

食感のオノマトペ・ワークショップ
---食文化の固有性・共通性から考える翻訳可能性---
Workshop on Gustatory Onomatopoeia
--- Linguistic Relativity and Effability in Expressions of Eating ---

原田 康也¹, 森下 美和², 平松 裕子³, 福留 奈美⁴, 佐良木 昌⁵

Yasunari HARADA, Miwa MORISHITA, Yuko HIRAMATSU, Nami FUKUTOME, Masashi SARAKI,

¹ 早稲田大学, ² 神戸学院大学, ³ 中央大学, ⁴ 早稲田大学, ⁵ 明治大学・NPO法人言語研究アソシエーション
 Waseda University, Kobe Gakuin University, Chuo University, Waseda University, Meiji University / ALR
 harada@waseda.jp, miwa@gc.kobegakuin.ac.jp, susana_y@tamacc.chuo-u.ac.jp, namifukutome@akane.waseda.jp, saraki@st.rim.or.jp

Abstract

Use of language is universal, although languages around the world are not alike in many respects. Eating and drinking are universal, although people eat and drink different materials in different ways, depending on religious beliefs, ethnicity and culture, counties and regions and so forth. For a person mostly confined in a particular culinary tradition and customs, it is often not easy to understand fully a detailed description of a dish in a foreign country only by linguistic expositions, especially when such description is given in a foreign language, but pictures and video clips can help and if it is OK for the person to try it, eating it is the most straightforward and easiest way for understanding how it feels and tastes, although we do not really know whether how it tastes to us is or is not the same as how it tastes to others, especially to people who lives in that particular foreign country.

In this workshop for exchanging gustatory experiences, we provide the participants with relatively easy-to-handle snacks with various different feels: some fluffy, some crunchy and some crispy, for instance. By trying to exchange in verbal expressions our palatal sensations, visual imagery and acoustic experiences of eating this and that piece of snack, we may be able to come to a better understanding of how we experience eating and how others experience eating and also how we try to express those experiences in words and others would try to express the same or similar experiences with the same or different expressions.

Languages differ, especially at the lexical level of how sound and meaning are connected, but recent studies on sound symbolism, naming conventions and ideophones are making it more and more conceivable that other languages can be made more readily accessible through such connections.

Keywords — Gustatory Experiences / Onomatopoeia
 Culinary Linguistics / Language Landscape / Effability /
 Linguistic Relativity

1. 本 Organized Session の進行予定

本 organized session はおおむね以下のタイムテーブルを目安として進める。本稿執筆時点で開始時刻が不明であるため、開始時刻を T としてスケジュールの目安を以下に示す。

T + 0:00-0:05	企画者からの趣旨説明
T + 0:05-0:35	食感のワークショップ
T + 0:35-0:55	招待講演：平松裕子 日光の沿道における言語景観の調査研究から見える文化交流の可能性と課題
T + 0:55-1:15	招待講演：森下美和・原田康也 日本人英語学習者は未知の英語の食感形容詞を理解できるか？
T + 1:15-1:35	一般講演：傅翔・康茗湫・張昭誼・伊藤篤・平松裕子・原田康也・佐々木陽・羽多野裕之 観光地における中国語表記の課題
T + 1:35-1:55	一般講演：徳永弘子 家族の食事場面における子供の発話開始・保持の技法に関する事例分析
T + 1:55-2:15	招待講演：福留奈美 食べ物と食感を表すオノマトペ：食文化の感覚的共有における役割
T + 2:15-2:30	総合討議：佐良木昌 個別言語間の翻訳ギャップは如何に克服されるべきか

1.1. 食感のオノマトペ・ワークショップ

本 organized session の中核となる食感のオノマトペ・ワークショップでは、参加者が「食べて感じて表現する体験」を共有して言語表現と食文化理解の接点を探る。準備と食材の用意のため、事前申し込みを必要とする。定員 30 名として、一般申し込み枠 20 名程度、オーガナイザ+公募発表関係者 10 名程度で締切予定である。参加希望の方は event@decode.waseda.ac.jp 宛に件名: OS 食感ワークショップ問合せとして氏名・連絡先等と合わせて連絡されたい。

1.2. 日光の沿道における言語景観の調査研究から見える文化交流の可能性と課題

言語景観にはその地域の人々からの訪問者へのメッセージが現れる。世界遺産日光の社寺に向かう駅からの道筋にビーコンを設置しアプリを作成する過程で、コンテンツとして載せる情報の吟味のために地域からの要望や沿道の英語表示調査を実施した。それらに対する外国人の反応を通して、地元と観光客の接点としての言語、文化の伝達に関して、実際に日光に展開された英語表記の中から考察を行う。

1.3. 日本人英語学習者は未知の英語の食感形容詞を理解できるか？

日本で英語を学んできた大学生は 30 分で 400~500 語ほどの作文をまとめる fluency を獲得し、CEFR で A2 から B1 レベル相当の習熟度となっても、文脈に応じて適切な名詞・動詞・形容詞・副詞を選択し、使用することができない。食感に関わる英語の形容詞に対する親密度は低くても、文脈の中で適切な形容詞を選ぶことができるかもしれない。ここでは簡単な実験の結果を紹介する。

1.4. 食べ物と食感を表すオノマトペ: 食文化の感覚的共有における役割

食べ物のおいしさや好みを伝えようとする時、五感でとらえる食べ物の特性を日本語でどう表現するのか。匂いや風味では比喩表現が多いが、食感では「ふわとろ」「サクサク」等のオノマトペがよく使われる。口触りや歯ごたえ、咀嚼音を言語化した食感オノマトペは、特定の食べ物と結びつき、体験を通して共有され、他者の感覚を理解する上で重要な役割を持つ。食べ物の話題における感覚表現、特にオノマトペの使用に焦点を当てる。

1.5. 全体討論: 個別言語間の翻訳ギャップは如何に克服されるべきか

招待講演・食感のオノマトペ・ワークショップ・公募発表を踏まえて、個別言語間の翻訳ギャップは如何に克服されるべきかという観点からコメントと全体討論を行う。ここでは、翻訳に求められるべきこととして、科学的真理と主体的真実・論理的思考と修辭的思考・語るロゴスと訴えるパトスの三軸を基点として検討を加える。

2. 食文化と言語の固有性・共通性

寿司・天ぷら・ラーメンにとどまらず、和食・日本食を標榜する飲食店は、その内容と質はひとまず置くとして、世界中で話題となっている。一方、2017 年訪日外国人観光客累計 2800 万人超え（推計値）が示すようにインバウンド観光客が増加していることは明らかだが、その興味・関心の中心に食に関する好奇心があることも明らかである。しかし、日本語を知らないインバウンド観光客や日本語に十分熟達していない国内定住外国人に日本固有の食文化をいかに伝えるかは、一筋縄ではいかない課題である。「刺身」を "raw fish" と英訳していた 1970 年代には raw を uncooked ととらえると調理としての刺身を理解できないという問題があった。「伊勢海老の具足煮」をどのように英語で伝えるか、伊勢海老を英語でどう表すか、具足煮という表現の持つ華やかさをどのように伝えるかなど、一つ一つの料理名の訳出方法にも多くの課題がある。また、素材となっている野菜・肉類・魚介類については、生物種としてかなり離れていても、食感・食味が近いものもあり、科学的・生物学的に厳密に訳すことが目的を果たすとは限らない。料理についての補足的な説明の中で、オムレツが「ふわとろ」、お菓子が「サクサク・もちもち・ふるふる」、海老春巻きが「プリプリ」など、食感に関わるオノマトペをどのように伝えるかも重要な課題である。

本稿の著者たちは、国内在住外国人・インバウンド観光客に観光・防災・生活情報を提供する上で、単にわかりやすいというだけでなく、日本固有の歴史・習俗・風習・価値観などの文化的な側面に対する深い理解と共感を促すような伝達方法を探求することが、日本に対する安心感・信頼感に繋がると考えている。防災・減災情報の適切な伝達方法を考える上でも、言語文化背景ならびに個人ごとに異なる感覚をどのように言語的に共有するかは重要な検討課題である。

言語による思考の相対性と相互翻訳可能性という認知科学の原理的な問題意識を踏まえつつ、言語学の分野で成立しつつある *culinary linguistics* (料理の言語学) の知見も参照しつつ、認知科学・理論言語学・語用論・観光情報学・調理学・自然言語処理・日本語教育・英語教育の知見を持ち寄りつつ、食文化の固有性と共通性からこのような食にまつわる言語表現の翻訳可能性について議論をすることで、食文化の固有性・共通性に対する考察を深め、今後の研究交流のきっかけとしたい。

2.1. 食感ワークショップ

食感のオノマトペ・ワークショップでは食感の異なる複数の食材(準備の簡素化のため、個別包装の菓子等)を用意し、参加者を出身地域・研究分野の異なるメンバーからなる少人数のグループにわけ、実際に用意した食材を食べながらその食感を言語的に表現し、その表現についての意見交換を行う。参加者各自がスマホ・ノート PC 等を持参の上、リアルタイムでこのやり取りをオンライン入力する。データの利用と公開にあらかじめ了解を得、学会開催中に部分的な公開を行い、さらなる意見交換のもととする。

食感ワークショップは2人以上集まればどこでも実施可能である。3・4種のせんべいやクッキーを食べ、その食感にふさわしい表現を探し、隣同士で意見交換する。同じものを食べ、その食感を自分の言葉で表現し、他者と交流する中で、他者の感じ方と表現法の違いを知り、自分の感覚を正確に伝えるために駆使する表現の数々に多くの気づきを得るきっかけとなる。

方言や言語や研究背景を異にする参加者であれば誰でも、言語の研究に携わっていればなおさら、言語の構造的な違いや語彙の多少など、多くの気づきが得られると予想される。食べ物の食感をきっかけに「感じたことを表現する」という行為は、自分の体や心の状態(痛みや調子のよさ)、考えや感想、刺激に対する印象や評価等、「自分の中にあることを認知し、言語による表現」に意識を向けることにつながるだろう。

本ワークショップはまた、いく種類かの菓子を食べ、その食感について意見交換をするという作業自体が、研究背景の異なる参加者が意見交換・情報交換を行う上でのアイスブレイカーとして極めて有効に機能するという点も特筆に値する。

2.2. 日光の観光開発と食文化の翻訳・通訳可能性

日光の観光開発と食文化の翻訳・通訳可能性については、口頭発表と合わせてポスター展示とオンラインアンケートを実施し、インタラクティブな情報交換のきっかけとする。日光の現地調査によると牛丼が "rice on the beef" のように英語としては怪しい表現となっても横に写真があり観光客は気にしている様子はなく、メニュー翻訳に妙なところがあっても、そこから何かわかれば、それも含め観光を楽しむというところがあった。一方、写真でカバーできない、直接見えない部分を伝える際にはどう伝えるのかを考える必要も感じた。

3. 謝辞

本稿の執筆ならびに本 organized session と本ワークショップの企画と開催に当たって、著者たちは以下の研究経費等の支援を受けている。

- 科研費基盤研究(C) : 課題番号 18K11849 『ネット社会におけるインバウンド観光客・定住者を意識した文化伝達の言語表現』(研究代表者: 平松裕子)
- 科研費基盤研究(C) : 課題番号 17K02987 『高度翻訳知識に基づく高品質言語サービスの研究』(研究代表者: 佐良木昌)
- 科研費基盤研究(B) : 課題番号 17H02249 『ICTによる観光資源開発支援: 心理学的効果を応用した期待感向上』(研究代表者: 伊藤篤)
- 科研費基盤研究(C) : 課題番号 16K02946 『英語コミュニケーションにおける統語的プライミングを利用した統語処理の自動化促進』(研究代表者: 森下美和)
- 科研費基盤研究(B) : 課題番号 15H03226 『日本人英語学習者のインタラクション(相互行為)を通じた自律的相互学習プロセス解明』(研究代表者: 原田康也)