

試食会におけるオノマトペ

ザトラウスキー ポリー (Polly Szatrowski)

ミネソタ大学

要旨

本研究では、試食会の談話でオノマトペがどのように用いられるかを考察する。資料は日本語の母語話者 3 人による試食会 (JPN) とアメリカ人 1 人と日本人 2 人の試食会 (NNJ) のビデオである。試食会は 3 種類の料理 (日本、セネガル、アメリカ) を食べながらそれについて話す談話である。本研究では試食会でどのようなオノマトペが見られるか、相互作用の中でオノマトペがどのように用いられるか、非母語話者は試食会でどのようにオノマトペを学ぶかを考察した。オノマトペは食べ物の食感を表すことが多く、特に未知の食べ物の同定と評価や食べ物に関するストーリーのクライマックスで観察された。非母語話者は食べながらオノマトペを練習すると五感で体験でき、習得しやすいが、単語レベルではなく、食べ物の同定、評価、ストーリーテリングをしながら練習する必要がある。

【キーワード】 オノマトペ、試食会、食べ物、評価

1 はじめに

本研究では、試食会の談話でオノマトペがどのように用いられるかを考察する。資料は日本語の母語話者 3 人による試食会 (JPN) (総数は 13) とアメリカ人 1 人と日本人 2 人の試食会 (NNJ) (総数は 4) を録画、録音したものである。試食会は 3 種類の料理 (日本、セネガル、アメリカ) を食べながらそれについて話す談話である。字数制限のため、30 歳未満の JPN2 (男 DE 女 f)、JPN3 (女性 ghi)、JPN12 (男性 JKL)、NNJ4 (男 LM 女 k) と 30 歳以上の JPN8 (女性 rst)、JPN11 (男性 FGH) の談話に焦点を置く。1) 試食会でどのようなオノマトペが見られるか、2) 相互作用の中でオノマトペがどのように用いられるか、3) 非母語話者は試食会でどのようにオノマトペを学ぶかという 3 つの観点から考察する。

2 先行研究

従来の食べ物のオノマトペに関する研究は意味的・音声的な特徴に焦点が置かれていた (秋山 2002, 2003; Fukutome et al. 2011, Noda, 2014)。実際の談話で食べ物のオノマトペがどのように用いられているのかを考察する研究は少なく、あるのは食べ物の範疇化 (Koike 2014) と評価 (ザトラウスキー 2011, 2013) に関する研究である。

3 分析

3.1 試食会で用いられるオノマトペ

試食会で用いられたオノマトペを【表 1】に参加者別でまとめた。本稿の資料では 30 歳未満の男性グループ (JPN12) と 30 歳以上の女子グループ (JPN8) のオノマトペの種類と数が多かった。未知のセネガル料理とアメリカ料理についてのオノマトペが多く、否定

【表1】試食会で用いられた参加者別のオノマトペ

		JPN3 ghi<30	JPN12 JKL<30	JPN8 rst>30	JPN11 FGH>30
日本料理	うどん	g ツルツル	K さっぱり J つるつる	s さっぱり	
	のり巻き		J びりびり (のり)	r びりっ	G バリバリ
	きなこ棒		J ばさばさ		G ぼそっ
セネガル料理	マフェ (鶏肉)	g こなごな g ざらざら g ぐじゃぐじゃ g ざっくり	L ごろっ KLJ パサパサ 1+2+1 現地のマフェ： K めちゃくちゃ L めちゃ	s もったり マフェのご飯： s ばさっ	スチュー： G ばーっ ガストのカレー： H ぼろぼろ
	ラッハ	g めちゃめちゃ	J ねちょねちょ L ねたねた J ねばっ2 J トロトロ ココナツ系： J ドロツ	r どきどき r くんくん r だろっ	
	ラッハの塊	gh ぶにぶに 2+1 g ざらざら ih ぼそぼそ 1+2	L ザラザラ	rst ざらっ 2+1+2 r ざらざら r つぶつぶ s ぶちぶち r もっちり 軽羹：t ざらっ ゼリー：r つるん	
	バフィラ (飲み物)		ワイン：7J ちゅーっ		
	アメリカ料理	g ひやひ	LK もりもり 1+1 L ねばっ リコリスと似た青 いガム： K ガシガシ	r カタン s ねっとり r つん3 s すっきり r べったー r むにむに s ひりひり r びりびり	G かちかち H すーっ ゼリーピーンズ： H かちかち H ぐにゅーっ ハッカ紙： H しごしごし
アメリカ料理	サラダのクルトン		L サクサク		F コリコリ
	マカロニ			おかず：s どんと	
	ケーキ	hg パサパサ 1+1	J パサパサ J めちゃ L ザラザラ ベルギーのチョコ： K めちゃめちゃ	t ばさばさ t シャリシャリ ケーキの上の方： r ねっとり 日本のケーキ： t しっとり	GH もちもち 1+1 H ぼろぼろ H もちっ G ぼそぼそ
ベル	ベル	i チーン h ちゅどーん		r チン r チーン s ばーんっ	H チーン
その他		胃： g だぶだぶ アメリカ料理： g めちゃくちゃ	カメラ： J めちゃめちゃ タイ料理： J めっちゃ		試食会のコース： G ばーん 肉：H わさわさ 虫：G どきどき G とことこ
料理別		日=1,セ=12,ア=3	日=4,セ=15,ア=9	日=2,セ=16,ア=15	日=2,セ=3,ア=11
参加者別		g=13,h=5,i=2	J=14,K=6,L=10	r=18,s=9,t=6	F=1,G=10,H=10
合計	104	20	30	33	21

的に用いるものが多かった。また、五感の点から見ると、食感についてのオノマトペが多い。食べ方（「もりもり」、「ばりばり」）、匂いの嗅ぎ方（「くんくん」）、感情（「どきどき」）を表すオノマトペも見られた。

3.2 試食会の相互作用におけるオノマトペの用い方

試食会の相互作用の中でオノマトペが食べ物の同定（identification）¹、評価、過去に食べた食べ物についてのストーリーのクライマックスで用いられていた。

【例1】の30歳以上の女性がセネガル料理のラッハ（甘いヨーグルトとミルクがかかった、白いトウモロコシの粉、砂糖、レーズンで作るプリンのようなデザート）について話している。味より食感が気になり、軽羹の「ざらっと」かゼリーの寒天のような「つるん」とした食感ならいいが、このデザートの「ざらっ」とする食感は問題である。最後に799rでrは見方を変え、「もっちり」というよい食感を表すオノマトペを用いている。このように既知の食べ物（ゼリー、軽羹）と対照しながら、オノマトペの類似した形式で微妙な意味の差を出しながら未知の食べ物の食感を正確に同定しようとし、評価している²。

【例1】JPN8 (rst=FFF>30) セネガル料理（ラッハ）(LAAX3) (29:42-30:31)

- 781s (7.0)味は嫌いじゃないけどね。
 782t //うーん。||
 783r //そう||ねー。
 784r てことはやっぱ食感ってこと？
 785r 食感もでも、ざらっとするぐらい。
 786s ざらっとして、
 787s (2.5)違和感はないけどー、
 788s (3.0)これなんか寒天（のような）
 789r そうだねえ。
 790r ってことはざらざらが邪魔ってことだ//よねえ。||
 791t //うーん。||うーん。
 792r もっとー、なんかー、ゼリーみたいな方が、
 793r つるんと（する）寒天とかの方がいいってことだよな。
 794t うーん。
 795t 軽羹のざらっとは、嫌いじゃないんだけど、
 796r うーん。
 797t これは一なんか、ざらっとしてなくてもいいかなって、
 798r そうそう。(そうそうそうそう。)
 799r (4.5)よく言えばもっちりとしてるってやつなのかな。
 800t うん。

【例1】のように意見が合致する談話もあれば【例2】の30歳未満の女性で食感の評価が食い違う場合もある。gは630g-631gでラッハの食感を「ぶにぶに」と「ざらざら」のオノマトペを用いて自分の「気持ち悪い」という否定的な評価を表現することに対してhとiがその食感がそれぞれ634h「面白くて好き」、637i「不思議な食感」と肯定的に評価している。それに対して仲間外れされたgは631g「気持ち悪い」の断定を、633fg「舌触り気持ち悪くない？」の断定保留と置き換えるが³、その後自分の意見を主張せず、363g「んー？」と639g「マジで？」信じられない気持ちを相づちで表している。

【例2】JPN3 (ghi=fff<30)セネガル料理（ラッハ）（20:14-20:36）

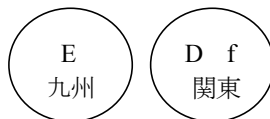
- 630g (2.0)なんかちょっとぶにぶにしてるのに＝
 631g ざらざらしててちょっと気@持ち悪い。@
 632h でも、//@ごめんー、@||
 633g //舌触り気持ち||悪くない？
 634h え？//この||食感@面白くて好きなん//だけど。||@ ※h：左指2でラッハを指す
 635i //ええ？||
 636g //んー？||
 637i～ あたしも好きだよなんかこの不思議な食感。||
 638h //うんそう得体||の知れない感が。
 639g マジで？



【例3】は30歳未満の男女グループの例であるが、日本料理のうどんを食べている。女性fと男性Dは関東出身で九州出身の男性Eとうどんの出汁の評価が異なっている。そこでうどんの味がきっかけでfが94f-102Dで京都への修学旅行のストーリーを語る。そのストーリーは96f、98f、101fの3つの出来事からなり、101fのクライマックスで身ぶりを伴うオノマトペを用いている。醤油をたくさん入れる動作とその時の気持ちが臨場感を伴って表わされている。ストーリーを聴きながら、Eは最初だけ相づちを打つが、Dは笑っている。このストーリーは間接的に現在食べている出汁の評価を表しているだろう。

【例3】JPN2(Def=mmf<30)日本料理（うどん）（5:16-5:46-6:46）

- 77E えっじゃあ、いただきます。
 78f これは薄味だね。
 79D //うーん。||
 80E //薄味。||
 81f うん。
 82f 大阪というかそっちの//ほうと見た。||
 83D //関西系かもね。||
 84D 冷たいやつだとまた、//見たときー。||
 85f // {エへへ} ||
 ...
 91f なんか、これーを//食べてると。||
 92E //うんうん。||
 93f 修学旅行の@思い出が。@
 94f 修学旅行京都だったんだけどー、
 95E あー。
 96f やっぱこういううどんが出てきてー、
 97E うん、ふんふん。
 98f @ある友達が味が薄いって//言ってー。@||
 99D // {ハハハ} ||
 100E //うんうん。||
 101f 醤油を@ジャー。@ ※右手を上から振り下ろすことで、うどんに醤油をたくさん入れることを表す。
 102D {ハハハ}



3.3 日本人と非母語話者との日本語による試食会の例

【例 4】で 30 歳未満の日本人の女性 k と男性 M と非母語話者の男性 L がセネガル料理のマフェを食べている。日本人同士の談話と異なり、料理の同定、評価、ストーリーテリングより語彙探しが中心となる。L は 1152L と 1154L で英語の「ドライ」の日本語訳を求め、チキンについて話していることが確認された上、1160K で「パサパサ」というオノマトペを教えてもらう。しかし、1167L で反対の「ウェット」に当たる日本語を訪ねると、料理以外の場面で用いる「濡れている」で終わってしまう。オノマトペで表す物がその場にあればオノマトペの意味が体験でき、習得しやすい。一方、単語の訳だけでは誤解が起こりやすい。非母語話者のオノマトペの練習は単語リストではなく、実際の場面で、日本人同士の談話のように、料理の同定、評価、ストーリーテリングの中で練習した方がよい。

【例 4】NNJ4(kLM=fmm<30)セネガル料理（マフェの鶏肉）（23:40-24:00）

- 1152L (2.0)えこれ、ドライということは、 #これ=マフェ
 1153k うん。
 1154L なんだっけ。
 1155M //ん↑。||
 1156k //どれ||が？
 1157L チキン。=
 1158k =あーチキンがね。
 1159L チキンがドライ。
 1160k ドライっていうか**パサパサ**してる。
 1161M //うーん。||
 1162L //**パサパサ**。||
 1163k //まあオノ||マトピみたいな。
 1164L えそう、
 1165L そうなんだ。
 1166k うん。
 1167L えっ、じゃウェットは？
 1168L 濡れてる、と思った。
 1169k ウェット？
 1170L ウェット。
 1171k は一、ええ、それは、
 1172L 濡れてる。
 1173k 濡れてる。
 1174L //濡れてる。||
 1175k //₁でも**パサ**||**パサ**はドライ//₂なもの。2||
 1176L //₂**パサパサ**2||ね。
 1177L **パサパサ**、**パサパサ**。
 1178k うん。
 1179L そうだね。
 1180L **パサパサ**水が、(1.0) なければ、
 1181k うん。
 1182L (なら) ない。

4 まとめ

試食会でのオノマトペは食べ物の食感を表すことが多く、特に未知の食べ物の同定と評価やストーリーのクライマックスで用いられた。従来の日本語教育ではオノマトペをあまり教えなかったか、教えるとしても単語か文レベルで覚えさせることが多く、談話の相互作用の中では教えて来なかった。非母語話者は食べ物についてどのように食感を表し、どのように同定や評価をし、ストーリーをどのように語ったらいいかを練習する必要がある。その際、オノマトペの対象となるものごとをその場で体験できると非母語話者の言語を通さなくても意味が理解できる。そうすることでオノマトペを五感で体験でき、日本人と話す時に共感性が増すと考えられる。

注.

¹「同定」とは、食べたり、飲んだりしている物について、それが何か、どのようなのか（味、匂い、舌触り、見た目等）を認定する行為である。

²文字化資料の表記方法についてはザトラウスキー（2014b:24-25）参照。

³「断定保留」については益岡隆志・田窪行則（1992）参照。食べ物の評価等を ME 表現で断定の具合を調節することに関してザトラウスキー（2014a）の日米の試食会に関する対照研究参照。

<参考文献>

秋山まどか（2002）「食をめぐる表現－レシピの文章/文体について－」『国語研究』第 6 号, pp. 36-46, 國學院大學研究会.

秋山まどか（2003）「食感を表わすオノマトペについて」『国語研究』第 66 号, pp. 12-27, 國學院大學研究会.

ザトラウスキー ポリー（2011）「試食会の言語・非言語行動について——三十歳未満の女性グループを中心に」『比較日本語学教育研究センター研究年報』第 7 号, pp. 25-36, お茶の水女子大学.

ザトラウスキー ポリー（2013）「食べ物を評価する際に用いられる『客観的語句』と『主観的語句』について」『国立国語研究所論集』第 5 号, pp. 95-120.

益岡隆志・田窪行則（1992）『基礎日本語文法——改訂版——』くろしお出版.

Fukutome, N., Goto, K., Ayabe, S., Chen, M., Chang, C., and Kasai, M., (2011) A study of cooking terms and expressions for the water heating process- English, Japanese, Chinese. *Journal of ARAHE* 18:100-110.

Koike, C., (2014) 'Food experiences and categorization in Japanese talk-in-interaction' in Szatrowski, P. (ed.), *Language and Food: Verbal and Nonverbal Experiences*: 159-183. Amsterdam: John Benjamins.

Noda, M., (2014) 'It's delicious!: How Japanese speakers describe food at a social event' in Szatrowski, P. (ed.), *Language and Food: Verbal and Nonverbal Experiences*: 79-102. Amsterdam: John Benjamins.

Szatrowski, P., (2014a) 'Modality and evidentiality in Japanese and American English taster lunches: Identifying and assessing an unfamiliar drink' in Szatrowski, P. (ed.), *Language and Food: Verbal and Nonverbal Experiences*: 131-156. Amsterdam: John Benjamins.

Szatrowski, P., (ed.) (2014b) *Language and Food: Verbal and Nonverbal Experiences*. Amsterdam: John Benjamins.