

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 Discussion: Translation Barriers and the Way towards the Solution

佐良木 昌¹

Masashi SARAKI,

¹ 明治大学・NPO法人言語研究アソシエーション

Meiji University / ALR

saraki@st.rim.or.jp

Abstract

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.

This topic will be discussed at greater length from diverse viewpoints: bridging gaps between different particular languages and exploring the differences in cognitive process between users of languages.

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

はじめに

個別言語間の翻訳ギャップは如何に克服されるべきかについて、味覚の表現とオノマトペを中心に、科学的真理と主體的眞実・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。

この写真は水族館で筆者が撮影したものである。シロイルカは餌をねだっているところで、飼育員の方は、お腹がすいているのかどうかを尋ねている。ヒトとイルカとの、異なる種の間で、何等かの意志交換が成り立っているのは確かである。相手の発話・発声の意味を言語的に分かっているわけではないにも拘わらず言葉と鳴き声とで互いに意思の疎通をしていると考えられる。ヒトは論理でもって意味を語り伝えようとしているが、イルカは情動でもって意志を訴えているとも考えられる。



名古屋港水族館にて撮影 2017/11/02

異なる言語を話す人間同士でも意思疎通は可能である。身振りや表情といった非言語的手段によって意思疎通は可能であろうが、意味理解は相手言語の翻訳を通して始めて可能であろう。意味の伝達と理解とが翻訳の実践的目的となるだろう。

1. 言語文化の固有性・共通性と翻訳可能性

「翻訳・通訳・言語相対性仮説」の領域における具体的課題の一つとして「食文化の固有性・共通性と翻訳可能性」を検討することには言語学・認知科学の観点からも大きな課題である。次の(1)-(2)に見るように、日本語には擬音語＝感性的と思われる側面があるが、英語には概念的な規定性をつける傾向が見られる。感情表現における日英の表現構造の違いを見ても(3)-(3)に見るように日本語は擬音語＝感性的だが、英語は身体慣用語とも言える。

(1) ハツカダイコンは、サラダやサンドイッチにちょっとした彩りを添えるのみならず、【パリパリ感とピリッとした辛み】を与えてくれる。

(1') Radishes add a splash of color as well as 【crunch and tang】 to salads and sandwiches.

* ビジネス技術実用英語大辞典

(2) 中華料理は【こってり】としたものが多い

(2') Many Chinese dishes are 【rich in taste】.

* 講談社和英辞典

(3) drag one's feet [heels](indifference)

(3') 故意にぐずぐず[のろのろ]する、いやいやする、躊躇する。

オノマトペは感性的な同一性が前提である。音楽は人間の感性に直接的に伝わるが、オノマトペはそうではない。言語的理解を前提とした音感で形成される感性(音韻)がオノマトペの修辭的特殊性を形成していることから、この感性的同一性は言語が異なれば成立

しない。「こったり」の音感是他言語の話者には、cutlery と感じられるかもしれないのである。音感類似的な言葉を目標言語内を探し当てることでは翻訳の妥当性を保証出来ないと思われる。

他言語の話者がオノマトペを分かるためには、翻訳が何等かの手がかりを与えなければならない。したがって、翻訳においては、オノマトペの音感が表す感性的な表象が意味するところを把握することが必要となる。その意味把握から適切な翻訳表現を創案することへ進むことができるだろう。

2. 食文化と味覚

味覚の認知は、ある言語を使う民族や民俗集団の食文化により異なっている。

欧米においては、甘味、酸味、塩味、苦味という四つが基本味とされてきたが、グルタミン酸などのうま味 (umami) に反応する受容体を備える味蕾が確認された[1,2]ことから、味覚には umami を含む五つの基本味があると認定された。1908年、日本でうま味成分であるグルタミン酸塩が発見されて以来、科学的にも認識できるようになったひとつの味覚ではあるものの、だしに支えられた和食文化の存在抜きにはうま味という味覚概念はなりたちえなかったといっていよう。旨味という日本語母語者にとっての主體的眞実、科学的認識に媒介されてうま味という科学的眞理に統合された。

うま味成分は、世界中のさまざまな食品に含まれている。古代ローマの魚醬ガラムをはじめ、うま味成分を含む食べ物を通して、うま味を感じる感覚を人類は共有していたのであるが、科学的眞理の裏付けを得てはじめて、普遍的な umami として世界に認知された[3,4]のである。

なお、日本語には5つ目の基本味であるうま味 (the fifth taste umami) と、その同音異義語である「旨味/旨み」がある。後者は、旨い味、おいしい味の総称として deliciousness, delicious tastes と訳されるものであるが、現状、この2つは混同されて表記や使い方にゆれが見られる。味覚生理学、調理学などの各方面からの働きかけにより『広辞苑 第七版』(2018.1)で2つの違いが明記されたことから、今後、使い分けが進んでいくものと考えられる。

3. 味覚の言語表現

言語表現においては、例えば、丸岡の研究[5]に拠れ

ば、「スペイン語には rico, bueno, exquisito などの[おいしさ]を表す形容詞が存在し、それらはおいしさの度合いによって段階的に使われていることが分かった。一方、日本語ではおいしさを表す形容詞は「おいしい」・「うまい」などに限られるが、簡潔な表現で五感に訴えることのできるオノマトペが多用されている」 ([5]:138-139) こうした事例は食文化が認知や言語に反映していることを示すものといえる。

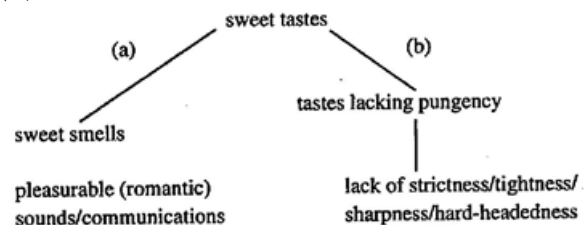
旨味に関する上の二言語の比較から、以下のことを課題としたい。概念的に区分された旨味レベルとオノマトペとの対応関係を理解しつつ訳語を工夫すること、文化的理解と対照言語学的な検討を深めること、である。

4. 味覚の意味拡張における言語間の異なり

Backhouseによれば、日本語においては、味覚形容詞の一つ、「甘い sweet tastes」の意味が (a) 「いい匂い sweet smell」と (b) 「辛味の不足」との二つの対照的な方向に分岐して、原意が拡張されている[6]。後者 (b) の場合、前者 (a) とは対照的に「辛味の不足」に意味が転移するのは、不足感・欠如感による意味拡張によるという。Backhouseは、日本語では「甘い」と「辛い」とが対義関係にあることを指摘し、この関係が、「甘い」に (b) 「厳しさを欠く/締りがいい/鈍いこと/感情に左右される」という、欧米諸言語にはみられない意味拡張をもたらしたと述べている ([6]:155)。 (b) の意味での表現には、「考えが甘い」「甘く見る」などという現実や敵を厳しく見ないことの常套句・慣用句の言い回しのほかに、「この鮭は塩が甘い」(「甘塩の鮭」ともいう) といった表現までもがある。

To sum up the extended meanings of AMAI, these divide into two broad directions, as follows:

(23)



Backhouse1994:155

Moiseevaの研究では、日本語や印欧諸語を含む75の言語における甘味を表す形容詞を考察し、それらの語の意味が pleasantness と flattery の二つの方向に拡張することを示した[7]。例えば、英語では sweet と

bitter が基本的な対義関係にあるが、sweet が 'excessiveness' (過剰な) に意味拡張されることはあるが、反意にまで意味が拡張・転義することはない。ドイツ語などでは flattery (甘言) を意味するし、また甘味の過剰摂取は健康被害をもたらしたり、飽満を招いたりすることから 'excessiveness (過度)' という規定を Moiseeva は付けた。そして、この 'excessiveness' の概念によって sweet と flattery は繋がっているとした[5]:11-12)。しかし、Moiseeva は個別言語の味覚表現には立ち入っておらず、日本語の「甘い」の意味拡張については、Backhouse の指摘を見逃していると思われる。

5. 翻訳ギャップの克服のために

異なる言語族に属する言語間では、統語構造や文法範疇の相違により、等価な意味内容を伝える翻訳が困難な場合も多い。さらに、異文化間での直接の対応関係が存在しない事象もしばしば見られることにより、翻訳がギャップを生じたりする。このような問題に対し、認知科学と翻訳論との接点を探りながら、言語間における認知的機序の同一と差異との諸問題および翻訳への影響を見極めつつ、翻訳ギャップを克服していくことになるだろう。

味覚の事例で観察した意味拡張における言語間の異なりは、語彙レベルで説明がつくものではなく、言語間での意味カテゴリーとその体系上の差異という視座から究明していくことになるだろう。

「文化が異なれば言語が用いているカテゴリーの内容もひどく違ってくる」「相異なる言語は相異なるカテゴリーの型を析出する」ルリヤ 1974『認識の史的発展』森岡修一訳

6. 謝辞

本稿の執筆に当たって、著者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)

福留奈美氏 (早稲田大学大学院日本語教育研究科修士課程) から、**うま味**および**旨味**について有益な教授ご示唆をいただきました。感謝申し上げます。

参考文献

- [1] Lindemann, B. (2000) "A taste for umami," *Nature Neuroscience* 3, pp. 99-100.
- [2] Nelson, G., Chandrashekar, J., Hoon, M. A. et al. (2002) "An amino-acid taste receptor," *Nature* 416 (6877): pp. 199-202.
- [3] 近藤高史・鳥居邦夫 (2001) "うま味受容機構と嗜好性," *日本醸造協会誌*, 96 巻, 12 号, pp.829-847.
- [4] 河野澄夫 "わかりはしめた味覚の分子メカニズム," *農研機構*
https://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/publication/files/kanko_sou43_1.pdf
- [5] 丸岡真紀穂 (2014) スペイン語味覚形容詞の認知言語学的研究: 日本語との対照を通して, 博士論文 (関西大学)
https://www.kansai.ac.jp/common/pdf/info/disclosure.theses.ko56_dissertation.pdf,
- [6] Backhouse, A. E. (1994) *The Lexical Field of Taste: A Semantic Study of Japanese Taste Terms*, Cambridge University Press: U.K.
- [7] Moiseeva, N. (1999) "From Tongue to Feelings," In Schlaeger, J., Stedman, G. (eds.), *Representations of Emotions*, Tübingen: Narr, pp. 173-183.