

## 学位論文要旨

学位授与申請者

松尾 章子

### 題目：食べ物のおいしさを表すことばに関する研究

本研究は、日本語の食べ物のおいしさを表すことばを様々な視点から分析し、その構造的特徴を明らかにすることで、比較文化論的研究や日本の食文化の発展と継承、食品の商品開発などの一助となることを目的とする。

#### 第1章 序論

我々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、個人の食体験や社会的・文化的背景などに強く影響されるが、評価したおいしさを表現する、伝える手段としては、ことばが重要な役割を果たしている。しかし、食の外部化、画一化、簡便化等が進行する現代社会において、失われた食のことばは多いと言われている。また、コ食（子食、個食、弧食）に代表される家族が関わらない食の拡大も、食文化とそれに関わることばの伝承を少なくしている。こういった社会背景を鑑みたとき、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重要である。

おいしさ表現としてのことばの研究では、食べ物のテクスチャー表現や「味」に限定されたことばについては、その分類方法が提案されているが、「おいしさを表現することば」について分類された先行研究は見当たらない。加えて、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、そのことばが使用されている場面の談話分析や、時代背景を考慮した経時的分析など、様々な視点からの研究が必要である。

そこで第2章では、食べ物のおいしさを表すことばを収集・整理し、日本語におけるおいしさを表現することばの構造的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年以降現代まで）と、日本とイタリアにおける共時的なアンケート調査を行い、「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を超えた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を検討した。

#### 第2章 食べ物のおいしさを表すことばの分類

料理漫画「美味しんぼ」1～102巻（1985～2008年）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し、ことばの分類方法を検討するとともに食べ物のおいしさ  
を表すことばの構造的特徴を明らかにしようとした。「美味しんぼ」は世界的にも注目さ  
れている漫画のひとつであり、専門料理だけでなく、日本人に親しみのある多数の料理が  
網羅され、かつ、食べ手、作り手の感じるおいしさを、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、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た。

その結果、計 2,147 品の料理や加工食品に対して、計 16,488 のことばを収集した（重  
複表現含む）。それらをまず談話分析に基づいて（「美味しんぼ」の中で、どのような場  
面で使用されたのか）、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、計 2,026 種類（重複表現除く）のおいしさ表現が確認され、特  
に①味覚(498/2,026; 24.6%)と②嗅覚(342/2,026; 16.9%)に帰属することばが多いこと  
が示された。しかし、分類できない⑦その他(300/2,026; 14.8%)に属するものも多数認  
められた。次いで、ことばが本来持つ意味（基本義）に基づいて、収集したことばを描  
写表現（五感表現、五感に限定しない表現）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結果、抽出された計 993 種類のことばすべてを分類することがで  
きた。さらに、談話分析による分類とことばが本来持つ意味に基づく分類を組み合わせ  
て分析を行った結果、日本語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。

- 1) (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。
- 2) 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、オノ  
マトペ表現が豊富である。
- 3) 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、他の感覚のこ  
とばを借りた共感覚表現や五感を限定しない表現、評価表現が多い。

### 第3章 甘味表現に関する考察

本章では、第2章で示された日本語のおいしさ表現の特徴でもある(a)味覚表現の「甘  
い」に着目した。味覚形容詞「甘い」は、甘味という味を伝える語としてだけでなく、  
評価語として、おいしさを表す便利なことばとしても多用されている。しかし、申請者  
の知る限りではそれを裏付ける研究例はない。

そこでまず、CD-ROM「朝日新聞 戦後見出しデータベース from1945-to1999 (朝日新聞社)」と総合生活雑誌「暮らしの手帖」(1945年～)を用いて、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、どのような食に関わる記事の見出しとして用いられたのかを年代ごとに整理した。その結果、いずれの資料においても甘味表現の出現頻度が年々増加していること、特に素材そのものの甘味を表現する頻度が、80年代半ばを境に顕著に高くなっており、生活習慣病の増加に伴う健康志向との関連が示唆された。

次に、京都市内の大学生152名と、イタリアのカターニア県内の大学生54名を対象に、24食品に関して、おいしさを評価する際に「甘い」もしくは「dolce」ということばを用いるかどうか、さらにその食べ物のおいしさにどの程度「甘さ」が関わっているのか、関わっている場合にはどのような甘さなのか、を調査(2012年9月～11月)した。結果、日本の学生の方が、使用頻度も、甘さに関わる言葉の種類も多いことが示された。特に、日本人学生では、「ほのかに甘い、とても甘い、甘ったるい」などスケールを伴う(a)味覚表現に加え、「やわらかい甘み」にみる(c)触覚表現などを用いた共感覚表現や「自然な甘さ」のような五感に限定しない表現が多く認められたのに対して、イタリア人学生の場合は、スケールを伴う(a)味覚表現が中心であった。これらには、イタリアでは、一般的に料理に砂糖は用いないこと、イタリア語には、日本語の「甘辛い」のような甘味と塩味が同軸上に存在した味の表現が存在しないなどの食文化の違いが、関与していると考えた。

#### 第4章 総括

本研究を通じて、食べ物のおいしさを表現する日本語の特徴を明らかにすることができた。第2章では、食べ物のおいしさを表すことばの分類方法を検討し、その構造的特徴を明らかにするとともに、新たな分類方法を提案することができた。また第3章では、「甘い」を含む甘味表現に着目し、新聞、雑誌を用い、戦後から現代に近づくほど、その使用頻度が健康志向などの社会的背景と深く結びついて高まっていること、加えて、日本とイタリアでの使われ方を比較分析することで、「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を証明した。本研究から得られた成果やデータベースは、食の比較文化論的研究、食品開発、生産者と消費者間のコミュニケーション、そして日本の食文化を海外に発信する際など、様々な場面で寄与できるものである。