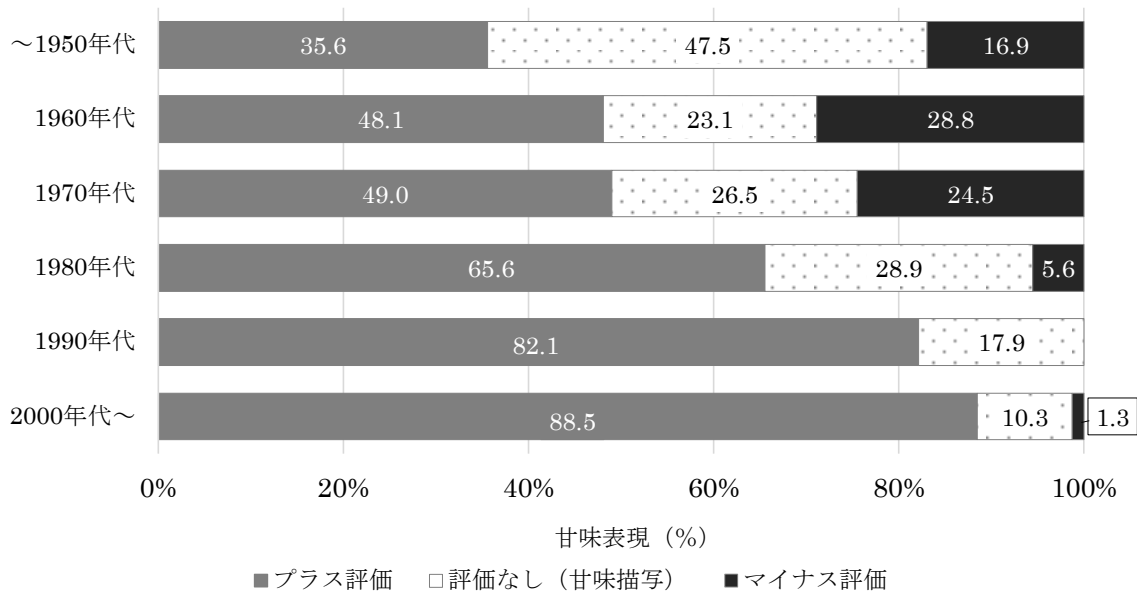


図 6：総合生活雑誌における甘味表現が持つニュアンスの変遷

表 5：総合生活雑誌における強弱に関連した甘味表現修飾語

1. 弱い甘味表現

年代	甘くない	あまり甘くない	薄い	おさえた	かすか	静か	自然	少ない	少し	ちよつと	控えめ	ほのか	ほんのり	優しい	合計 (回)
～1950	1	1	3			1			1			2			9
1960	2						1	1	2		1	1	1		9
1970	4	1	1		1			3	3	3	1	1	2		20
1980	3	2	1						1	6					13
1990				1						2		2			5
2000～			1						1	2		3	6	1	14

2 強い甘味表現

年代	甘口すぎる	甘すぎる	甘ったるい	勝つ	がちり	くどい	加える	濃い	ことさら	十分	だいぶ	強い	出る	とても	引き出す	広がる	増す	合計 (回)
～1950	1		4						1	1			1	1				9
1960		5	3		1	2					1		1	1			1	15
1970		5	5	1			1					4	2			1		19
1980		1					3	1					2				1	8
1990							1						2					3
2000～													2		1		2	5

c) 「美味しんぼ」における甘味表現の出現頻度

「美味しんぼ」に登場した甘味表現の有無を調査したところ、食材・料理 2,147 品中 333 品 (15.5%) に「甘い」もしくは「甘さ」「甘み」などの甘味表現が用いられていた。

図 7 に示すように、年代ごとの食材・料理における甘味表現の出現率はほぼ同じであった (1980 年代 76/472 品 ; 16.1%、1990 年代 152/1,045 品 ; 14.5%、2000 年代 169/1,096 品 ; 15.4%) (注 2) が、図 8 に示すように、甘味表現のことばの数の変遷をみると、年を追うごとに増加していた。

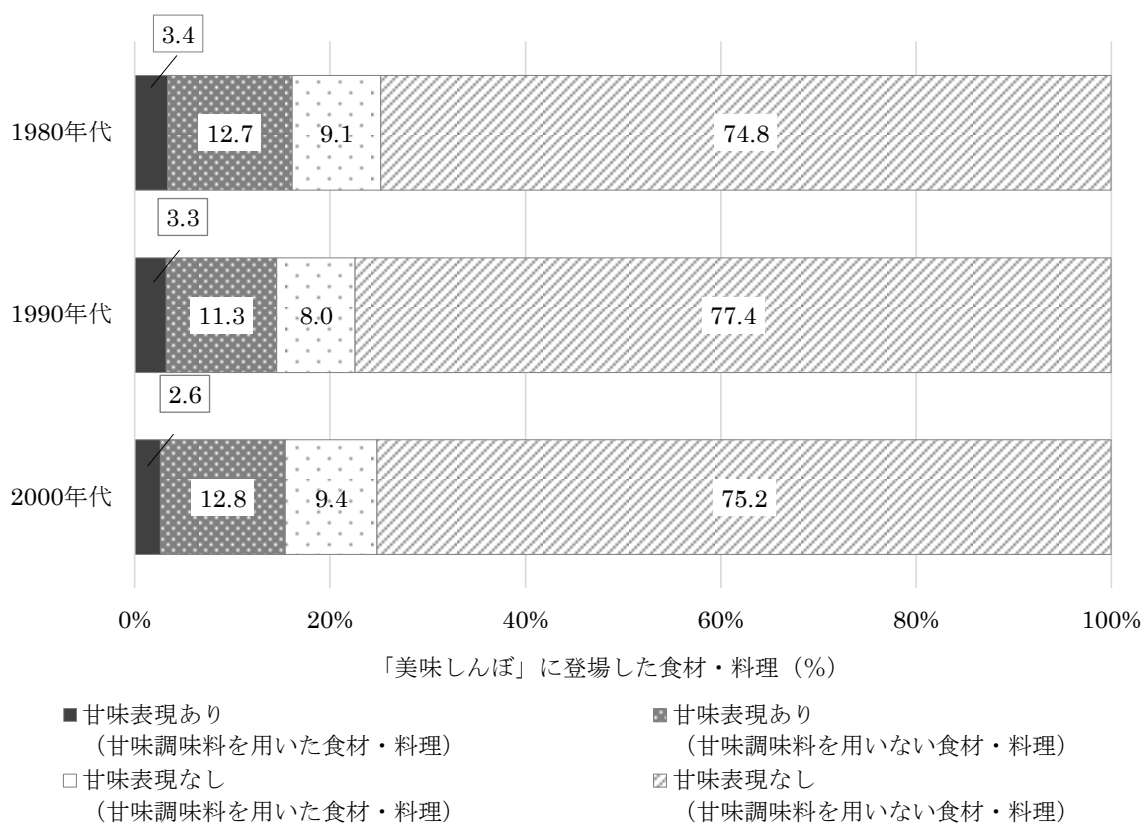


図 7: 「美味しんぼ」に登場した食材・料理の甘味表現

また、それぞれの甘味表現がどのような食材や料理に用いられたのかを表 6 に示した。甘味表現の出現回数が最も多かったのは「タイの身の甘さ (27 巻 p.203、鯛刺身)」「とろりと甘い (66 巻 p.202、牡蠣オムレツ)」のような魚介類の甘味表現であった。「美味しんぼ」に登場した食材・料理に、魚介類を用いたものが最も多かった (41.7%) ことも影響していると考えられるが、主体となる甘味由来物質がアミノ酸である魚介類に対してこのように「甘い」が多用されているのは興味深い。次に甘味表現の回数が多かったのは野菜類で、「香ばしく焼けて甘い (62 巻 p.47、ネギチヂミ)」「果物のように甘い (94 巻 p.51、トマト)」などの



図 8: 「美味しんぼ」における甘味表現出現頻度(回)の変遷

表 6: 「美味しんぼ」の食材・料理ごとにみる甘味表現出現頻度 (回)

年代	甘味調味料を用いた 食材・料理				甘味調味料を用いない 食材・料理														
	料理	菓子類	嗜好飲料類	調味料類	穀類	いも・でんぷん類	豆類	種実類	野菜類	果実類	魚介類	肉類	きのこ類	海藻類	乳類	卵類	油脂類	嗜好飲料類	調味料類
1980	19	10	3	1	10		3		16	4	33	6		1	2			13	9
1990	36	21	3	5	21	10	7		61	30	60	17	1		6		1	14	8
2000	30	17	1	1	23	20	6	1	77	22	70	14		11	4	1	2	28	2
合計	85	48	7	7	54	30	16	1	154	56	163	37	1	12	12	1	3	55	19

表現であった。出現頻度の変遷をみると、「暮しの手帖」と同様に、穀類や野菜類のように甘味調味料を用いない食材・料理に関する甘味表現が増加、甘味調味料を用いた食材・料理についての甘味表現は減少していた。

また、甘味表現がどのようなニュアンスで用いられたのかを図 9 に示したが、ほとんどがプラスの意味を持つ評価語として用いられていた。マイナス評価の甘味表現は、「甘ったるい (5 巻 p.130、すき焼き)」のように料理、「べったりと甘い (7 巻 p.58、せんべい)」のように菓子類が、期待していたよりも過度に甘い場合に用いられていた。また、甘味調味料を用いない食材・料理の甘味でも嗜好飲料類や調味料類において「べしゃべしゃした甘ったるい (54 巻 p.86、日本酒)」「甘い (74 巻 p.21、白味噌)」のように、過度の甘味に対してのマイナス評価が見られた一方、野菜類や果実類では「甘味がない (51 巻 p.128、ニンジン)」「酸味がないし甘味もない (69 巻 p.67、バナナ)」のように、甘味が不足している場合にマイナスの意味を持つ評価語として用いられていた。

次に、図 10 に甘味表現が持つニュアンスを年代ごとに示した。「美味しんぼ」の連載が開始されたのは 1983 年のため、1980 年代以降のみの比較になるが、「暮しの手帖」と同様に、プラスの評価語として甘味表現を用いる割合が年々増加し、マイナスの評価語としての甘味表現は減少していた。健康志向などの社会的背景が漫画のトピックスにも影響を与えていると考えられるが、グルメブームの火付け役となった「美味しんぼ」が“素材が甘い＝おいしい”と発信することもまた、日本人の食嗜好に何らかの影響を与えているとも考えられる。

表 7 に、強弱に関連した修飾語を伴った甘味表現を示したが、年代によって出現頻度に大きな変化はなかった。しかし「暮しの手帖」と同様に、現代に近づくにつれ「ほんのり甘いのもレモンの香りが助っ人に加わるのもうれしい (69 巻 p.67、日本茶ジン)」「ほのかに甘い (73 巻 p.87、チーズ)」などの弱い表現が 1990 年代以降増加傾向にあることが示唆された。一方強い表現も、「暮しの手帖」と同様に「べしゃべしゃした甘ったるい (54 巻 p.86、日本酒)」「味噌が甘くてちよっとくどい (17 巻 p.33、餃子)」などのマイナス評価が多かった。しかし「甘味が強い (61 巻 p.87、根深ねぎ)」や「肉の甘味が口中に広がって (71 巻 p.155、鮭のしゃぶしゃぶ)」などのように、野菜類や魚介類などの素材自体が持つ甘みの強さを強調したり、素材の組み合わせによって甘味を足したり引き出したりする表現についてはプラス評価が多く、1980 年代以降に増えていた。

このように、われわれ日本人が好む甘味は、「ほんのり」「ほのか」「控えめ」な甘味であり、特に素材自体が持つ甘味を好む傾向にあることが、新聞、生活雑誌、料理漫画のどのメディア情報の表現からも推測できた。また、吉田¹⁰⁾が指摘するように、本研究でも確かに「甘い」は純然たるプラスの味の評価語ではなかったが、それは甘味調味料を用いた食材・料理の甘味を表現する場合においてであり、甘味調味料を用いない食材・料理の甘味の場合には、ほとんどがプラスの味の評価語として用いられていた。また、現在に近づくにつれ、「甘い」が

食べ物を表すことばとして用いられる場合、マイナスのニュアンスが薄れ、プラスの評価語としての要素が強くなっていることが示唆された。「甘い」はひとつの味覚を客観的に描写することばから、主観的においしさを表現することばへとシフトしていることが示唆された。次節では食材・料理を限定してアンケート調査を行い、現代の私たちにとっての「甘い」とはどのような味であるのか、「甘い」はおいしさを表すことばとして多用されているのかを検証する。

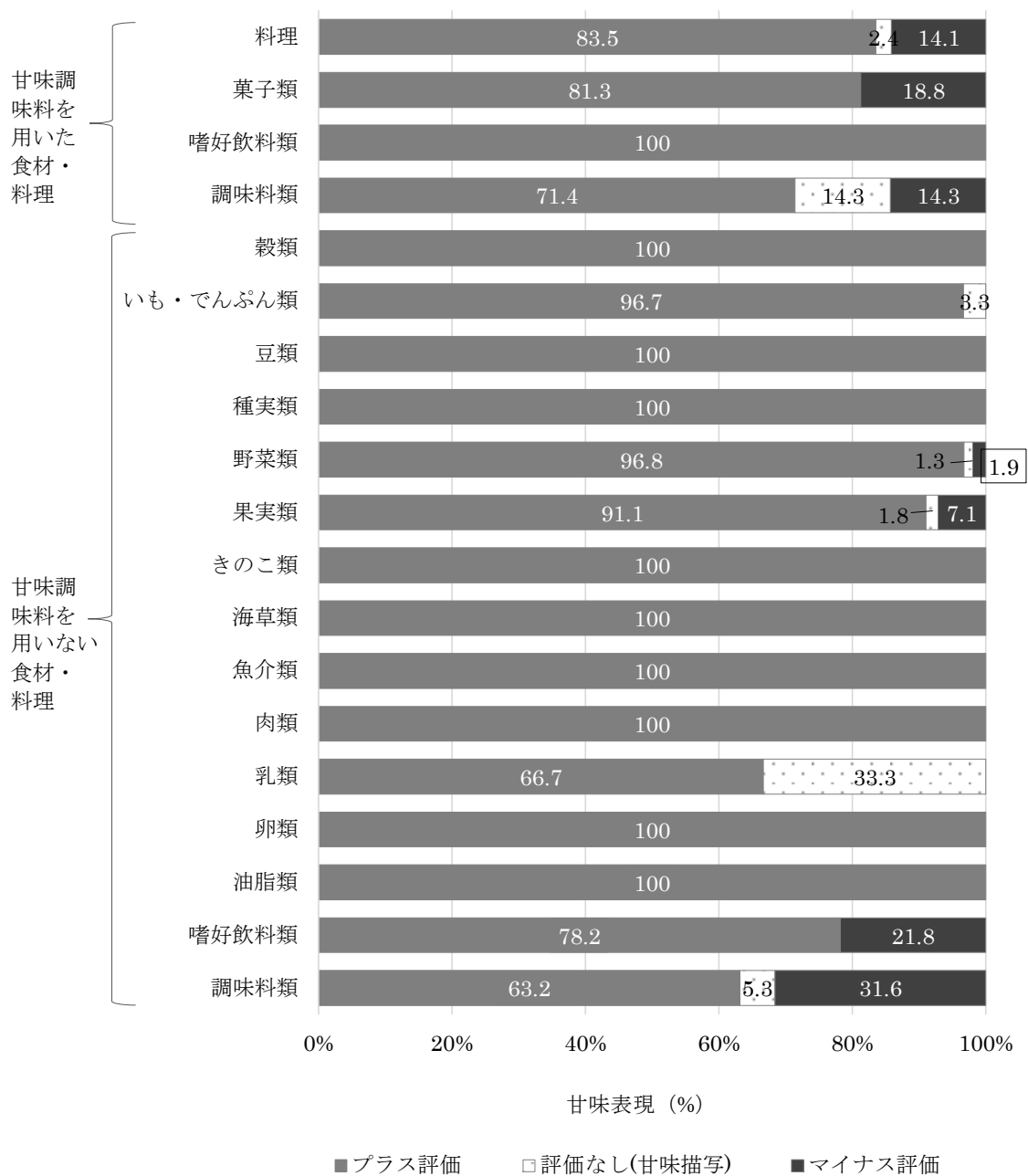


図9:「美味しんぼ」における甘味表現が持つニュアンス(食材・料理別)

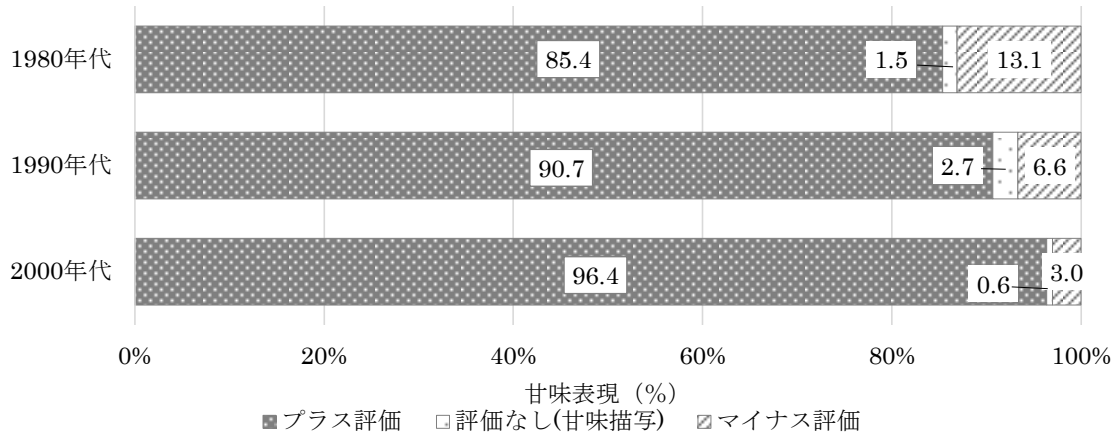


図 10 : 「美味しんぼ」における甘味表現が持つニュアンスの変遷

表 7 : 「美味しんぼ」における強弱に関連した甘味表現修飾語

1. 弱い表現

年代	あっさり	あまり甘くない	淡い	おさえた	軽い	全然甘くない	淡泊	ちよつと	ほのか	ほんのり	やわらかい	わずかに	自然<不自然	少し	繊細	優しい	合計(回)
1980					2	2	1		1		3		4			1	14
1990		1		1	3			2	4	2	6		10	1		1	31
2000	1		1		3	1		2	2	2	3	1	7		1	3	27

2. 強い表現

年代	甘い!	甘すぎる	甘ったるい	えらく	大甘	重い	きつい	凝縮	強烈	クセがある	くどい	けっこう	濃い	コクがある	こっ तरी	しつこい	十分
1980	1	1	4		1		1		1		1						
1990	1	1	2	1		1				1	5			1	1	1	1
2000			2					1	3		2	1	2	2		1	

年代	ずいぶん	たっぷり	力がある	強い	出る	とても	濃厚	引き出す	広がる	増す	まとわりつく	豊か	合計(回)
1980				1	1	1	1		2				16
1990			2	8	3	1	2	2	5	1	1	2	43
2000	1	1	1	5		2	2	5	4			2	37

(2) アンケート調査における「甘い」の汎用性と甘味表現の特徴

a) 日本語「甘い」とイタリア語「dolce」の概念

アンケート調査の結果に移る前に、日本語の味覚形容詞「甘い」とイタリア語「dolce」が内包する意味を比較する。

まず日本語の「甘い」は、大きく4つの意味を内包している。語源は、食べ物の好ましい味を示す評価語「うまい」の語源でもあり、味がよいことを基本義とする文語「ウマシ」という説が強い^{16),17)}。また「うまい」は「旨い」の他「甘い」と書くこともでき、東北北部の方言では砂糖の味を「うまい」と言う地域もある¹⁸⁾。

基本義：砂糖や蜜のような味がするなど、食べ物の味を表す（例：甘いミカン）

別義1：口あたりがおだやか、刺激が少ない、香りや音が芳醇で快いなど、味覚以外の感覚を表す（例：甘い香り）

別義2：物事が楽しい、幸せな様子（例：甘い生活）

別義3：物事に対する態度・姿勢に厳格さが足りない、程度が不十分（例：甘い親、つめが甘い）

一方イタリア語「dolce」は、伊伊辞典「lo ZINGARELLI MINORE Edizione Terzo Millennio (ZANICHELLI)¹⁹⁾」「Dizionario Italiano ON-LINE (Hoepli)²⁰⁾」と、「伊和中辞典（小学館）²¹⁾」を参考にし、内包する意味を以下の6つにまとめた。日本語「甘い」と同様に「砂糖や蜜のような味」を基本義に持つ味覚形容詞であるが、同時に「甘いもの、菓子、デザート」といった名詞としても用いられる。語源は、美味であること、好ましいことを意味するラテン語「dulcis」である。日本語の「うまい」の対訳としてよく用いられる「buono」は「dolce」と語源が異なり、良い、を意味する「bonus」を語源とする。

基本義：砂糖や蜜のような味がするなど、食べ物の味を表す（例：Questa mela è dolce. このリンゴは甘い）

別義1：好ましい、おだやか、やわらかいなど、味覚以外の感覚を表す（例：Il suono del pianoforte è molto dolce. ピアノの音色はとても美しい）

別義2：物事が楽しい、幸せな様子、享樂的（例：dolce vita 甘い生活）

別義3：(物や地形・気候が) 険しくない、やわらかい、穏やか、展性のある（例：salita dolce ゆるやかな坂）

別義4：親愛なる、優しい、かわいいなど、人の性格、人に対する呼びかけを表す（例：Paola è molto dolce. パオラはとっても優しい。 mio dolce nipote 私の可愛い孫）

名詞：甘いもの、菓子、デザート（例：I dolci di oggi 本日のデザート）

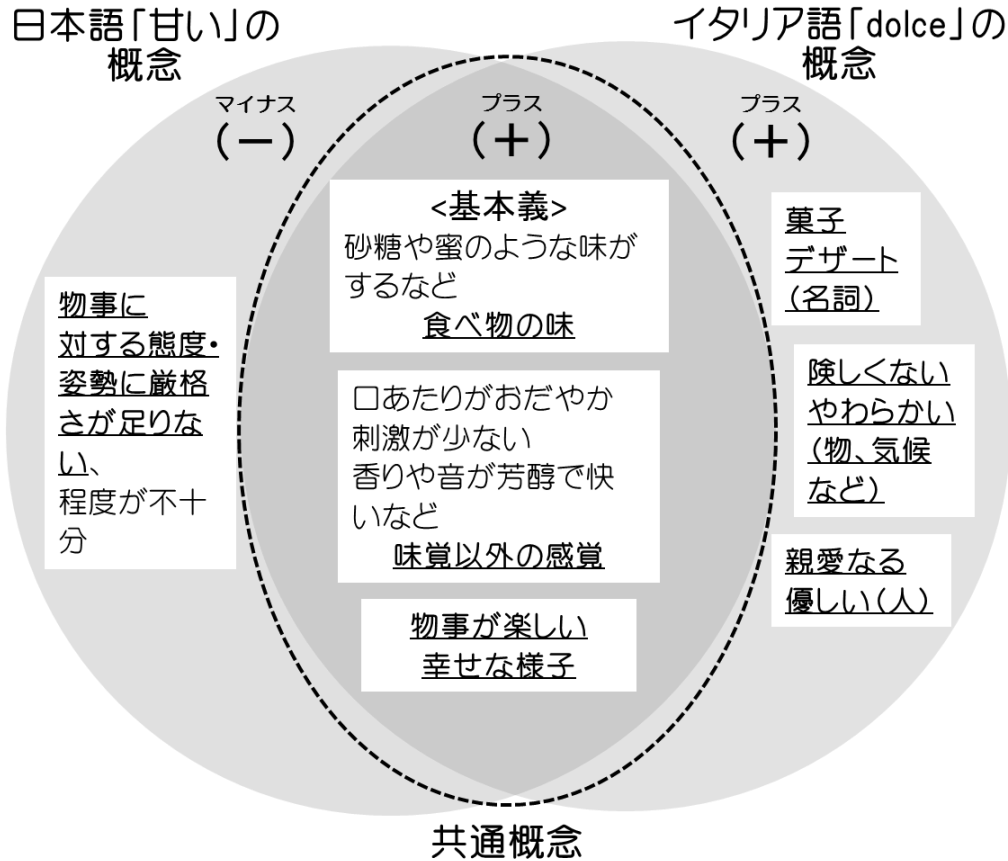


図 11：日本語「甘い」とイタリア語「dolce」

図 11 に、日本語「甘い」とイタリア語「dolce」の概念を示した。基本義、視覚や嗅覚など味覚以外の感覚との共感覚表現、また「甘い生活 dolce vita」のように物事が楽しく幸せな様子については、概ね共通している。一方「物事に対する態度・姿勢に厳格さが足りない」などマイナスのニュアンスを含むのは、日本語「甘い」のみである。イタリア語「dolce」は、物事や人の性格などが陰しくない、やわらかい、穏やかな様子、また「菓子、デザート」などの名詞として用いられるなどが、特徴的な概念としてある。

食べ物に関係した「甘い」「dolce」の概念を比較する。味覚以外の共感覚表現において、「甘い」は「塩が甘い」「甘口のカレー」、「dolce」は「gorgonzola dolce（熟成期間の短い、マイルドな）ゴルゴンゾーラチーズ」「peperoncino dolce 辛くない唐辛子」など、痛覚（触覚）に関連する、刺激の少ない様子を表す概念が共通している。しかし「dolce」には、「acqua dolce（海水やミネラル分の多い水に対して）軟水」のように、日本語「甘い」には見られない用途がある。

基本義においては、「甘い」は先述したように、砂糖や蜜などの味、もしくはそれらを調味料として加えた味を指すほか、素材自体が持つ味に関しても用いられている。またその素材は、果実など糖度が高い食材だけでなく、魚や肉のような食材まで多岐にわたり、ほとんど

の場合が好ましい味として表現されている。「dolce」に関しては、「è gradevole al gusto, che non è né amaro, né aspro, né salato 好ましい味、苦くなく、酸っぱくなく、(塩) 辛い味」と定義されていたが、実例としての記載は「Il miele per me è troppo dolce. 私にとって蜂蜜は甘すぎる。」など、砂糖や蜜の味、もしくは果実など糖度が高い食材に限られていた。

これらの辞書に記載された内容を比較する限り、食べ物を表現する際に用いる日本語「甘い」とイタリア語「dolce」は、大まかな概念としては共通しているが、前節のメディア情報から得られた結果を考慮すると、日本語「甘い」の方がより多くの食材に対して用いられており、汎用性が高いと考えられる。現代の食生活において、日本人の考える「甘い」とイタリア人の考える「dolce」はどのように違いがあるのか、特に素材自体が持つ味に対する「甘い」「dolce」に着目して、アンケート調査の結果を見ていく。

b)日本語「甘い」とイタリア語「dolce」の汎用性

まず図 12 と図 13 に、各食材・料理のおいしさを表現する際の「甘い」もしくは「dolce」の使用率を示した。どちらの国においても、バニラアイスクリーム、カスタードクリーム、チョコレート、りんごは約 90%以上が「甘い」もしくは「dolce」を用いると答えた。前節のメディア情報を資料に用いた調査でもこれら食品について「甘い」は用いられており、砂糖などの甘味料を調味料として用いる食品、糖度の高い果実類に関しては「甘い」「dolce」は同じように用いることができるといえる。また、どちらの国においてもフランスパン、豆腐、ブロッコリー、マッシュルーム、鯛、牛肉、豚肉、オリーブ油、ミネラルウォーター、醤油、ハンバーガーに対する「甘い」「dolce」の使用率が 30%以下と低かった。

24 品目の食材・料理のおいしさを表現する際の「甘い」「dolce」の平均使用率はそれぞれ 43.0%、38.1%であり、日本語「甘い」の使用率の方がやや高かった。しかし、これは全体的傾向ではなく、食材・料理によってばらつきがあった。「甘い」「dolce」の使用率に違いが見られたもののうち、日本語「甘い」の使用率の方が高かったのは白ごはん(77.6%)、玉ねぎ(93.1%)、トマト(79.6%)、エビ(36.2%)、コーヒー(39.1%)、ミートソース(38.2%)であり、イタリア語「dolce」の使用率が高かったのはじゃがいも(64.7%)、牛乳(66.1%)、チーズ(31.5%)であった。また、両国とも使用率は低いが、日本語「甘い」の使用率が上回ったのは鯛(23.7%)、醤油(22.1%)、ミネラルウォーター(28.9%)であり、イタリア語「dolce」の使用率が上回ったのはフランスパン(26.1%)、ブロッコリー(28.0%)、マッシュルーム(22.9%)、オリーブ油(13.0%)であった。

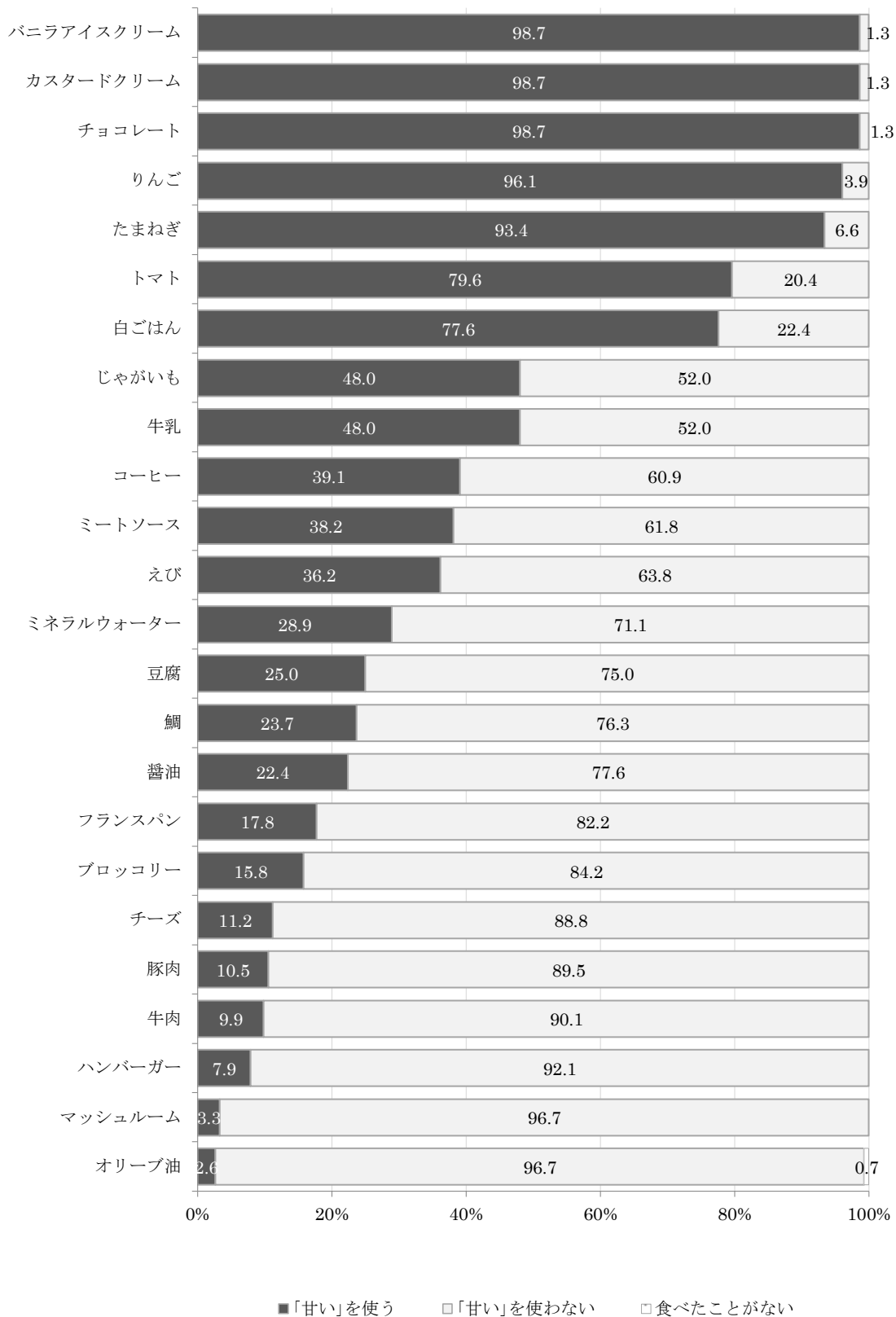


図 12 : 24 品目の食材・料理を表現する際の「甘い」の使用率 (日本) (n=152)

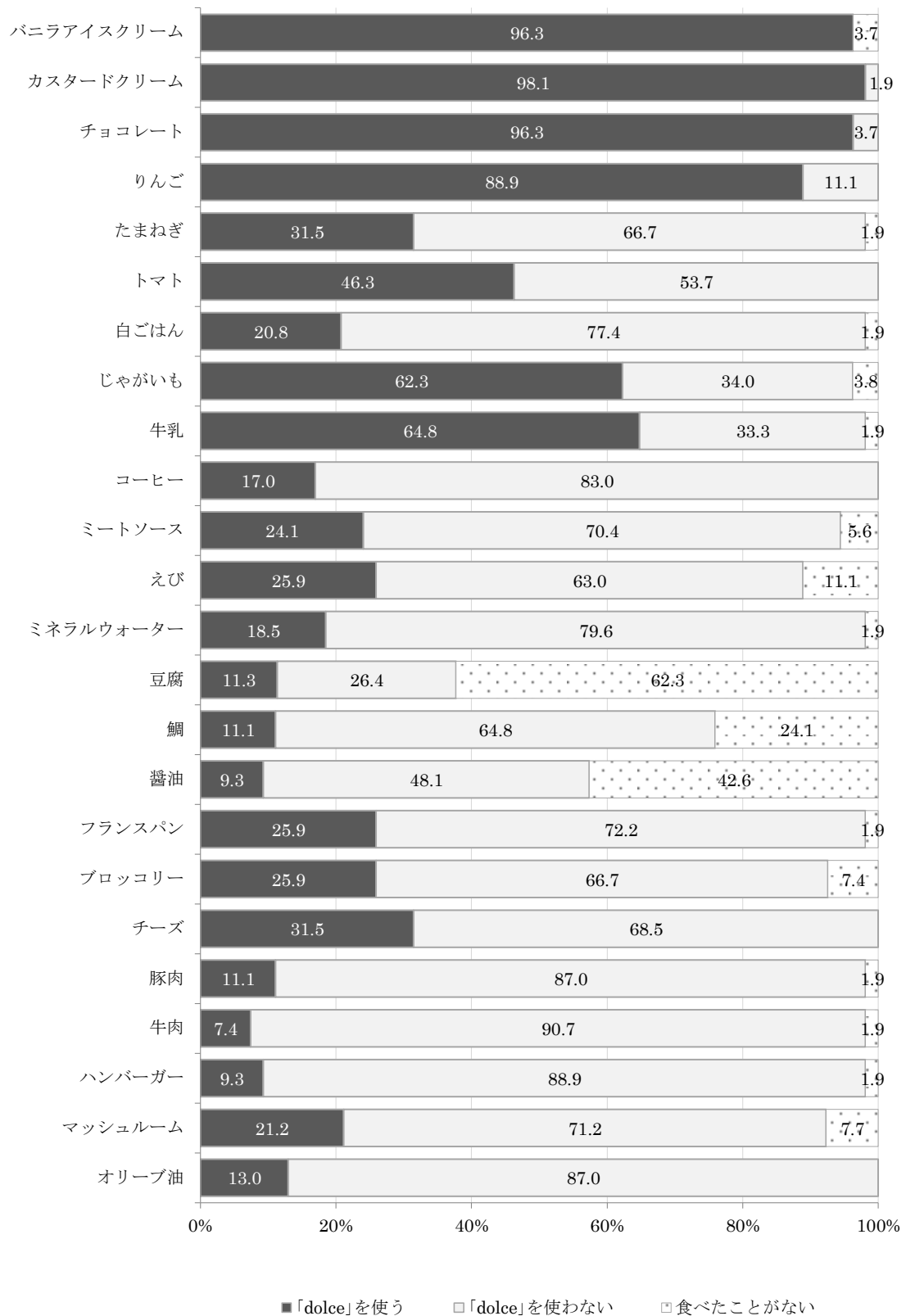


図 13 : 24 品目の食材・料理を表現する際の「dolce」の使用率 (イタリア) (n=54)

このように、使用率に差がある食材・料理をまとめてみると、それぞれの食文化の特徴を表していることがわかる。日本語「甘い」の使用率が高かった白ごはんは日本の主食、そして醤油は日本を代表する調味料のひとつである。またエビ、鯛のような魚介類は、消費量が高く、加えてより素材の甘味を感じやすい刺身など日本の「生食」文化が背景にある。イタリアでもプーリア州など一部地域で貝類の「生食」文化が存在するが、一般に魚介類は加熱調理することがほとんどである。またトマトは、供給量はイタリアが大きく上回る（注 3）ものの、日本はサラダなどで「生食」することが多い。「フルーツトマト」という呼称があるように、糖度の高い甘いトマトを好むのは日本独特である。玉ねぎは両国でよく用いる野菜であり、「生食」「加熱」と比較的共通した調理を行うが、日本の供給量が上回っている（注 4）。第 2 章の総合生活雑誌の中にも「(カレーに対して) 玉ねぎの甘さが絶妙に伝わる味作りはいい」「(玉ねぎとベーコンの蒸し煮に対して) 玉ねぎはある程度時間をかけて蒸すと甘みが出ておいしい」のような表現があり、日本では特に加熱した玉ねぎの甘味に対して好意的であることが示唆された。一方イタリア語「dolce」の使用率が高かった「フランスパン pane casareccio」は、イタリアの主食、そしてオリーブ油はイタリアを代表する調味料のひとつである。また、図 1 の食品群別エネルギー供給構成に示したように、牛乳・チーズを含む乳製品の供給量はイタリアが日本を上回っており、ブロッコリー、マッシュルームもイタリアではポピュラーな食材である。

次に、図 14 と図 15 に、各食材・料理のおいしさに甘味がどの程度寄与しているか質問したところ、どちらの国も「甘い」「dolce」の使用率に比べて寄与率は高かった。ことばとして「甘い」や「dolce」を用いることが少なくても、その食材・料理中に存在する何らかの甘味がおいしさに関係していると感じていることが示唆された。また、日本とイタリアを比較すると、イタリアの食文化になじみ深い牛乳、チーズ、じゃがいも、オリーブ油を除くすべての食材・料理において、日本人の方が、「おいしさに甘味が寄与している」と感じていた。

図 12 と図 13 に示した「甘い」と「dolce」の使用率の比較だけでは、「甘い」がおいしさを表すことばとして多用されているとは言えないが、本結果から、私たち日本人の方が、より多様な食品に甘味を求めていることが示唆された。特に、甘味由来物質がアミノ酸である魚介類・肉類については 2 国間で顕著な差が認められた(エビ: 日本 67.5%、イタリア 50.0%、鯛: 日本 58.9%、イタリア 35.0%、豚肉: 日本 45.3%、イタリア 34.0%、牛肉: 日本 45.0%、イタリア 20.8%)。魚介類において「生の甘さ」や肉類において「あぶらの甘み」のような自由記述が見られたが、これらは魚の生食やサシの入った霜降り肉をよしとする、日本の食文化の特徴が表れていると考えられる。

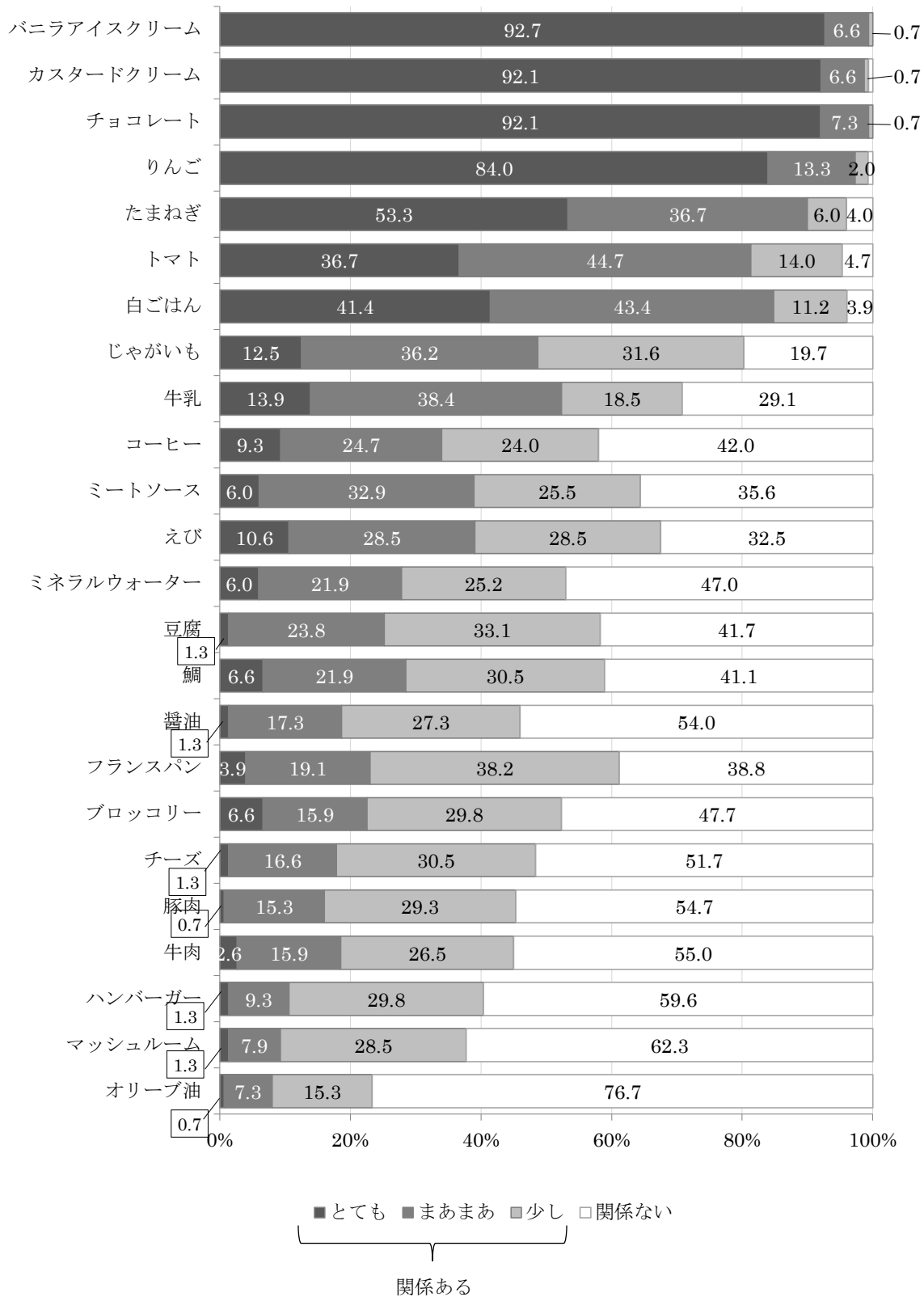


図 14：24 品目の食材・料理のおいしさへの甘味の寄与度（日本）（n=152）

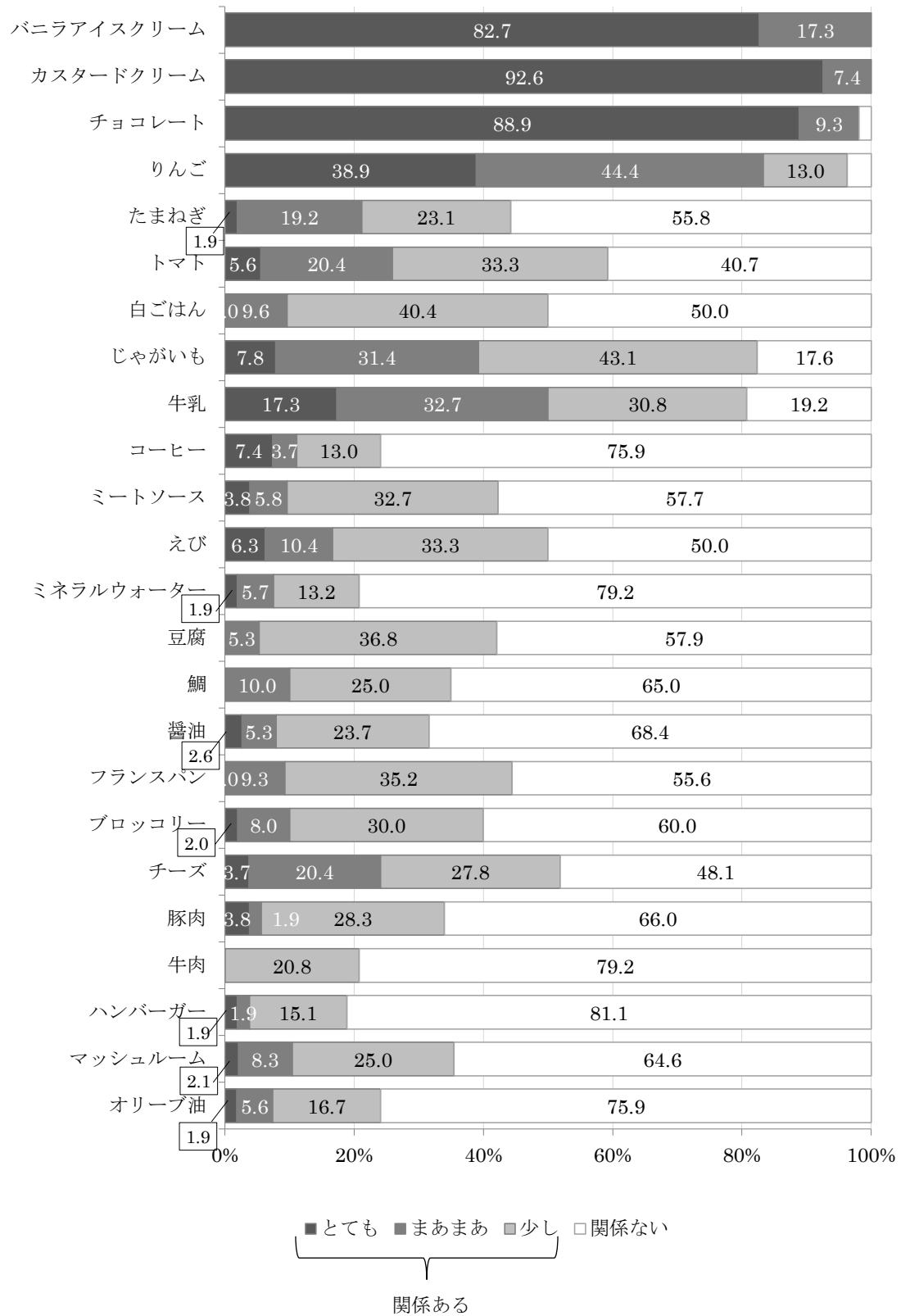


図 15 : 24 品目の食材・料理のおいしさへの甘味の寄与度 (イタリア) (n=54)

b) 甘味由来物質ごとの甘味表現

24 食品のおいしさに関する甘味の寄与度では、24 品中 20 品において日本がイタリアを上回り、食べ物のおいしさの基準軸として「甘味」がより重要な位置を占めていることが示唆された。しかし単純に砂糖等の甘味料供給量を比較すると、イタリアが 31.4 kg/人/年で、日本の 27.8 kg/人/年を上回る(資料：FAO2009)。前節でも明らかにしたように、素材自体の持つ自然な甘味を非常に大切にしていることが、日本の食文化の特徴ではないだろうか。そこで、24 品目の食材・料理の持つ甘味に関する自由記述の結果から、私たち日本人の好む甘味について検証していく。

①甘味表現の分類

各食材・料理のおいしさに「甘味は(とても/まあまあ/少し) 関係している」と答えた回答者が自由記述した表現を別表 2 と別表 3 に示した。また前章で提案した図 16 の分類表に従い、ことばが本来持つ意味(辞書における基本義)に従って甘味表現をカテゴリー分けした。例えば、単純に「甘い」「甘みがある」などの表現は (a)味覚表現に分類した。一方「とろっと甘い」や「優しい甘み」のように、「甘い」「甘み」の前に形容詞、副詞などの修飾語句がある場合は、それらに着目して、例えば「とろっと」は (c)触覚表現に、「優しい」は (g)擬人化表現に分類した。また、「とても甘い」「ほんのりした甘さ」のように、甘さの程度を表したものは、(a)味覚表現に分類し、その中でも(a)味覚表現(スケールつき)として区別した。その結果、日本語の甘味表現を計 202 種類、イタリア語の甘味表現を計 100 種類分類することができた。

食材・料理ごとの甘味表現の分類結果を、図 17 と図 18 に示す。全体を通して、日本語は「ほのかな」「ほんのり」のような(a)味覚表現(スケールつき)に加え「(白ごはんに対して)

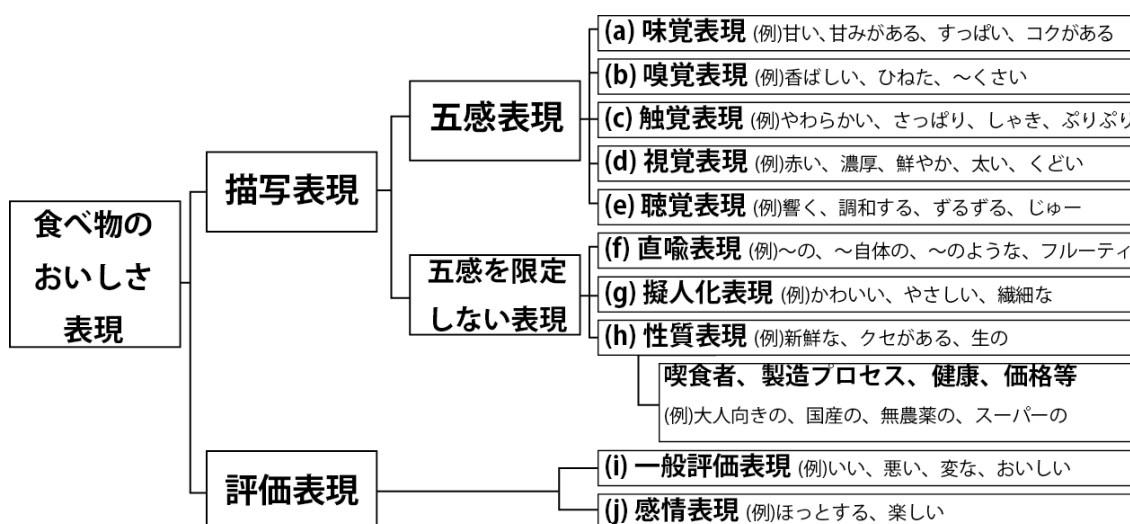


図 16：食べ物のおいしさ表現の分類¹⁾

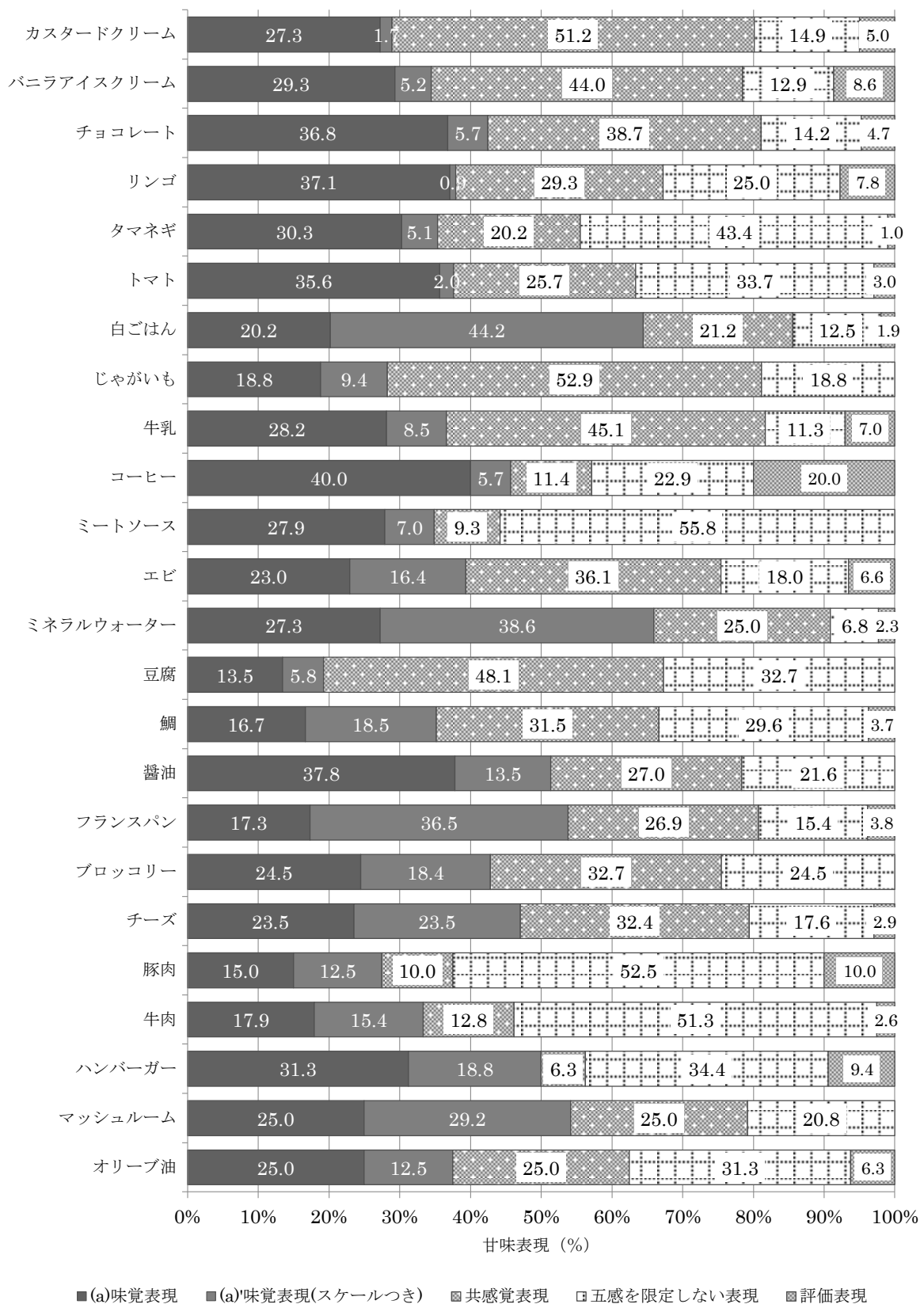


図 17 : 24 品目の食材・料理における甘味表現パターン (日本語)

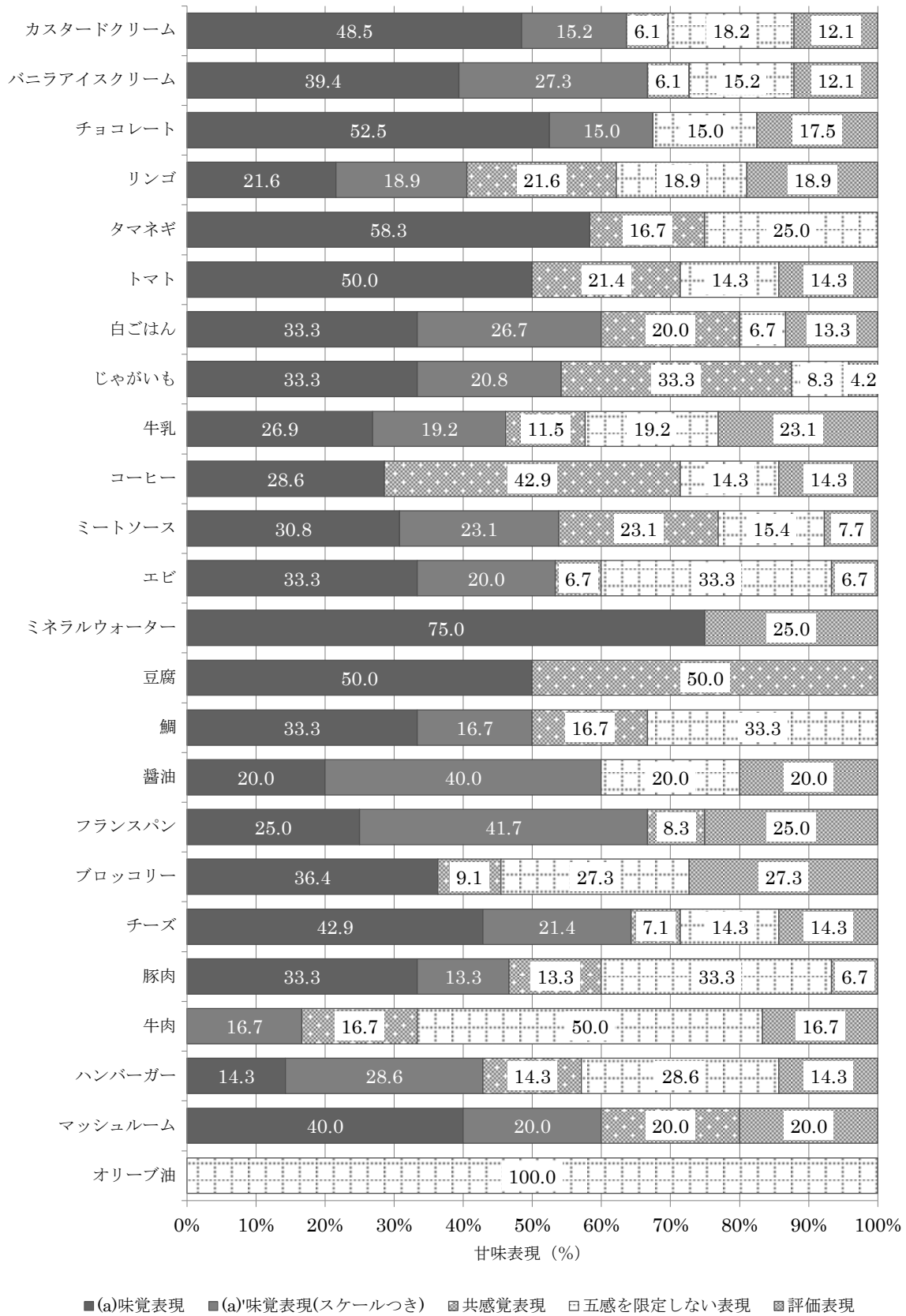


図 18 : 24 品目の食材・料理における甘味表現パターン (イタリア語)

やわらかい甘み」のような(c)触覚表現や「(チーズに対して)濃厚な甘み」のような(d)視覚表現などの共感覚表現、また「(玉ねぎに対して)炒めた後の甘さ」「(玉ねぎに対して)自然な甘さ」のような五感以外の表現も多く出現した。一方イタリア語は、「(フランスパンに対して)un po' dolce 少し甘い」のような(a)甘味表現(スケールつき)、また「(トマトに対して)ottimo 最高」「(チョコレートに対して)gustoso 味の良い」のような(i)評価表現など、比較的シンプルな表現が多かった。日本語はイタリア語に比べて非常にことばの種類数が豊富であったが、例えば同じ少ないでも「ほのか」「ほんのり」「わずか」など多くの同義語が見られた。Drake²²⁾は、英語と日本語のテクスチャー用語を比較して、日本語は1つの概念を表すのに非常に多くの同義語が存在することを指摘しており、それがこの甘味表現のアンケート結果にも表れたのかもしれない。

ところで、「(豚肉・牛肉に対して)ジューシーな甘さ」「(白ごはん・フランスパンに対して)優しい甘さ」のように、同じ食品群の食品で共通することばが多く見られたのはもちろんだが、「(菓子類のチョコレート・乳製品の牛乳に対して)濃厚な甘み」「(野菜類のトマト・果実類のリンゴに対して)さわやかな甘み」のように、異なる食品群の食品でも、共通することばが多く見られた。一方、同じ食品群でも野菜類のトマトとブロッコリーは、単純に「甘い」ということばを除くと、目立った共通点がなかった。各食材・料理に含まれる甘味由来物質は様々であり、また同じ食材でも、品種や栽培・生育状況、製造工程の違いでその組成も糖度も変化する²³⁾ため、一物質に特定することは不可能である。しかし、同じ甘味由来物質が含まれているならば、それを表現することばにもある一定の傾向が見られるのではないかと考え、各食材・料理に含まれる主な甘味由来物質に着目して、甘味表現をどのように使い分けしているのか、またイタリア語の場合はどうかを検証した。

②主として単糖類に由来する甘味を持つ食材・料理(玉ねぎ、トマト、ブロッコリー、リンゴ)

日本語の表現を見てみると、4食材とも「素材(自体)の持つ甘さ」という五感を限定しない表現が見られた。さらに、野菜類に属する玉ねぎ、トマト、ブロッコリーは「自然な甘さ」という五感を限定しない表現が共通して見られた。また、食品群は異なるが、トマトとリンゴは「甘酸っぱい((a)味覚表現)」「みずみずしい甘さ((d)視覚表現を用いた共感覚表現)」「すっきりした甘さ((d)視覚表現を用いた共感覚表現)」「ジューシーな甘さ(五感を限定しない表現)」など、共通する表現が多く用いられており、これはそれぞれの食品の糖度の高さ、水分含量、また酸味に関わる有機酸が成分に含まれていることが関係していると思われる。玉ねぎは「炒めた後の甘さ(五感を限定しない表現)」「とろとろ((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」のように、加熱調理をした時の甘さについて記述されたものが多かった。また、「コクがある甘さ((a)味覚表現)」「しっかり((d)視覚表現を用いた共感覚表現)」など、強い表現がある一方で「ほ

のかな甘み((a)'味覚表現(スケールつき))」「優しい甘み(五感を限定しない表現)」などの弱い表現も混在していた。トマトは「フルーティな甘さ(五感を限定しない表現)」という表現が最も多く、果実類のリンゴと共通した表現が多いことから、日本人は果実のように強い甘さを持つトマトをおいしいと感じていることが示唆された。ブロッコリーは同グループの3食材に比べて糖度が低いことから、「ほのかな((a)'味覚表現(スケールつき))」「ほんのり((a)'味覚表現(スケールつき))」のような弱い表現が目立った。りんごは「さっぱり((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」「すっきり((d)視覚表現を用いた共感覚表現)」「あっさり((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」のような爽快感のある表現があった。また「さくっ」「シャキシヤキ」「パリッ」のような(c)触覚表現が記述されており、これらを直接甘味として感じ取っている(さくっとした甘さ)というより、テクスチャーと甘味が同時に存在する(さくっとして甘い)ことでリンゴのおいしさを感じ取っているように思われた。

イタリアの表現を見てみると、4食材に共通する表現は見られなかった。また、日本語では、トマトはリンゴと共通する表現が多く用いられていたのに対し、イタリア語では「leggero 軽い((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」と弱い表現が共通していただけであった。リンゴは日本と同様に「molto dolce とても甘い((a)'甘味表現(スケールつき))」「zuccheroso 甘ったるい(砂糖のように甘い)((a)'味覚表現)」など強い甘味表現のほか、「farinoso 粉っぽい((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」「succoso 汁気が多い(五感を限定しない表現)」など、テクスチャーに関する表現が記述されていた。玉ねぎは「cucinato 調理した(五感を限定しない表現)」のように、日本同様加熱した時の甘味についての表現があったが、甘味の強弱に関しては「leggero 軽い((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」と弱い表現のみだった。日本ではトマトも玉ねぎも、強く甘味が感じられるものが好まれる傾向にあるが、このアンケート結果からはイタリアではその傾向は見られず、先述の「甘い」「dolce」の使用率にもそれが表れていた。ブロッコリーは「blando おだやかな(五感を限定しない表現)」「delicato 繊細な(五感を限定しない表現)」のように、日本同様控えめな甘味表現が見られた。また、玉ねぎとブロッコリーは「retrogusto amaro 後味が苦い((a)'味覚表現)」のような苦味についての表現があった。

③主として少糖類に由来する甘味を持つ食材・料理(豆腐、マッシュルーム、牛乳、チーズ、バニラアイスクリーム、チョコレート、カスタードクリーム)

日本語において、マッシュルームを除く6食材に共通した表現は「濃い」「濃厚」のような(d)視覚表現で、どれも甘味の強さを感じさせる表現であった。これには、甘味に加え、脂肪分の多さも影響していると考えられる。また、チョコレート以外の6食材は「ほんのり((a)'味覚表現(スケールつき))」という弱い表現が共通していたが、これら6食材は素材が本来持つ甘味として大豆オリゴ糖やトレハロース、乳糖などの少糖類を含んでいることが関係して

いると思われる。チョコレートは「ほろ苦い ((a)味覚表現)」のように、苦味を伴う表現が見られた。菓子類のバニラアイスクリーム、チョコレート、カスタードクリームは、ほかの食品と異なり、甘味調味料に由来する甘味を持つ食品であるが、これら 3 食材には「自然な(五感を限定しない表現)」が見られなかった。しかし「上品な甘さ(評価表現)」「甘すぎない((a)味覚表現(スケールつき))」「しつこくない((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」のように、甘味が過度でない適切である様子を表すことばは、素材に由来する甘味を持つ食材には見られない特徴的な表現であった。また、豆腐とチーズを除く 4 品目の食材では「幸せ」「ほっとする」のような、(j)感情表現に属する評価表現が見られた。精神の安定をもたらす物質として神経伝達物質の一種であるセロトニンが知られているが、セロトニンはトリプトファンを基質として生成する。トリプトファンの最も効果的な摂取方法は肉を食べることであるが、このトリプトファンの脳内への取り込みを促進するのがインスリンである。そのインスリンの血中濃度を高める役割をするのがブドウ糖、つまり「甘い」ものであり、これは、食後のデザートの意味ともされる²⁴⁾。砂糖はブドウ糖と果糖で構成されており、菓子類はもちろん、牛乳も砂糖を加えてホットオーレやカフェオーレにして飲む機会があることから「ほっとする」「落ち着く」ということばが、これら食材の甘味表現として用いられたのも理にかなっているのかもしれない。

イタリア語も、日本語と同じような傾向を示していた。例えば豆腐以外の 5 食材に共通した表現は「molto dolce とても甘い ((a)味覚表現(スケールつき))」であり、甘味の強さを感じさせる表現が目立った。また、豆腐とチョコレート以外の 4 食材は「leggero 軽い ((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」や「lievemente 少し ((a)味覚表現(スケールつき))」のような弱い表現が共通しており、これも日本と同じ傾向を示した。チョコレートは「amaro 苦い ((a)味覚表現)」「dolceamaro 甘苦い ((a)味覚表現)」のように、苦味を伴う表現が見られた。また、どの食材でも「ottimo 最高」「delizioso 美味」のような評価表現が見られたが、日本語で用いられていた「幸せ」「ほっとする」のような(j)感情表現に属する評価表現は見られなかった。

④主として多糖類分解物に由来する甘味をもつ食材・料理（白ごはん、フランスパン、じゃがいも、コーヒー）

日本語において、多糖類分解物に由来する甘味を持つ食材・料理に共通した表現は「ほんのり((a)味覚表現(スケールつき))」「ほのか((a)味覚表現(スケールつき))」「自然な(五感を限定しない表現)」のように、控えめな甘味に関するものであった。主食である白ごはん、フランスパンでは「噛めば噛むほど((a)味覚表現(スケールつき))」という表現が目立ったが、これらの甘味物質の主体はでんぷんであり、でんぷん中のアミロースやアミロペクチンが、調理や口腔内で咀嚼される過程で、酵素によってマルトース、グルコースなどに分解を受け甘味

を呈することと強く関連している。しかし同じでんぷん系の甘味でも、じゃがいもの場合は「ほくほく((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」のように、テクスチャーと結びついた表現が非常に多かった。一方、コーヒーの甘味は細胞壁構成多糖のキシログルカンなどが焙煎過程で分解したものに由来するのではないかと考えられているが、「ほろ苦い」「酸味がある」のような苦味や酸味に関わる(a)味覚表現を伴っていた。

イタリア語も日本語同様「leggero 軽い((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」のような控えめな甘味表現が多く、でんぷん系の食品は「retrogusto dolce 後味が甘い((a)味覚表現)」「dolce alla fine 最後に甘い((a)味覚表現(スケールつき))」など、「噛めば噛むほど」と同様、でんぷんの分解によって生ずる甘さを表す表現があった。コーヒーは「amarognolo ほろ苦い((a)味覚表現)」のように、やはり苦味に関する表現を伴っていた。

⑤主としてアミノ酸に由来する甘味を持つ食材・料理 (エビ、鯛、牛肉、豚肉、醤油)

日本語において、このグループの食材・料理に共通した表現は「ほんのり((a)味覚表現(スケールつき))」など控えめな甘味のほか、「うま味がある((a)味覚表現)」など、旨味を伴った表現が多かった。また、鯛以外は「強い(五感を限定しない表現)」「がつん ((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」など、強い甘味を示す表現も見られた。魚介類では「生の (五感を限定しない表現)」のように、刺身で食べる日本の食文化を示す表現があった。エビについては、「ぷりぷり((c)触覚表現を用いた共感覚表現)」のようにテクスチャーを強調した表現が多く、甘味とテクスチャーを同時に知覚することによるおいしさを、このように表現したと考えられる。肉類では「あぶらの(五感を限定しない表現)」「こったり((d)視覚表現を用いた共感覚表現)」など、脂の持つ甘味を強調したものがあつた。醤油は「深い」「奥にある」のような(d)視覚表現を用いた共感覚表現で、熟成を感じさせる甘味を表していた。また「甘辛い((a)味覚表現)」のように塩味を伴った表現があつた。

イタリア語では、日本語で見られた表現に類似するものがほとんどなく「poco dolce ほとんど甘くない」「un po' dolce 少し甘い」のような弱い(a)味覚表現(スケールつき)が共通して見られた程度であつた。また、近年、イタリアでも日本の醤油が販売されているが、醤油の表現では「acida/o すっぱい」「acidielo con punte dolciastre ちょっと甘くて酸っぱい」のように、酸味を伴った(a)味覚表現が見られた。

⑥主として脂質、ミネラル、その他に由来する甘味を持つ食材・料理 (オリーブ油、ミネラルウォーター、ハンバーガー、ミートソース)

オリーブ油は、日本語もイタリア語も「フルーティ」「fruttato フルーティ、果実のような」のように、果実を思わせる表現があつた。ミネラルウォーターは、日本語では「ほのかな」「ほんのり」など控えめな(a)味覚表現(スケールつき)を中心に約 30 種類の記述があつた

のに対し、イタリア語では「retrogusto dolce 後味が甘い」「ottimo 最高」のように、2種類のみであった。ハンバーガーとミートソースは、日本語でもイタリア語でも「甘酸っぱい」「agrodolce 甘酸っぱい」と、酸味を伴った(a)味覚表現が共通して見られた。どちらの料理の甘味表現においても日本語の方が種類数が多く、「ジューシー(五感を限定しない表現)」「塩味がある ((a)味覚表現)」などが見られた。

c)日本とイタリアの味覚構造 (甘味を中心とした場合)

ここまでで得られたデータと、聞き取り調査の結果を合わせて、日本とイタリアの味覚構造について検証する。一般的に基本味は甘味、辛味、酸味、苦味、旨味の5つで構成されるが、今回は甘味を中心として仮説を立てた。

まず、図 19 に日本の味覚構造を示した。①甘味－酸味、②甘味－苦味、③甘味－塩味、④甘味のみ、の4軸があり、その上にかかるグレーのバーはうまい・おいしいと感じる領域を示す。また、それぞれの味を表現することばを各軸の端、もしくは中央に示し、左には、その軸に関係する甘味を持つ食材・料理名を記している。①～③は、相反する2つの味が同軸線上にあり、グレーのバーに重なる部分であれば、それぞれのバランスがとれている状態であり、ちょうどよい甘さ＝好ましい甘さとだと考えられる。また、④は甘味の強弱を示し、グレーのバーに重なる部分であれば、ちょうど良い甘さ＝好ましい甘さと考えられる。この仮説では、旨味は甘味と相反する味として同軸線上にあるのではなく、それぞれの軸に重なるグレーバーの領域を拓ける役割をしている。例えば、ミートソースで、甘味が少なく塩味に偏った状態の時に、旨味はそのバランスの悪さをカバーする役割を果たすと考える。

図 20 にイタリアの味覚構造を示した。①甘味－酸味、②甘味－苦味、③甘味のみ、の3軸があり、甘味－塩味の軸が欠落している。また旨味が存在せず、日本の旨味の位置には塩味がある。アンケートの自由記述において、醤油の味を「acidielo con punte dolciastre ちょっと甘くて酸っぱい」と表現していたように、イタリア語には、日本語の「甘辛い」に相当することばがないと考えられる。甘味に相反する味覚として塩味は存在するが、日本のように同じ軸に存在してバランスをとるものではなく、あくまで別の2つの味として存在すると思われる。イタリアでは中世以降、料理に砂糖が用いられることがなくなり、現在では砂糖は菓子や飲料などに使われることがほとんどである(注5)。アンケートの調査地となったカターニア県のあるシチリア州などでは、砂糖を料理に用いる食文化が一部残っているが、これは塩味とのバランスをとるための甘味ではなく、トマトソースやマリネなどの酸味を抑えてバランスをとるための甘味だと思われる。この図では塩味は、例えばミートソースで、甘味が少なく酸味に偏った状態の時に加えることによって、そのバランスの悪さをカバーする役割を果たしていると考えられる。

甘味はヒトにとって快適な味であり、生まれて最初に覚える味が甘味であるといわれている

る²⁵⁾。つまり、甘味はどの世界においても好ましい=おいしい味だと考えられるが、日本は料理の調味に砂糖やみりんなどの甘味料を用いることが多く²⁶⁾、イタリアと比較しても甘味と塩味が混在する食品が非常に多い。アンケート結果で、日本の方が食べ物のおいしさの基準として、より強く甘味が寄与していると結果が出たのは、この③の甘味-塩味の軸が1つ多くあることも関係していると考えられる。

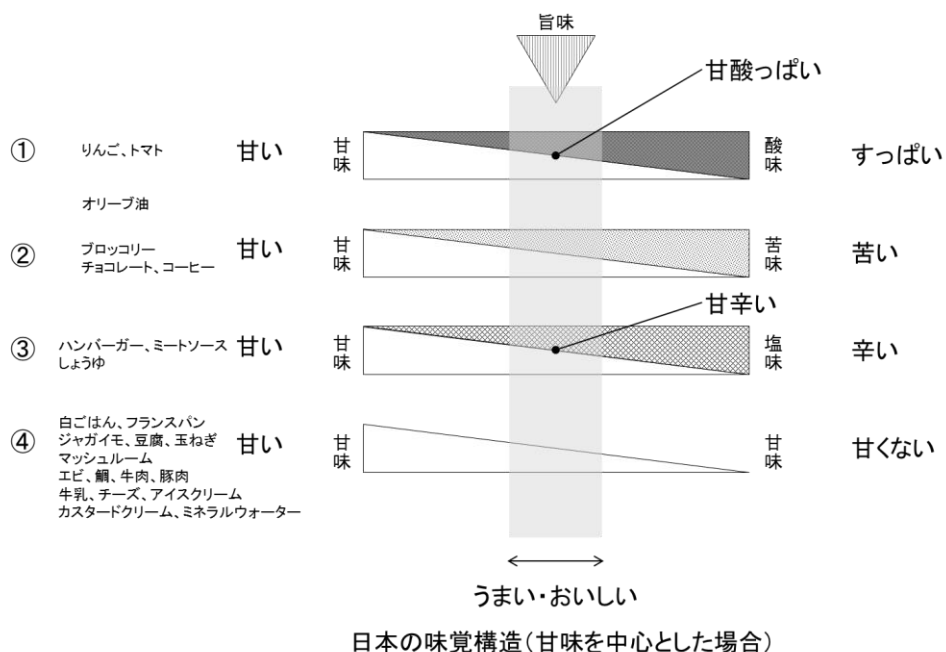


図 19 : 日本の味覚構造 (甘味を中心とした場合)

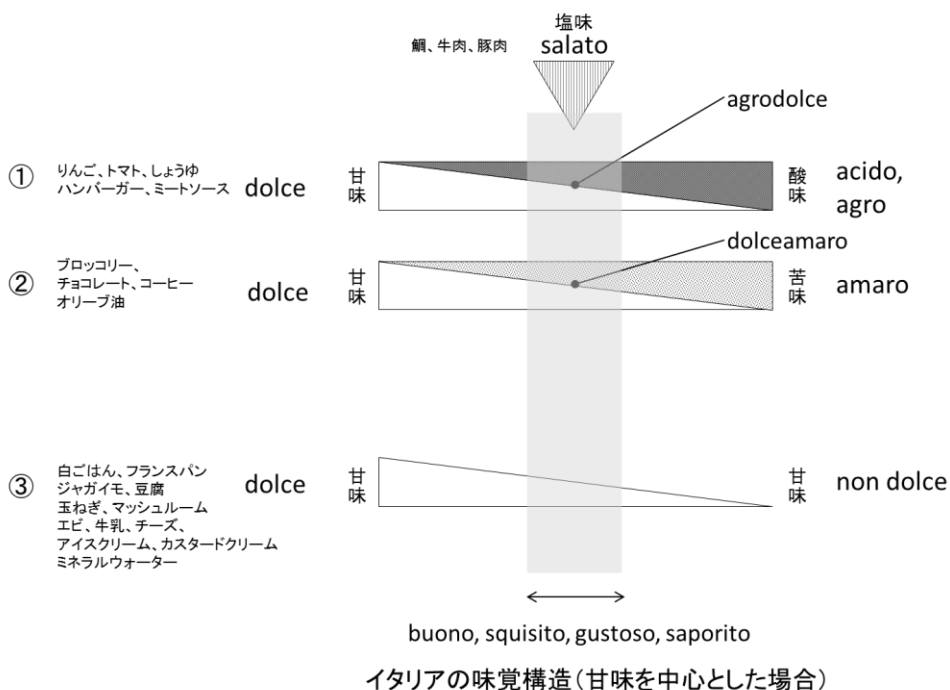


図 20 : イタリアの味覚構造 (甘味を中心とした場合)

4. 総括

(1) 私たち日本人にとっての「甘い」味

本章では、味覚形容詞「甘い」がどのように用いられているのか、また私たち日本人にとって食べ物が「甘い」とはどのような味なのかを経時的、共時的に明らかにしてきた。

まず、「甘い」を含む甘味表現の変遷を調査し、基本義である食べ物の味を表すことばとしてはもちろん、食とは関係のない分野においても、「物事に対する態度・姿勢における厳格さの不足」などマイナスのニュアンスを含むことばとして用いられる頻度が上がっていることが明らかになった。また、食べ物の味を表す「甘い」の出現頻度が高まったのは、甘味調味料を用いない食材・料理が持つ甘味をおいしいと評価するために「甘い」が用いられ始めたことが影響している。1980年代半ばを境に、食べ物の味を表す「甘い」は、ひとつの味覚を客観的に描写することばから、主観的においしさを表現することばへとシフトしていることが示された。これは生活習慣病の罹患率増加や健康志向により、素材自体が持つ自然の甘味が好まれるようになったことなどが背景にあると考えられる。

次に、アンケート調査によって、現代の私たちにとっての「甘い」とはどのような味であるのかを、イタリアと比較しながら検証した。その結果、日本語「甘い」の汎用性が高いとは一概には言えず、「甘い」「dolce」の使用率は、その国の食文化に関係の深い食材・料理(加工食品含む)ほど高いことが明らかになった。例えば日本では「白ごはん」「玉ねぎ」などのおいしさを表現する際に「甘い」と表現する割合が高かった。しかし、各食材・料理のおいしさに甘味がどの程度寄与しているかを質問したところ、全体的に日本の方が「おいしさ」と甘味の結びつきが強く、それは日本人が、素材が持つ甘味を好むこと、また日本の食文化には甘味を中心とした味覚構造において甘味-塩味の軸が存在することが影響しているのではないかと考えられた。

このように、前章の「美味しんぼ」の結果から示唆された「甘い」の汎用性が、その他の資料の分析、アンケート調査などからも証明された。甘味表現を詳しく分析したところ、日本語では、素材の持つ甘味に対する「ほのか」「ほんのり」「自然な」のような表現が多く用いられていた。また、イタリア語では見られなかった「ほっとする」「幸せ」などの感情を含む表現も用いられていたことから、現代の私たち日本人の好む「甘い」とは、控えめで、心身に優しく、癒しをもたらすような味ではないかと考える。

(2) 今後の課題

甘味表現の変遷から、日本では素材自体が持つ甘味や、弱く控えめな甘さが好まれる傾向が示されたが、対象となった食材・料理の甘味の質的变化については細かく検証できなかった。今後の課題として、例えば魚の煮つけなど、同じ料理について年代ごとのレシピを比較

し、実際に用いた甘味調味料の使用量の変化と甘味表現の変化と合わせて分析する予定である。

アンケート調査では「甘い」「dolce」をおいしさの表現として用いるかどうかを質問したが、それがプラスのニュアンスを持つ表現なのか、マイナスのニュアンスを持つ表現なのかを明確にとらえることができなかった。「～が甘い。」「～ e' dolce.」と提示されたときにどのように受け取るかを明らかにできれば、さらに日本語「甘い」を特徴づけることが可能である。また、今回は食材・料理の名前を提示しただけの調査であったが、実際に試食してもらい、それを自由にことばで表現してもらうことで、甘味がおいしさを構成する要素としてどのように位置づけられるのかをさらに分析したい。今回は大学生のみを対象としたため、今後は異なる年代にも同様の調査を行いたいと考えている。

謝辞

本研究を実施するにあたり、助成をいただきました嗜好品文化研究会の関係各位に深く感謝申し上げます。

注釈

1. 「暮しの手帖」は 1946 年に「暮しの中に役立つ情報を紹介する」生活総合雑誌として発刊された隔月誌。年間約 17 万 5000 部発行（2011 年 10 月 1 日～2012 年 9 月 30 日、日本雑誌協会調べ）。
2. 「美味しんぼ」1-102 巻の食材・料理数の合計は 2,147 品であるが、各年代に分けた場合の食材・料理数の合計とは数値が異なる。これは、どの年代にも登場する食材・料理があるためであり、例えば「そば」は、1980 年代、1990 年代、2000 年代のすべてに登場しているため、この場合は年代ごとに 1 品としてカウントした。
3. イタリアのトマト消費量：60.5kg/1 人/年、日本のトマト消費量：8.3kg/1 人/年（資料：2009 年 FAO）
4. イタリアの玉ねぎ消費量：6.2kg/1 人/年、日本の玉ねぎ消費量：10.2kg/1 人/年（資料：2009 年 FAO）
5. 17 世紀末以降、ヨーロッパでは砂糖が大衆化することにより、生命活動に必要なエネルギーの安定供給が保障され、以後生理的な味よりも文化的な味が重んじられるようになり、新たな味「食材の味そのもの」を楽しむ時代、ガストロノミーの時代が訪れた。食材が持つ自然の味とその味の組み合わせが重視され、過剰なスパイスや砂糖が排斥されるようになったのである。その動きの中で、食事そのものは塩味が基本となっていくが、甘味（砂糖）はデザートを統率するという味の新秩序が生まれた。甘味と組み合わせられた苦味、酸味、匂いが、新しい嗜好品の分野を生み出し、アイスクリー

ムやコーヒー、紅茶、ココアなどの嗜好品の世界が広がり、庶民の生活に浸透していった²⁷⁾、²⁸⁾。

別表1：アンケート調査票

I. 以下の食品や料理のおいしさを表現するのに、「甘い」ということばを用いますか。当てはまる項目に を入れてください。

食品、料理名	以下の食品や料理のおいしさを表現するのに、「甘い」ということばを用いますか。
1. 白ごはん	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
2. フランスパン	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
3. ジャガイモ	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
4. 豆腐	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
5. タマネギ	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
6. トマト	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
7. ブロッコリー	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
8. マッシュルーム	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
9. リンゴ	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
10. エビ	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
11. 鯛	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
12. 牛肉	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
13. 豚肉	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
14. 牛乳	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
15. チーズ	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
16. オリーブ油	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
17. チョコレート	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
18. バニラアイスクリーム	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
19. カスタードクリーム	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 飲んだことがない
20. コーヒー	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 飲んだことがない
21. ミネラルウォーター	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
22. しょうゆ	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
23. ハンバーガー	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない
24. ミートソース	<input type="checkbox"/> 用いる <input type="checkbox"/> 用いない <input type="checkbox"/> 食べたことがない

別表1：アンケート調査票（続き）

Ⅱ. 以下の食品や料理のおいしさに、「甘味」は関係していると思いますか。 当てはまる項目に を入れてください。

また、「とても」「まあまあ」「少し」関係していると回答された方は、その食品や料理のおいしい「甘味」を、自由な言葉で表現してください。

「関係ない」と回答された方は、その食品や料理のおいしい「味」を、自由な言葉で表現してください。←空白にせず、最低1語はご記入ください！

食品、料理名	以下の食品や料理のおいしさに「甘味」はどのくらい関係していると思いますか？	その食品や料理のおいしい「甘味」もしくは「味」を、自由な言葉で表現してください
1. 白ごはん	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
2. フランスパン	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
3. じゃがいも	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
4. 豆腐	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
5. タマネギ	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
6. トマト	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
7. ブロッコリー	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
8. マッシュルーム	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
9. リンゴ	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
10. エビ	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
11. 鯛	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
12. 牛肉	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
13. 豚肉	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
14. 牛乳	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
15. チーズ	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
16. オリーブ油	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
17. チョコレート	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
18. バニラアイスクリーム	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
19. カスタードクリーム	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
20. コーヒー	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
21. ミネラルウォーター	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
22. しょうゆ	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
23. ハンバーガー	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	
24. ミートソース	<input type="checkbox"/> とても(70-100%) <input type="checkbox"/> まあまあ(31-69%) <input type="checkbox"/> 少し(1-30%) <input type="checkbox"/> 関係ない	

Ⅲ. 以下の項目についてご回答ください

年齢	（ ）歳	性別	（ <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 ）	居住地	（ 市・郡・町）	出身地	（ 市・郡・町）
----	----------	----	---	-----	-----------------------------	-----	-----------------------------

1. 料理やグルメに関する情報を入手するのに、TV 番組や情報誌、web サイト、料理本を利用することがありますか。

あてはまる項目に を入れてください。

<input type="checkbox"/> 定期的にある	<input type="checkbox"/> 数回ある	<input type="checkbox"/> 1度だけある	<input type="checkbox"/> ない
---------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

↓ ↓ ↓
「利用することがある」と回答された方

どのような TV 番組、情報誌、web サイト、料理本を利用されますか。具体名をいくつでもお書きください。

2. 砂糖やみりんなどの甘味料を使用した（含んだ）食品、飲み物、料理をよく食べますか(自分が作る場合も含む)。

あてはまる項目に を入れてください。

<input type="checkbox"/> 毎食食べる/飲む	<input type="checkbox"/> 1日1~2食食べる/飲む	<input type="checkbox"/> 数日に1回食べる/飲む	<input type="checkbox"/> 月に2~3回食べる/飲む	<input type="checkbox"/> 食べない/飲まない
-----------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------

↓ ↓ ↓
「食べる/飲む」と回答された方

それはどのような食品、飲み物、料理ですか（それぞれの頻度は問いません）。

あてはまるものすべてに を入れ、具体的な食品、料理名を最大3つまでお書きください。

	具 体 的 な 食 品、 料 理 名		
<input type="checkbox"/> お菓子類			
<input type="checkbox"/> 嗜好飲料、アルコール類			
<input type="checkbox"/> ごはん、麺、パン類			
<input type="checkbox"/> 野菜料理			
<input type="checkbox"/> 肉、魚料理			
<input type="checkbox"/> 卵、乳製品を使った料理			
<input type="checkbox"/> 果物を使った料理(ジャムなども含む)			
<input type="checkbox"/> その他			

アンケートにご協力いただき、大変ありがとうございました。

別表2：食品・料理の甘味表現(日本語)

食品名	バニラアイスクリーム	n	カスタードクリーム	n	チョコレート	n	リンゴ	n	たまねぎ	n
	甘い	24	甘い	20	甘い	24	甘い	24	甘い	24
	素材の	13	濃厚	15	甘ったるい	8	素材の	13	炒めた/加熱した	23
	濃厚	9	甘ったるい	11	砂糖の	8	濃厚	9	素材の	8
	甘ったるい	7	素材の	10	口に残る	7	甘ったるい	7	自然な	5
	砂糖の	6	砂糖の	8	素材の	7	砂糖の	6	コクがある	3
	さっぱり	6	こてこて/こってり	5	濃厚	4	さっぱり	6	優しい	3
	すっきり	5	とろとろ/とろり/とろん	4	とても	3	すっきり	5	じんわり/じわじわ	2
	幸せ	4	まろやか	4	口に広がる	3	幸せ	4	甘味がある	2
	とろける	4	濃い	4	しっかり	3	とろける	4	まろやか	2
	口に残る	4	ずっしり/ずしん	3	とろとろ/とろり/とろん	3	口に残る	4	とろとろ/とろり/とろん	2
	もったり	3	もったり	3	濃い	3	もったり	3	少し	2
	冷たい	3	幸せ	2	まろやか	3	冷たい	3	フレッシュ/新鮮	2
	しつかり	2	もったり	2	しつこい	2	しつかり	2	ほのか	2
	いい	2	ふんわり/ふわふわ	2	とにかく	2	いい	2	しゃきしゃき/しゃっきり	2
	こてこて/こってり	2	口に残る	2	強い	2	こてこて/こってり	2	深い	1
	とても	2	どっしり	2	バランスのとれた	2	とても	2	香ばしい	1
	さわやか	2	なめらか	2	喉にくる	2	さわやか	2	ほんのり	1
	クリーミー	2	しっかり	2	もったり	2	クリーミー	2	つん	1
	ほんのり	2	さらり/さらさら	1	甘過ぎない	2	ほんのり	2	熟した	1
	濃い	2	口に残らない	1	どっしり	1	濃い	2	独特/特有	1
	旨い	1	強い	1	こてこて/こってり	1	旨い	1	辛味がある	1
	べたべた	1	天国	1	ひたすら	1	べたべた	1	しつかり	1
	口に広がる	1	喉にくる	1	がっつりがっつん	1	口に広がる	1	口に残る	1
	あたたかい	1	くどい	1	どろっ	1	あたたかい	1	噛めば噛むほど	1
	しつこい	1	重い	1	くどい	1	しつこい	1	しゃりしゃり	1
	はかない	1	マイルド	1	後味が甘い	1	はかない	1	さわやか	1
	優しい	1	口に広がる	1	上品	1	優しい	1	バランスのとれた	1
	安定した	1	上品	1	とろける	1	安定した	1	ふんわり/ふわふわ	1
	口に残らない	1	ねっとり	1	ほっとする	1	口に残らない	1	辛い	1
	ふんわり/ふわふわ	1	深い	1	幸せ	1	ふんわり/ふわふわ	1	丸い	1
	とろとろ/とろり/とろん	1	のっそり	1	天国	1	とろとろ/とろり/とろん	1	生の	1
	くどくない	1	とても	1	主張する	1	くどくない	1	強い	1
	子供の	1	旨い	1	ほろ苦い	1	子供の	1	ほんわか	1
	飽きる	1	コクがある	1	苦い	1	飽きる	1	口に広がる	1
	上品	1	くせ/中毒になる	1	体にしみる	1	上品	1	みずみずしい	1
	さらり/さらさら	1	いい	1	甘過ぎる	1	さらり/さらさら	1	あっさり	1
	後味が甘い	1	しつこくない	1	なめらか	1	後味が甘い	1	やわらかい	1
	快い	1	他の食材と合う/が欲しくなる	1	甘味がある	1	快い	1		
	飽きない	1	しつこい	1	疲れが取れる	1	飽きない	1		
	噛めば噛むほど	1	クリーミー	1	風味がある	1	噛めば噛むほど	1		
	ただただ甘い	1	べたべた	1	目が覚める	1	ただただ甘い	1		
	あっさり	1	あたたかい	1	いい	1	あっさり	1		
	もったり	1	ほんのり	1	甘くない	1	もったり	1		
	まろやか	1					まろやか	1		

別表2：食品・料理の甘味表現(日本語) (続き)

食品名	トマト	n	白ごはん	n	じゃがいも	n	牛乳	n	コーヒー	n
	フルーティ/果物のような	15	噛めば噛むほど	24	ほくほく/ほっくり	36	甘い	14	苦い	12
	甘い	14	甘い	19	甘い	12	濃厚	6	甘い	10
	甘酸っぱい	14	ほのか	14	甘味がある	4	濃い	5	バランスのとれた	7
	みずみずしい	10	ほんのり	9	自然な	4	自然な	4	砂糖の	5
	さわやか	7	でんぷんの	6	炒めた/加熱した	4	素材の	4	素材の	4
	酸味がある	6	優しい	4	ほんのり	4	ほんのり	4	甘味がある	4
	熟した	4	甘味がある	3	素材の	3	口に残る	4	ほろ苦い	2
	フレッシュ/新鮮	4	じんわり/じわじわ	3	でんぷんの	3	まるやか	4	口に残る	1
	すっきり	3	もちもち/もっちり	3	ほのか	3	甘味がある	3	苦味がある	1
	素材の	3	ほかほか	2	ほかほか	2	牛くさい	2	酸味がある	1
	自然な	3	しつこくない	2	優しい	2	少し	2	ほんのり	1
	バランスのとれた	3	素朴	2	しっとり	2	コクがある	2	口に残らない	1
	甘味がある	3	ほんわか	1	他の食材と合う/が欲しくなる	1	あぶらの	2	さらり/さらさら	1
	生の	3	かたい	1	ふっくら	1	こてこて/こったり	2	クリーミー	1
	赤い	2	慣れ親しんだ	1	はむはむ	1	飲みやすい	2	しっかり	1
	ぐじゅぐじゅ	1	素材の	1	微妙	1	薄い	2	コクがある	1
	酸っぱい	1	自然な	1	素朴	1	幸せ	1	ほどよい	1
	じゅる	1	粘り気	1	あたたかい	1	あたたかい	1	シロップの	1
	少ない	1	ほくほく/ほっくり	1	もさっ/もさもさ	1	ほんわり/ほわ	1		
	ほんのり	1	ふんわり/ふわふわ	1	さっぱり	1	ほっとする	1		
	さっぱり	1	つやがある	1	ふんわり/ふわふわ	1	さわやか	1		
	強い	1	もさっ/もさもさ	1	うっすら	1	しっかり	1		
	濃い	1	砂糖の	1	口に広がる	1	旨い	1		
	ジューシー	1	弱い	1			優しい	1		
	あっさり	1	もふもふ	1			マイルド	1		
	炒めた/加熱した	1	やわらかい	1			じんわり/じわじわ	1		
	もにゅもにゅ	1	まったり	1			独特/特有	1		
	わずか	1	飽きない	1			ほんわか	1		
			まるやか	1			やわらかい	1		
			あたたかい	1			くさい	1		
			むに	1			アミノ酸の	1		
							ジューシー	1		
							甘くない	1		

別表2：食品・料理の甘味表現(日本語) (続き)

食品名	ミートソース	n	えび	n	ミネラルウォーター	n	豆腐	n	鯛	n
	トマトの	15	ぷりっ/ぷりぷり	15	無味/味がない	7	素材の	18	甘い	5
	素材の	10	甘い	10	甘い	5	濃い	6	生の	4
	甘い	5	旨味がある	4	ほのか	4	濃厚	4	素材の	3
	酸味がある	4	噛めば噛むほど	4	ほんのり	4	まろやか	4	淡泊	3
	コクがある	3	生の	3	少し	3	なめらか	3	あぶらの	3
	ほのか	3	ほんのり	3	甘味がある	2	ふんわり/ふわふわ	3	甘味がある	2
	ケチャップの	2	素材の	2	自然な	2	つつる/つつるん	3	ほんのり	2
	旨味がある	2	ほのか	2	味がある	2	濃い	2	ぷりっ/ぷりぷり	2
	甘酸っぱい	2	海/磯の	2	ミネラルの	2	他の食材と合う/が欲しくなる	2	噛めば噛むほど	2
	甘味がない	1	こてこて/こってり	2	かすか	2	ほんのり	2	しっとり	2
	子供の	1	炒めた/加熱した	2	奥にある	2	あっさり	2	わずか	2
	酸っぱい	1	濃い	1	素材の	1	優しい	2	高級感	1
	優しい	1	ほんわり/ほわ	1	旨味がある	1	コクがある	1	独特/特有	1
	こてこて/こってり	1	高級感	1	さっぱり	1	少し	1	たんぱく	1
	あぶらの	1	たんぱく	1	やんわり	1	べちゃべちゃ	1	フレッシュ/新鮮	1
	強い	1	やわらかい	1	すっきり	1	とろとろ/とろり/とろん	1	こてこて/こってり	1
	塩味がある	1	微妙	1	一瞬	1	生の	1	ほくほく/ほっくり	1
	いろんな/様々な	1	喉にくる	1	まろやか	1	ほんわか	1	自然な	1
	かわいい	1	優しい	1	飲みやすい	1	素朴	1	ほのか	1
	クリーミー	1	旨い	1	やわらかい	1	口に広がる	1	なめらか	1
	ジュシー	1	強い	1	どろっ	1	もったり	1	さっぱり	1
	とろとろ/とろり/とろん	1	自然な	1	さらり/さらさら	1	自然な	1	優しい	1
	甘味がある	1	苦味がある	1	なんとなく	1	ねっとり	1	ほんわり/ほわ	1
	ボリューム	1	塩味がある	1	深みがある	1	強くない	1	口に広がる	1
			元気が出る	1	ほどよい	1	かわいい	1	やんわり	1
			ねっとり	1	微妙	1			旨味がある	1
			口に残る	1	後味が甘い	1			しっかり	1
			さっぱり	1	無臭	1			少し	1
			おだやか	1	口に残る	1			塩味がある	1
			甘味がある	1	冷たい	1			洗練された	1
					口当たりのいい	1			しつこくない	1
					砂糖の	1			ねっとり	1
									いきいきした	1
									微妙	1
									かすか	1
									炒めた/加熱した	1
									魚くさい	1
									後味が甘い	1

別表 2：食品・料理の甘味表現(日本語) (続き)

食品名	醤油	n	フランスパン	n	ブロッコリー	n	チーズ	n	豚肉	n
	甘い	6	素材の	9	甘い	6	濃厚	6	あぶらの	11
	甘辛い	4	噛めば噛むほど	8	素材の	5	甘い	5	ジューシー	5
	辛い	3	甘い	5	甘味がある	3	素材の	4	甘い	4
	素材の	3	ほんのり	5	ほんのり	3	少し	3	ほんのり	3
	かすか	2	香ばしい	3	炒めた/加熱した	3	ほんのり	3	バランスのとれた	2
	まるやか	2	しょっぱい	3	ほのか	2	濃い	3	元気が出る	2
	旨味がある	2	ほのか	3	甘くない	2	とろとろ/とろり/とろん	2	素材の	1
	深い	2	優しい	2	もさっ/もさもさ	2	塩味がある	2	旨味がある	1
	風味がある	2	かたい	2	塩味がある	2	まるやか	2	さっぱり	1
	塩味がある	2	しっとり	2	自然な	1	強い	1	あぶらっぽい/あぶらっこい	1
	強い	1	ぱりっ/ぱりぱり	2	微妙	1	バランスのとれた	1	甘味がある	1
	しつこい	1	口に残る	2	しっかり	1	自然な	1	強調しない	1
	フレッシュ/新鮮	1	塩味がある	2	ふんわり/ふわふわ	1	コクがある	1	ぷるっ/ぷるぷる	1
	深みがある	1	炒めた/加熱した	1	ほくほく/ほっくり	1	ほのか	1	旨い	1
	バランスのとれた	1	濃い	1	申し訳程度の	1	癖がある	1	微妙	1
	しょっぱい	1	素朴	1	あっさり	1	旨い	1	上品	1
	香ばしい	1	あるかないか程度の	1	淡泊	1	わずか	1	不思議な	1
	少し	1	飽きない	1	いい	1	くせ/中毒になる	1	しっかり	1
	濃い	1	じんわり/じわじわ	1	緑の	1	こてこて/こってり	1	あっさり	1
	わずか	1	バランスのとれた	1	みずみずしい	1	独特/特有	1	炒めた/加熱した	1
	つん	1	他の食材と合う/が欲しくなる	1	強調しない	1	くさい	1	むに	1
	生の	1	かすか	1	かすか	1	クリーミー	1	噛めば噛むほど	1
	奥にある	1	風味がある	1	少し	1	甘味がある	1		
	他の食材と合う/が欲しくなる	1	かりかり	1	やんわり	1	いい	1		
	いろんな/様々な	1	もさっ/もさもさ	1	青臭い	1	やわらかい	1		
	微妙	1	旨い	1	あたたかい	1				
	甘じょっぱい	1	深みがある	1	草の	1				
	優しい	1	噛みごたえがある	1	噛めば噛むほど	1				
	いい	1			濃い	1				
	甘味がある	1			くさくない	1				
					優しい	1				
					さっぱり	1				
					じんわり/じわじわ	1				
					さわやか	1				
					季節を感じる	1				

別表2：食品・料理の甘味表現(日本語) (続き)

食品名	牛肉	n	ハンバーガー	n	マッシュルーム	n	オリーブ油	n
	あぶらの	8	素材の	7	甘い	5	あぶらの	2
	ジューシー	5	甘い	3	素材の	4	かすか	2
	素材の	3	ほんのり	3	自然な	2	甘味がある	2
	ほんのり	3	少し	2	薄い	2	いい	2
	甘い	3	甘味がある	2	少し	2	甘い	2
	噛めば噛むほど	2	ジューシー	2	強調しない	1	濃厚	1
	やわらかい	2	ソースの	2	無味/味がない	1	食欲がわく	1
	旨味がある	2	旨い	2	風味がある	1	口当たりのいい	1
	炒めた/加熱した	2	ケチャップの	2	しっかり	1	どろっ	1
	わずか	1	甘酸っぱい	1	かすか	1	他の食材と合う/が欲しくなる	1
	動物	1	砂糖の	1	のっぺり	1	フルーティ/果物のような	1
	上品	1	かすか	1	ほのか	1	風味がある	1
	しっかり	1	辛い	1	ふんわり/ふわふわ	1	べとべと	1
	旨い	1	バランスのとれた	1	ほんのり	1	まったり	1
	甘味がある	1	甘くない	1	淡白	1		
	脂がのった	1	しょっぱい	1	ほんわり/ほわ	1		
	味がある	1	いろんな/様々な	1	微妙	1		
	しっとり	1	濃い	1	まるやか	1		
	アミノ酸の	1	ほんわか	1	癖がある	1		
	がっつり/がつん	1	塩味がある	1	噛めば噛むほど	1		
	口に広がる	1			炒めた/加熱した	1		
	強調しない	1			いい	1		
	後味が甘い	1			甘くない	1		

別表 3 : 食品・料理の甘味表現(イタリア語)

食品名	バニラアイスクリーム	n	カスタードクリーム	n	チョコレート	n	リンゴ	n	たまねぎ	n
	molto	6	dolcissimo/a	8	dolcissimo/a	10	molto	16	dolce	4
	dolcissimo/a	6	dolce	7	dolce	7	succoso/a	4	fruttato	2
	dolce	5	molto	3	intenso/a	4	dolce	4	neutro/a	1
	delicato/a	2	cremoso/a	3	molto	3	intenso/a	3	grasso/a	1
	della vaniglia	2	intenso/a	3	di zucchero	2	leggero/leggermente	3	aspro	1
	fresco/a	2	vanigliata	2	del cacao	2	corposo/a	3	agrodolce	1
	buono	1	ricco/a	1	non buono	1	zuccheroso/a	2	cucinato	1
	cremoso/a	1	ottimo/a	1	delizioso	1	fruttato	2	leggero/leggermente	1
	soft	1	buono	1	gustoso/a	1	buono	2	delicato/a	1
	zuccherino	1	ricarica la gola	1	ottimo/a	1	si scioglie	2	ottimo/a	1
	ottimo/a	1	delicato/a	1	di carattere	1	pieno	1	a volte dolce	1
	al punto giusto	1	zuccheroso/a	1	buono	1	tra dolce e insapore	1	aromatico	1
	rilassante	1	nauseante	1	dolceamaro	1	abbastanza	1	dolce con retrogusto amaro	1
	leggero/leggermente	1	al punto giusto	1	acuto/a	1	poco	1		
	troppo	1	massimo/pieno	1	persistente	1	zuccherino	1		
	densita'	1			troppo	1	farinoso/a	1		
	non troppo	1			amaro/a	1	fresco/a	1		
	acuto/a	1			zuccherato	1	banale	1		
	gustoso/a	1			estremo	1	dolciastro	1		
					forte	1	al punto giusto	1		
							pastoso/a	1		
							piacevole	1		

食品名	トマト	n	白ごはん	n	じゃがいも	n	牛乳	n	コーヒー	n
	dolce	5	delicato/a	3	dolce	5	dolce	4	dolce	1
	leggero/leggermente	3	buono	2	farinoso/a	5	buono	3	liscio/a	1
	particolare	1	retrogusto dolce	2	leggero/leggermente	3	cremoso/a	3	amaro/a	1
	agrodolce	1	neutro/a	2	appena percettibile	2	abbastanza	1	leggero/leggermente	1
	diluito	1	liscio/a	2	delicato/a	2	buono con~	1	amarognolo	1
	ottimo/a	1	appena percettibile	1	dolciastro	2	nutriente	1	ottimo/a	1
	retrogusto acido	1	umido	1	medio	1	corposo/a	1	corposo/a	1
	bagnato	1	dolciastro	1	retrogusto dolce	1	zuccherato	1	altro	1
	retrogusto dolce	1	dolce	1	appena	1	moderato/a	1	di carattere	1
	un po'	1	leggero/leggermente	1	squisito/a	1	composto/a	1		
	fruttato	1	non	1	alla fine	1	molto	1		
	agro	1	poco	1	buono con~	1	neutro/a	1		
	gustoso/a	1			gustoso/a	1	di tofu	1		
							del latticino	1		
							piuttosto	1		
							poco	1		
							retrogusto dolce	1		
							intenso/a	1		
							appena percettibile	1		
							zuccheroso/a	1		
							leggero/leggermente	1		
							liquido	1		

別表3：食品・料理の甘味表現(イタリア語) (続き)

食品名	ミートソース	n	えび	n	ミネラルウォーター	n	豆腐	n	鯛	n
	dolce	3	retrogusto dolce	3	retrogusto dolce	2	altro	1	delicato/a	2
	carne	2	di mare	2	ottimo/a	1	retrogusto dolce	1	saporito/a	1
	poco	1	delicato/a	1			magro	1	dolce	1
	massimo/pieno	1	particolare	1			dei latticini	1	tenero/a	1
	corposo/a	1	leggero/leggermente	1					di mare	1
	piu' o meno	1	neutro/a	1					poco	1
	tenue	1	dolce	1						
	buono	1	di pesce solido	1						
	agrodolce	1	poco	1						
	leggero/leggermente	1	buono	1						
			dolciastro	1						
			abbastanza	1						
			forte	1						

食品名	醤油	n	フランスパン	n	ブロッコリー	n	チーズ	n	豚肉	n
	non tanto	1	neutro/a	2	delicato/a	2	dolce	4	saporito/a	2
	acida/o	1	retrogusto dolce	2	dolce	2	cremoso/a	2	lieve/lievemente	1
	acidielo con punte	1	delicato/a	2	blando	1	buono	2	di carne	1
	dolciastre	1	leggero/leggermente	2	retrogusto dolce	1	delicato/a	1	cremoso/a	1
	un po'	1	dolciastro	1	piacevole	1	non	1	agrodolce	1
	buono	1	salato/a	1	buono	1	morbido	1	delicato/a	1
	cremoso/a	1	buono	1	tenero/a	1	altro	1	ottimo/a	1
			appena percettibile	1	amaro/a	1	particolare	1	di zucchero	1
			un po'	1	fa bene	1	piu' o meno	1	poco	1
			buono con~	1	dolce con retrogusto	1	molto	1	dolce	1
			gustoso/a	1	amaro		a volte dolce	1	al sangue	1
			poco	1			lieve/lievemente	1	tenero/a	1
									dolciastro	1
									leggero/leggermente	1

食品名	牛肉	n	ハンバーガー	n	マッシュルーム	n	オリーブ油	n
	poco	1	retrogusto dolce	1	delicato/a	2	acidulo	1
	delicato/a	1	piccolo	1	pieno	1	dell'ulivo	1
	di zucchero	1	buono con~	1	retrogusto dolce	1	fruttato	1
	tenero/a	1	tenue	1	saporito/a	1	grasso/a	1
	ottimo/a	1	delicato/a	1	lieve/lievemente	1		
	di carne	1	appena	1	buono	1		
			di carne	1	nullo retrogusto	1		
					di terre	1		

第3章 参考文献

- 1) Akiko Matsuo, Greg de St. Maurice, Motoko Matsui, Kimiko Ohtani, A Study of Japanese Expressions Describing Food in the Gastronomic Comic "Oishinbo", Journal of ARAHE, Vol. 20(2), 84-100 (2013)
- 2) ミツカン, おいしさ伝え、会話弾む「味ことば」 男性「旨い」に集中, 女性「香り系」あれこれ堪能, ミツカン情報ファイル秋号, ミツカン(2007)
<http://www.mizkan.co.jp/company/newsrelease/tmp-images/000000523.pdf>
- 3) 武藤 彩加, 味覚形容詞「甘い」と「辛い」の多義構造, 日本語教育, 110, 42-51, (日本語教育 2001)
- 4) Backhouse, A.E., The Lexical Field of Taste: A Semantic Study of Japanese Taste Terms, Cambridge University Press (1994)
- 5) 小田希望, 言葉は味を超える 甘くてスウィート, p.186-214, 海鳴社 (2003)
- 6) Jantima, Jantra, 日本語形容詞『甘い』の意味拡張と広告における多義的使用の分析, DYNAMIS, 3, 142-193, 京都大学『DYNAMIS』編集委員会 (1999)
- 7) 木原美樹子, 味覚形容詞「甘い」と sweet—「甘い」の対義的転用—, 中村学園大学・中村学園大学短期大学部研究紀要, 42, 55-61, 中村学園大学短期大学部 (2010)
- 8) 皆島博, 日英語の味覚形容詞: 「アマイ」と"sweet", 福井大学教育地域科学部紀要, 61, 11-29 (2005)
- 9) 姜紅, コーパスに基づく多義語「甘い」の意味細分類および語義分布調査, 第1回 コーパス日本語学ワークショップ予稿集, 59-68, 国立国語研究所 (2012)
- 10) 吉田集而, 味の認識と調味の類型, 人類の食文化 講座食の文化, 1, 369-407, (財)味の素食の文化センター (1998)
- 11) 雁屋哲作, 花咲アキラ画, 美味しんぼ, 1~102巻、小学館 (1984-2008)
- 12) プラート味覚教育センター, 中野美季, 味覚の学校, p.168, 木楽舎 (2012)
- 13) Ochs Elinor, Pontecorvo Clotilde, Fasulo Alessandra, Socializing Taste, Ethnos: Journal of Anthropology, vol.61, 7-46, Taylor & Francis (1996)
- 14) 小学館国語辞典編集部 編集, 国語大辞典, p.517-518, 小学館 (2006)
- 15) ユーキャン流行語大賞, <http://singo.jiyu.co.jp/>
- 16) 吉田金彦編, 語源辞典 形容詞編, p.16, p.49, p.55, 東京堂出版 (2000)
- 17) 前田富祺監修, 日本語源大辞典, p.79-80, p.191, p.223, 小学館 (2005)
- 18) 伊藤汎監修, 砂糖の文化誌—日本人と砂糖—, p.129-143, 八坂書房 (2008)
- 19) Nicola Zingarelli, lo ZINGARELLI MINORE Edizione Terzo Millennio, ZANICHELLI (2001)

- 20) Hoepli, Dizionario Italiano ON-LINE, <http://dizionari.hoepli.it/> Hoepli
- 21) 池田廉編, 伊和中辞典デジタル版, 小学館 (1999)
- 22) Drake, B., Sensory Textural/Rheological Properties –A Polyglot List. *Journal of Texture Studies*, 20, 1-27(1989)
- 23) 渡邊学, 小山田知広, 壽松木章, 村上政伸, 佐川了, 小森貞男, 荒川修, リンゴ ‘はるか’および‘ふじ’果実における糖蓄積特性の比較, 10 (4), 565–571, 園芸学会雑誌 (2011)
- 24) 高田明和, 砂糖と健康, 砂糖百科, p.90-105, 社団法人糖業協会, 精糖工業会 (2003)
- 25) 北畑寿美雄, 砂糖と味覚, 砂糖百科, p.110-123, 社団法人糖業協会, 精糖工業会 (2003)
- 26) 柳田國男, 日本の名著 (50), 明治大正史世相篇, p.108, p.121, 中央公論社 (1974)
- 27) 宮崎正勝, 知っておきたい「味」の世界史, p.129-130, 158-163, 角川ソフィア文庫 (2008)
- 28) アルベルト・カパッティ, マッシモ・モンタナーリ, 食のイタリア文化史, p.133-136, 154, 岩波書店 (2011)

第4章

総括

1. 各章で得られた知見

本研究では、食べ物のおいしさを表現することばに対して、多面的アプローチを行うことで、その特徴を明らかにすることができた。

第2章では料理漫画「美味しんぼ」1～102巻を調査対象とし、食べ物のおいしさを表すことばを収集、その分類方法を検討した。またそこから、食べ物のおいしさを表すことばの構造的特徴を明らかにした。その結果、計2,147品の食材や料理(加工食品含む)に対して、計16,488のことばを収集した(重複表現含む)。ことばが実際に用いられた状況に基づいて分類(談話分析)したところ、計2,026種類のおいしさ表現が確認され、①味覚と②嗅覚に帰属する表現が多いことが明らかになった。しかし一方で、五感には帰属しない⑥知識/経験(159/2,026; 7.8%)、感覚を特定することができない⑦その他(300/2,026; 14.8%)に属するものも多数認められた。次にことばが本来持つ意味(基本義)に着目した独自の分類方法を提案し、それに従って抽出した計993種類のことばを分類したところ、すべてをカテゴリー分類することができた。さらに、ことばが用いられた状況に基づいた分類(談話分析)と、ことばが本来持つ意味(基本義)に着目した分類を組み合わせ分析を行った結果、日本語のおいしさを表すことばには(a)味覚表現の「甘い」、(c)触覚表現の「やわらかい」、(i)一般評価表現の「いい」「おいしい」「うまい」の出現頻度が高いこと、③触覚と④視覚と⑤聴覚に帰属することばでは、各感覚固有のことばが多く、特にオノマトペ表現が豊富であったこと、①味覚と②嗅覚に帰属することばでは、感覚固有のことばが少なく、共感覚表現や五感を限定しない表現、評価表現を借りた表現が多かったことなどの構造的特徴が見出された。

第3章では、第2章で見出した現代日本語のおいしさを表すことばの特徴の中から、使用頻度の高い(a)味覚表現の「甘い」を含む甘味表現に着目し、新聞・雑誌を用いて、半世紀以上にわたる甘味表現の変遷を調査し、その表現が現代に近づくにつれ使用頻度が高まっていること、またそれが甘味嗜好・健康志向などの社会的背景と深く結びついていることを示唆した。次に、第2章で提案したことばの分類方法に則り、日本とイタリアで実施したアンケート調査から得られたことばを分析した。日本語「甘い」は、日本の食文化と深く結びついており、われわれ日本人の好む「甘い」とは、素材がもたらす甘味を中心に、控えめで、心身に優しく、癒しをもたらすような味であることが示唆された。また、第2章の「美味しんぼ」から得たデータの信憑性と、ことばの分類方法の有用性が証明された。

本研究は、食べ物のおいしさを表現することばについて多面的に調査した研究であり、他に例はなく、今後の食の比較文化的研究においても、非常に意義のある研究であると考えられる。

2. 今後の課題

本研究で収集したことばを用い、食材や料理ごとのおいしさを特徴づけることばの構造を明らかにすることが可能となった。つまり本研究は、商品開発、生産者・消費者間のコミュニケーションツール、メディアにおける日本の食文化の発信、食育における五感教育など、様々な分野に寄与できる実用的研究であると考ええる。

しかし今回は甘味表現に絞って研究を進めており、また対象となるデータも限られた範囲であるため、必ずしも普遍性のあるデータだとは言いきれない。今後は本研究の限界を踏まえ、新たなデータを蓄積していくことによって、非常に定量化しにくい「ことば」を整理していくことができると考える。例えば、甘味以外の基本4味についても同様の調査を行うことで、第2章で示した味覚構造の仮説をより奥行きのあるものにし、さらにその味覚構造を用いて和食文化圏と他食文化圏を比較すれば、非常に興味深い結果が期待できると考える。

発表論文リスト

本論文の各章の内容は、以下に公表した。

第2章

<論文>

Akiko Matsuo, Greg de St. Maurice, Motoko Matsui, Kimiko Ohtani: A Study of Japanese Expressions Describing Food in the Gastronomic Comic “Oishinbo”: Journal of Asian Regional Association for Home Economics, 20(2), 84-100 (2013)

松尾章子、Greg de St. Maurice、松井元子、大谷貴美子：料理漫画「美味しんぼ」における日本語のおいしさ表現に関する研究：アジア家政学会誌、20(2)、84-100(2013)

<国際学会>

Akiko Matsuo, Motoko Matsui, Kimiko Ohtani: The linguistic structure of the expression of deliciousness in Japanese gastronomic comic books, Oishinbo: International Federation for Home Economics XXII World Congress, 199 (2012)

松尾章子、松井元子、大谷貴美子：日本の料理漫画「美味しんぼ」におけるおいしさ表現の言語構造：第22回国際家政学会要旨集、199(2012)

第3章

(旧姓)岡崎章子：おいしさ表現にみる日本語「甘い」についての一考察：平成24-25年度嗜好品文化研究会研究奨励事業報告書（印刷中）

謝 辞

本研究をまとめるにあたり、終始熱心なご指導を賜りました本学大学院食事科学研究室大谷貴美子教授に、心より感謝申し上げます。「食のことば」という新しい分野での研究は常に手探り状態で、何度も挫折しそうになりましたが、その度に激励くださり、適切にご指導を賜りました。また、人類学、情報学など異なる分野で活躍される研究者の方たちと共同研究する場を設けていただいたことは、研究を進める上で大きな刺激となりました。大谷教授なしには、本研究をまとめることは不可能でした。

また、本学大学院生命環境科学研究科 木戸康弘教授、佐藤健司教授より御審査およびご助言を賜りましたことに対し、厚く御礼申し上げます。

アンケート調査にご協力いただきました光華女子大学の饗庭照美先生、イタリアカターニャ大学の梶川賀代学士、イタリア語講師 Luca Brozzi 学士、収集したデータ処理についてご協力賜りました名古屋大学大学院井手一郎准教授に感謝の意を表します。また、英語論文の校正を快く引き受けてくださり、文化人類学という視点から、貴重な御助言を賜ったピッツバーグ大学 Greg de St. Maurice 氏に、心より感謝申し上げます。

また、第3章の甘味表現に関する考察を進めるにあたり、助成をいただきました嗜好品文化研究会の先生方、事務局の方々に心より感謝申し上げます。食保健学とは全く異なる分野から賜った御助言、ご指導は、本研究を遂行する上で、また今後研究を進めていくうえで欠くことのできない貴重なものとなりました。

最後に、いつもあたたかく見守っていただき、御助言を賜りました本学食事科学研究室の松井元子准教授、村元由佳利助手、近畿大学農学部富田圭子准教授、そして食事学研究室の皆様心より感謝申し上げます。

2014年3月

松尾 章子