

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

Food and Onomatopoeia for texture expressions: the role it plays in shared sensory appreciation in food culture

福留 奈美 Nami FUKUTOME

早稲田大学 Waseda University

namifukutome@akane.waseda.jp

Abstract

When trying to convey information related to food flavors and preferences, how do you express (in Japanese) characteristics related to the five senses? There are many metaphorical expressions for aroma and flavor, but Japanese expressions for texture more often include onomatopoeia, such as *fuwa-toro* for “fluffy” and *saku-saku* for “crispy”. Food texture onomatopoeia, which linguistically express the feel of food in one’s mouth or on teeth and chewing sounds in the mouth, have become associated with specific foods, and because they enable a shared sensory experience, such onomatopoeia play an important role in understanding the feelings of others. We focus on sensory expressions and especially onomatopoeia usage in topics related to food.

Keywords — Onomatopoeia / Culinary Linguistics / texture terms / sensory attributes

1. はじめに

人は五感（視覚・嗅覚・味覚・触覚・聴覚）を使って食べ物の状態をとらえ、そのおいしさを評価する。「おいしい/まずい、好き/嫌い」といった自らの嗜好を認識し、自分の好みを他者に伝えるためには、食べるという行為を通して、食べ物からの情報を感覚器官で感じとり、心地良い刺激かどうかを判断し、過去の体験・経験と照らし合わせて知っている表現を駆使して言語化するというプロセスが必要となる。より好きなもの、おいしいと思うものを食べたいという欲求が強い人は、自分が欲する食べ物を選択的に得るためにも、その表現力を磨く必要があるだろう。

たとえば、日本の米を食べ慣れた人にとってタイ米は全く別物であり、海外で暮らすならば、好きな味わ

いの米にできるだけ近い米を探すために、さまざまな言葉を使って奔走することになるだろう。

「この前食べた〇〇はとってもおいしかったよ。それは、〇〇だったから」といった会話として、食べ物の話題は日常生活の中で頻繁に取り上げられる。なぜ好きなのか、どこが苦手なのか、おいしく感じる原因は何なのかといった会話の中では、どれだけ具体的にその食べ物を表現し、相手にわかってもらえるか、すなわち自分が感じた感覚をどう言語化し、相手と共有できるのかということが課題となる。

自らのアイデンティティともいえる家庭の味や故郷の食べ物について語るとき、その表現力の豊かさは、自分自身を開示し、他者に理解してもらうためのひとつの手立てとなると考える。

本稿では、日本ならではの食文化的側面を意識しつつ、日本の食べ物や料理の特徴と、その表現法について考える。とくに、日本語とその翻訳における諸問題と、オノマトペによる表現の可能性についてである。また、本企画の冒頭に行う食感のオノマトペ・ワークショップにつながる内容として、ワークショップの振り返りの導入に位置づけるものである。

2 五感でとらえるおいしさと表現

言語学分野における食べ物とことばについては、瀬戸 (2003) に詳しい。「味ことば分類表」(p. 29) では、五感表現のなかに、素材表現、味覚表現、共感覚表現が分類され、食べ物に使われる表現が広範囲に示されている。共感覚表現とは、五感の間でのことばのやりとりを意味し、たとえば「甘い色」という表現では、色をとらえる視覚は原感覚で表現を借りる側で、味覚は「甘い」という表現を貸す側の共感覚だとされる (pp. 62-63)。

確かに、バニラやシナモンの香りを表す表現でよく使われる「甘い匂い」は、甘さを連想させる匂いといえるだろう。実際のバニラエッセンスやシナモンパウ

ダーは全く甘くなく、これらを入れるプリンやアップルパイの甘さの記憶と結びつき、この表現がなされていると考えられる。さらに、人間の感覚は騙されやすいもので、同じ配合のキャンディでも、赤い色をつければイチゴのような甘い味に感じるが、黄色ではレモン味の酸っぱさを感じるという。

ザラメ糖をたっぷりまぶしたせんべいは、見た目にもザラザラ、手に持ってもザラザラ、食べてもザラザラ感があるのが持ち味である。食べ物の特徴を、複数の感覚が連動してとらえていることがわかる。

本稿では、こうした感覚間のやりとりも考慮しつつではあるが、主には、五感それぞれでとらえる食べ物の状態に対して、どのような日本語がキーワードとして用いられるのか、具体的な例を示しオノマトペによる修飾的な表現および他言語への翻訳について考える。

2.1 視覚でとらえるおいしさと表現

視覚については、大谷（2010）が、てり・つや・光沢、色彩調和、色と形などに関する研究で「視覚情報によるおいしさ」の研究を行っている。みりんによるつや出し効果の解明、米のでんぷんの一種であるアミロースの効果について、調理学的観点で行われた研究である。

日本料理の中には、「照り焼き、つや煮、照り煮」といわれる調理法があり、米飯の食味評価では、飯に「つやがある」ことがひとつの評価基準となる。日本料理では、料理につや・てりを出すには、みりんや砂糖を使う。魚の照り焼きは、醤油、酒、みりんを1：1：1で合わせたタレに漬け込み、仕上げにもハケでタレをぬってつやを出す。料理に砂糖やみりんをよく使うのは、日本料理のひとつの特徴でもある。

一方、日本語の「てり・つや」にあたるフランス語は glacer グラッセで、西洋料理でも料理や菓子につや・てりをつける手法がある。『調理用語辞典』（1986）では、グラッセ（仏. glacer）は、「①つや出しすること ②冷やすこと、凍らせること ③・・・糖衣を着せること」とあり、①の例としてバターを入れた濃縮汁の中で煮たり、ゼリーをかけたりしてつやを出すところがある。ニンジンのグラッセが知られるところであるが、西洋では、砂糖よりも油脂やゼラチンでてりをつけることの方が多い。日本料理と西洋料理では、食材も技法も違い、できあがりで見える「てり・つや」の質にも違いがでてくる。私見ではあるが、日本料理のてり・つやに比べ、西洋料理はもっと「つやつや、て

りてり、てかてか」している気がする。光の反射が多い感じで、見た目のてり・つやの違いをどのように表現できるのか、もう少し言葉探しが必要である。

2.2 嗅覚と味覚の評価用語

食品の品質管理や商品開発の方向性を探るため、個々の食品ごとにおいしい状態を定義づけるための評価用語の体系化が進められている。最も進んでいる分野は、ワインやコーヒーなどの嗜好飲料ではないだろうか。ワインは、ソムリエがさまざまな専門用語を駆使して、年代の違いや産地、品種の違いを言い当て、表現し、そこに価格も含めた価値の違いを見出している。日本でも、日本酒や焼酎、緑茶の評価用語があり、果物や加工食品等、食べ物ごとに評価用語は異なるものである。

一例として、今村（2017）がまとめたしょうゆのフレーバーホイールを示す（図1）。日本語版とは別に開発された英語版も先行して公開されている。大きく嗅覚でとらえる香り（Aroma）、味覚でとらえる味（Taste）、そして、嗅覚と味覚の両方でとらえる風味（Flavor）に分類され、具体的にどのようなものかが示されている。用語を分類してみると、「いちご（いちごのような香り）」、「消毒薬」に代表されるような隠喩、直喩で表現される香り、風味が91語の内70語以上と圧倒的に多い。たとえられるモノを知っていて、匂いを嗅いだことがあればわかるが、そのものを知らなければ想像しようもない表現である。

つまり、同じような食べ物を食べたことがある人同士であれば、共有できる表現であるが、食習慣や食文化を異にする異文化交流の場面での話題を想定すると、会話が成り立たないかもしれない。これは、世代間差という異文化の設定であっても同様で、伝統的なのかつての和食に慣れ親しんだ高齢の世代と、食体験が全くことなる若い世代では、同じ母語であっても「言葉が通じない」ということが考えられる。

2.3 「甘辛い」のはどんな味か

日本で「甘辛い」といえば、しょうゆと砂糖で味をつけたすき焼きや牛丼、肉じゃがなどの味を思い浮かべる。しかし、最近の大学生に聞くと、「甘辛い」の辛いはスパイシーな辛さのことで、しょうゆと砂糖なら「甘じょっぱい」という人もいる。「辛い」という字から唐辛子のホットな辛さ、いわゆる「ぴり辛」を連想する人が増えているようだ。言葉の動態性を感じる。

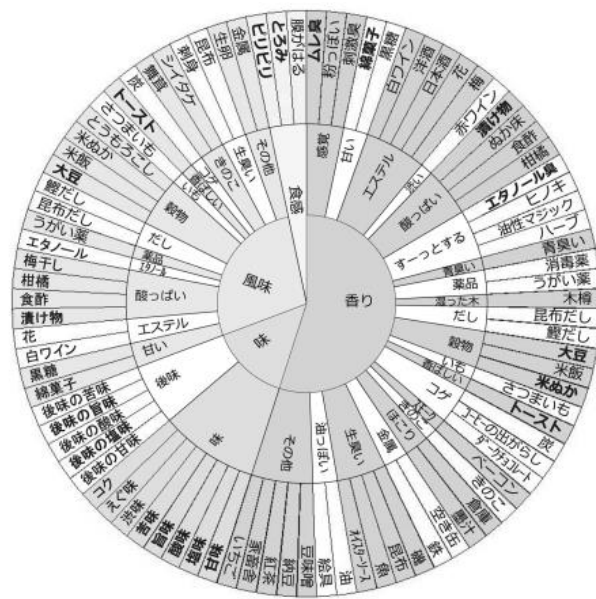


図 1. しょうゆのフレーバーホイール

英語の例文を探してみると、Sweet and salty、Salty-sweet と訳されて、甘辛いバーベキューソースや甘辛いフライドチキンのソースの例がみつか。対象となる食べ物が違うと、味そのものも違った印象になってくる。

2.4音でとらえるおいしさの要素

西洋の食事マナーでは、スープはすすってはならず、音をさせないようにスプーンを傾けて食べるように飲むと習う。一方、日本では、蕎麦をはじめ麺類では、音を立てるのはマナー違反ではないとされる。落語の演目「時そば」にあるように、そばをすすする音と仕草は、噺家の力量ひとつで、冷たいざるそばか温かいかけそばなのかわかるという。当然ながら、細い蕎麦と太いうどんでは、すすする音も違う。

こうした音の違いは、耳で聴けば確かに違うとわかりやすいが、文字に表記しようとするとなかなか難しい。蕎麦はツルツルでうどんはズルズルだとか、ズブズブでもなく、ズブッとすすするのか、いずれにしても音と音の周辺にある細かなニュアンスまでは書き分けられない。それでも、噺家の仕草を見ながら音を聴けば、わかった気になる。日本人は、麺をすすする音もおいしさのひとつとして味わっていること、とくに江戸時代からの食文化である蕎麦の食べ方には流儀があり、異文化体験のためには不慣れな外国の方であってもツルツルと

音を立ててみる体験をしてほしいと筆者は思う。その体験を通して、非母語話者に極めてわかりにくいとされる日本語のオノマトペの、少なくともツルツルとズルズルの違いに、体験を通して気づいていただけるのではと考える。

夏目漱石は、『吾輩は猫である 六』の中で、蕎麦のことを「噛んじゃ蕎麦の味がなくなる。つるつると咽喉のどを滑すべり込むところがねうちだよ。・・・口を箸の方へ持って行ったなと思う間まもなく、つるつるちゅうと音がして・・・」と書いている。蕎麦はあくまで「つるつる」であり、ズルズルとはすいあげないもののようである。

2.5 触覚でとらえるおいしさの要素

日本では、米はひとつの食料としてだけでなく、神に供える神饌として、稲穂、白米、飯、餅、日本酒などの米と米の加工品が用いられてきた。神に供え、それをさげていただく神人共食の習慣からも、また、主食としての位置づけからも、米は日本人にとって特別な意味を持つ穀物である。

米の品種の評価のため、白飯の「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目について食味試験が行われる。触覚でとらえる要素として、食感（専門用語ではテクスチャーと呼ばれる）があり、口ざわり、歯ざわり等がある。白飯については、粘り、硬さが重要な要素であることがわかる。

硬さについては hard か soft かで区別がつきそうであるが、粘りについては適切な英訳が存在するのか疑問である。日本の米はジャポニカ米で、適切な水加減で炊き上げると、「一粒一粒が立っているように」ふっくらとして、かみしめると粒の中にかすかな粘りと弾力を感じる、それが日本のごはんの粘りである。しかし、タイ米等のインディカ米は、パラパラとして粘り気が少なく、やわらかく炊くと粒がくずれ、全体が糊状にペタペタとくっついて歯切れも悪い。これもまた「粘り」といえなくもないが、コシヒカリの粘りとは明らかに違う食感であるわけで、日本語であっても一言で言い分けられないもどかしさがある。

そこで、オノマトペを使ってみると、「パラパラのインディカ米は、軟らか過ぎるとベチャベチャのネトネトした粘りがでるけれど、ジャポニカ米なら、ふっくら粒はつぶれずに中はもちっと粘りがあって・・・」とニュアンスの違いが伝わりやすくなる。これは、オノマトペを感覚的に共有している母語話者同士の会話

であれば、という前提であるが、豊かな語彙を駆使して微細な差異を言い分けていこうとすると、オノマトペは有用であると考えられる。

大田原ら（1995）は、米飯の老化した感じを「硬さ」、「粘り」および「食用可能かどうか」について質問している。米のでんぷんの老化とは、米に水と熱を加えて飯になる過程で、糊化しておいしく消化しやすくなったでんぷんが、元の生でんぷんの形に似た状態にもどりおいしくなくなる現象をいう。ここで、飯の評価用語として、米の老化感にもっとも近い傾向をいい当てていた表現は「ボソボソした感じ」だったそうだが、オノマトペを評価用語として使うことに何かしらの抵抗感があったようで、ボソボソという用語を論文に掲載することはなかったと聞いた。オノマトペを正式な場面で使用することに対し、ためらいを覚える人は少なからずいそうである。

3 まとめ

以上、食べ物を味わい、おいしさやその背景にある食文化的な差異を伝えようとする際に活躍する表現について、筆者の考えの一端を示した。

音については、外耳と内耳で聞こえる音は違い、その違いをどう表現しうるのか、文字化できるのかといった課題がある。たとえば、他人が沢庵を食べる音と、自分が同じ沢庵を食べる音は違っている。他人がポリポリとおいしそうに咀嚼している音が聞こえてくると、自分も食べたいと思ったりするわけで、匂いだけでなく音も重要な食欲増進の役目を持っている。

本稿で注目する「オノマトペ」は、擬音語・擬態語の両方を包含するもので、実際には声や感情他までも表す非常に広い語義を持つ語彙である。

食感のオノマトペ・ワークショップでは、五感を研ぎ澄まし、食べ物を「五感で味わう」体験をしていただきたいと考えている。食べ物を評価するときに優先される味や匂いは少し後回しにして、とくに触覚と聴覚、そして視覚でもとらえうる食べ物の食感（テクスチャー）に注目してほしい。自分が感じたことを、どのように言語化できるのか。そして、他者はどのように感じ、表現するのか。対象物に向き合う時間と他者との交流の中で、自らがもつ「認知の力」と「ことばの力」に対する多くの気づきがあることを願う。

参考文献

- [1] 瀬戸賢一（2003）『ことばは味を超える 美味しい表現の探求』海鳴社
- [2] 大谷貴美子（2010）「視覚情報による「おいしさ」の研究」日本調理科学会誌, 43(2), pp.57-63
- [3] 全国調理師養成施設協会（1986）『調理用語辞典』調理栄養教育公社, p.304
- [4] 今村美穂、片山弘（2017）「定量的記述分析法による市販の生しょうゆと火入れしょうゆの評価および日本のしょうゆの特徴の体系化」日本食品科学工学会誌, 64(7), pp.343-354
- [5] 大田原美保、畑江敬子、島田淳子（1995）「米飯の老化感の客観的評価」日本家政学会誌, Vol. 46 (9) , pp.841-848
- [6] 夏目漱石「吾輩は猫である 六」岩波書店(1930)、p195