

食に関する日本語テキスト中におけるオノマトペの振る舞いについて

高崎 みどり
お茶の水女子大学

要旨

本研究では、オノマトペ辞典の記述を基にして、雑誌等の食に関する言述におけるオノマトペの使用実態を調査し、そこから7種類の“語としての振る舞い”のパターンを抽出した。1) 使用範囲の限定、2) 処理方法の指定、3) 処理過程で働く感覚領域の指定、4) 液体・気体の多寡の限定、5) 一般的な状態が固定した、特定のモノゴトを表す名詞化、6) モノから離れ、比喩的プロセスを経た抽象化、7) 微細な形式の差異による類義グループ形成、以上の7種である。オノマトペは、その語義に必ず具体的なテキストのシーンが伴っており、個々のテキスト中でこそ、意味や機能が発揮される、ということが確認できた。とかく日本語教育でも扱い難いとされるオノマトペだが、具体的テキストの中でオノマトペの本質的なありかたを理解することの重要性を主張したい。オノマトペは、日々新たに生産されるテキストの要求に応じ続けられる、開かれた豊かなリソースである。

【キーワード】 オノマトペ、テキスト、飲食、感覚伝達

1 はじめに

日本語の食の場面に関するオノマトペを集中的に分析することで、種々の場面にわたるオノマトペ全体に共通する“語としての振る舞い”を指定することが可能になり、オノマトペの学習・研究に資すると考える。先行研究では、既に田守・スコウラップ(1999)がオノマトペの形態と意味・統語との関係を詳細に分析しており、角岡(2007)でも形態的体系性、音韻的体系性や語基の多義性からの分析があるが、特定のフィールドに限定して、テキストの中での語の様相や機能面等からオノマトペを捉えようとする研究はまだない。そこで、本研究では、実際のテキストの食に関する言述におけるオノマトペの使用実態を調査し、そこから7種類の“語としての振る舞い”のパターンを抽出した。その7つとは、1) 使用範囲の限定、2) 処理方法の指定、3) 処理過程で働く感覚領域の指定、4) 液体・気体の多寡の限定、5) 一般的な状態が固定した、特定のモノゴトを表す名詞化、6) モノから離れ、比喩的プロセスを経た抽象化、7) 微細な形式の差異による類義グループ形成、以上の7種である。

2 テキスト中のオノマトペの振る舞い

以下では上記の7種の振る舞いのそれぞれを、雑誌等から蒐集した用例¹と、オノマトペ辞典(『くらしのことば 擬音・擬態語辞典』山口仲美編 2003年 講談社 *以下『辞典』と略す)を照らし合わせて検討してゆく。すなわち飲食物に関するオノマトペは、テキストの中でその具体的な描写をするだけでなく、それぞれがどのように働くことでテキストの意図や目的をかなえているのか、を見ていく。

なお「振る舞い」とは聞き慣れぬ用語であるが、テキスト中で、言葉が辞書や文法書の¹⁾中で説明されているルールや機能や典型的用法とは別次元の種々の様相を示すとき、ここではそれらを「振る舞い」という概括的な用語で呼ぶ。この7種類は同次元の排他的分類ではなく、またこれだけしかない、という限定的なものでもないことをお断りしておく。

2.1 使用範囲の限定

これは、オノマトペの対象となる食べ物・飲み物や、調理について、使用されるオノマトペとの結びつき方が限定され、固定化している場合である。これを「専用用法」とする。「専用」と判断されるのは、『辞典』の語釈において、多義のひとつとしてナンバーがふられるのではなく、単一義として意味記述がなされ、例文も食べ物関連での用例が採られている場合である。たとえば、「がぶがぶ」は『辞典』には「大量の液体を音を立てて勢いよく飲む音。また、その様子。一刻も早く渴きを癒そうとして、貪るように飲む感じがある。飲む液体は特定しておらず、水を飲む場合にも酒を飲む場合にも用いる。『安美がポットの麦茶をついだ。萬田はそれをガブガブ飲んだ』」（朝日新聞2000年12月4日朝刊）とある。このような場合を「専用」とする。

ほかにこの『辞典』の中の飲食物に関するオノマトペの意味記述のされかたでは、「準専用」と「複数義分担」がある。「準専用」と判断されるのは、『辞典』の語釈の中で、単一義ではあるが、飲食物と飲食物関連以外の意味記述も含まれている場合。たとえば、「こんがり」は単一義であり語釈に「食品などが程よく、旨そうに焼ける様子。」とあり、続けて「また、皮膚が日焼け、雪焼けなどにより、濃い褐色に変化する時にも使う。」と補足があるが、これを別の語義として、すなわち多義のひとつとして立てているわけではない。こうした扱われ方をされているものを、「準専用」とみておこうと思う。

「複数義分担」は、飲食物関連とそれ以外での意味で2項目以上の語義に分かれ、それらに1、2…と、複数義としてナンバーがふられ、例文も飲食物関連ばかりではない場合。例えば「きゅっ」は『辞典』には「1、強く締めつけたり、押さえつけたり、こすったり、握ったりする時の音。また、その様子。また、急に縮む時の音や様子。（例略）」、第2義としては「2、盃の酒などを勢いよく飲み干す様子。（例略）」とある。こうした扱いをさす。

このように3種類に分けて考えると、最初の「専用用法」としたものが、使用範囲が飲食物に限定されているものと認定することが可能であろう。専用用法を持つオノマトペとして『辞典』からは次の14語が上げられる。【がぶがぶ・がりっ・ぎちゃぎちゃ・ぐつぐつ・ぐびり・ごくごく・ごくっ・ごくり・ごくん・ごっくごっく・ごっくり・じゅわじゅわ・しゅんしゅん・ぱりぱり】である。準専用は13語ある。【がりっ・ぎとぎと・こんがり・しゃりしゃり・しゃりっ・じゅるっ・しんなり・ぱさぱさ・ふっくら・ふっくり・ぶるんぶるん・まったり・もちもち】である。

専用・準専用の区別は、実はあまり重要なことではない。専用から準専用へ、または準専用から専用へということも、種々の原因・条件からテキスト生成の真っ最中にふと、あるいは徐々に起こる。オノマトペ自体が比喩性を基本に置く生成のされかたであり、テキスト中で新鮮さを狙って思いがけない対象に、さらなるメタファーとして使用されることがある。日々生産される無数のテキストで、たった1例でもそうした使用があれば準専用となり、ひいてはその使用範囲が語義として独立し多義となる可能性をみるべきである。

2.2 処理方法の指定

この場合、「処理」というのは調理を意味する。代表的な例は「チンする」で、電子レンジにかけるという調理方法の指定をオノマトペで行っている。

また、調理のプロセスで材料に対して処理を行うときに、「○秒ゆでて」「3センチくらいに切って」「○リットルの水を入れて」などという説明になるところをたとえば

例文 1. (笑山椒を) さっとゆでたあと、辛さを抜くために水にさらします。(富田ただすけのしあわせの白ごはん)『AERA』2014年6月9日号)

としたり、「ざく切り」「ひたひたに」で表す。ある状態になったら次の段階に進め、という指示の働きのあることも重要で、例えば「硬かった状態が軟らかくなったら」は、

例文 2. キャベツをみじん切りにし、塩ひとつまみを混ぜて15分置く。しんなりしてきたら水気を絞り出しておく。(『dancyu』(特集:餃子の王道)2014年5月号)

となる。すなわち、オノマトペの意味するところを正確に理解しないと、手順的に料理を完成させることが出来ない。いわば調理の専門用語に準ずる語彙である。

これについてはオノマトペと調理段階の相関についての専門家の研究がある。

福留(2011)では、緑色野菜を色よくゆでられる温度の見極め、だし取りでこんぶを取り出すタイミング、また鰹節投入のタイミングなどの説明や理解に、日本語ではオノマトペが関わる場合も多く、それらに使用されるオノマトペと水の温度の段階には相関関係があるとしている。昆布を取り出すのに、「グツグツ」では良いだがとれず、ホウレンソウをゆでるのに「プツプツ」くらいでは、不味い仕上がりになってしまう。

2.3 処理過程で働く感覚領域の指定

この場合の処理過程は、食べる行為をおこなうプロセスで、そのときに働く感覚:味覚・触覚・嗅覚・視覚・聴覚のうちどの感覚が働くかが指定されている場合である。中でも触覚を表すオノマトペは種類も豊富で派生的バリエーションも多く、微妙な感覚の差異を表現し分けているのが、今回の資料の中では興味深かった。口腔中の歯・舌・喉などに触れる感覚の、抵抗感の有無や程度・質でざっと分けてみても

○抵抗感(強→弱) — ざりざり・こりこり・ぎちゃぎちゃ〜(中略)〜つるん・ほろっ

○粘り感(強→弱) — ぷりぷり・ぷりんぷりん・ぷるん〜(中略)〜とろーり・とろっ

等と、計38語あってずいぶん多い。『辞典』の中で飲食物に関するオノマトペは合計98語あったが、その3分の1以上を占める。そしてこれらの具体例として、

例文 3. パリッとした皮目とジューシーで柔らかい身のコントラストを実現。(フランス産青首鵝のロースト)『日本プラチナ食堂』2014年2月)

この例は触覚だけでなく、その音まで表現しており、聴覚も、また見た目の視覚さえ含んだオノマトペの使い方だと言える。具体的なテキスト内では、触覚のみならず視覚、聴覚等他の感覚も表している場合もあることがわかる。武藤(2003)では、

視覚的に煮崩れたかぼちゃ煮は、触覚的にベタベタしていることが多い。これは私たちの日常的な経験である。ここに視覚と触覚というふたつの感覚が同時に働く経験的基盤がある。ここから同時性にもとづくメトニミー表現が生じる。すなわち、触覚的にベタベタしたものが固有にもつ独特の形状から、それを視覚的に認知しただけで(触らなくても)、もし触ったらベタベタしているだろうという推測が成り立つ。(p.285)

と、触覚と視覚の複合的関係を指摘する。このように考えれば、例文3の「パリッ」も複合的な感覚表現といえ、その有様を描写した具体的な文脈の中で、感覚間にメトニミー的な隣接関係が生ずるのであろう。最近では「食感」という語でこれらの感覚を美味しさの表

現として使用する場合が多く、上記に挙げた 38 語ばかりでなく、テキストの中で後の 7 で示すような多彩なバリエーションを形成している。

2.4 液体・気体の多寡の限定

食べ物関係の場合、主要な液体は水分・油分、気体は空気である。それらが期待より多すぎても少なすぎても、食べ物の味や風味に影響するため、特に重要視される。『辞典』では【油分—ぎとぎと・じりじり～さらっ・さらり】【水分—じゅるっ・じゅわじゅわ～ほくほく・かりかり】【油・水分・その他—こってり～かりっ】【空気—ふかふか・ふくふく～ふわっ・ふんわり】等が見出せた。実際のテキストにおいては特に食感と密接に関係する「空気」の多さをプラス評価する、「ふ+α」（「ふ+w、ふ+k）のバリエーションが多い。

2.5 一般的な状態が固定した、特定のモノゴトを表す名詞化

これは命名・名づけという行為に関わってくる。Web からの検索も用いて探した。一般名詞の例だと、「ぐい呑み」「とっくり」「がり」「はりはり漬」「ごった煮」・「しゃぶしゃぶ」等がある。固有名詞の例だと、【ぐんぐんグルト LX (カルピス)】【じっくりコトコトこんがりパン 旨辛ガーリックカレーパン (ポッカ・サッポロ)】【かぞくのぱくぱくもちもちごっこく (株) はくぱく】等、非常に多い。「とっくり」の「とくとく」、「しゃぶしゃぶ」、「ぐんぐん」などは、特に飲食物に関連する語義ではないものが飲食物関連のものの命名に使われている。そのものの突出していると考えられる特徴がオノマトペで形容される時、あるいは、テキストの中で何度もこのオノマトペがコロケーション的にその物と共起する時などに、ふと結びつくのであろう。それが特定の商品に関われば、その商品名が送手手のメッセージを圧縮した形になる場合もある。例えば「ぐんぐんグルト LX」は、「乳酸菌で仕立てたなじみのおいしさを元気成分とともに楽しめる乳性飲料」というサブコピーが広告には付いており、「元気に成長」というメッセージが込められたものとなっている。

2.6 モノから離れ、比喩的プロセスを経た抽象化

食べ物に関して【音→その音が出ているときの様子→似たような状況の時の態度】が明確に別々の語義として認識されているオノマトペは多く、例えば「かりかり」がその例である。この 4 義は「雁の鳴き声」なので、除外するとして、『辞典』の記述は「1、かたくて乾燥した物を噛んだり削ったりした時に出る音。(例略)」、第 2 義は、「2、物やその表面がかたく乾燥している様子。(例略)」、第 3 義は「3、神経が過敏になって苛立つ様子。(例略)」となっている。

オノマトペ本来のありかたからは、そもそもいわゆる擬音語的なオノマトペも実際に出ている音の“聞き做し”にすぎず、音の再現ではない。いわゆる擬態語は、ある状態をいかにもその音が出ているようだといえた比喩的発想で、“見做し”であり、語義 1 から 2 は隣接したメトニー表現の一種である。3 は、さらにそれを類似の状況が通底するとして、もう一段抽象的なものや人の様子・態度に拡張したメタファー表現ともいえよう。

このように複数義を持つオノマトペをリストアップすれば、派生的意味変化の併存する可能性のあるものを見出せる。ただし語源的にどちらが先かを問うものではなく、語義の併存として捉え、どちらがより抽象的であるかを区別するのである。こうした、食べ物の音が基点となり、【音→その音が出ているときの様子→それと似たような状況の時の態度】という派生方向が仮定できるオノマトペは少なくない。これらは史的变化ととらえるより

も、当該語形にいくつもの用法が派生する潜在的可能性が存在している、と捉えた方がよいと思う。『辞典』中から探して見ると、【**がつがつ・こってり・さらっ・しこしこ・しゃきしゃき・しゃきっ・とろり・ねっとり・ぱくっ・ぱくり・ぷりんぷりん・ほくほく**】が、“音”の有無は差があるものの、少なくとも“食べ物に関する様子”と“人の態度・有様”という二つの語義での用法を持っているということがわかった。

こうした抽象化への意味変化、メトニミーやメタファーによる拡張は、テキストの中で手持ちの語句では表せないと感じられるときに、創造的表現、個人の工夫として起こる。

『辞典』の「がつがつ」の項には「なお、『がつがつ』は本来物をせわしく食べる時の音を写したものと考えられている。そこから1のような意味になり、更に2が派生した。」という記述があり、あたかも語自体が変化したように記されているが、実際に起こったのは、誰かがあるテキストの中で、どうしても必要と感じて創造的使用で初めて使ったのだ。

一方「さくさく」の項を見ると、食べ物を噛む時の音・様子の記述の後、「さくさく片付けよう」のような用法について、「これはもともと賭博仲間など一部の間で使われていた「速く」という意味が、広く浸透したものと思われる。」と説明があった。即ちまだそれがある集団に共通な使用法というところでとどまっており、複数義のひとつとしては立てられない、という判断を示している。

2.7 微細な形式の差異による類義グループが形成されてゆく

これも基本となる形式があって、そこからオリジナル性を発揮するために変形が続いたという事がテキスト中で生じたものである。【食感の柔らかさ+空気の多さ】を表現する「ふK」「ふわ」系は特に好まれて、『辞典』からでも「ふK」系（ふかふか・ふくふく・ふっくら・ふっくり）、「ふわ」系（ふわっ・ふわー・ふわーっ・ふわふわ・ふわり・ふわりふわり・ふんわり）が豊富であるが、実際のテキストでも「雲のようにふかつとした皮。」（『dancyu』（特集：甘い生活）2014年8月号）や、「**ふわっふるっのゼリー**」（『dancyu』（特集：甘い生活）2014年8月号）のように次々に新しい形を生み出していく。

実際のテキストの中で、より新鮮な実感的な表現を求めて、既にあるオノマトペにさらに様々なバリエーションが生まれ、類義のグループが形成されていくことが観察できる。「とろ」系（とろとろ・とろり・とろーり・とろっ）でも「とろーり」を長音がまっすぐな線では感じが出ないとばかりに、「玉ネギの甘味が**トロ〜リ**。」（室井滋「さつま揚げに二度恋をして」『文芸春秋 SPECIAL 2010 季刊夏号』2010年7月）のように表記されることが増えてきた。こうなると類義語間の差異としては「とろーり」よりも「とろ〜り」の方が粘度が高い、というような差異が新たに生ずることになるのである。

テキスト内で臨時のようになされた、長音化や促音付加、濁音化、「〜リ」語尾化、他のオノマトペとの合成、等々による微細な差異の形式は、パターン化し、次々と他の種類のオノマトペへも移されて類義グループを生み出していく。テキストの目的に叶おうとするその生産力には凄まじいエネルギーがある。

3 まとめ

オノマトペは個々のテキストの中でこそ、意味や機能が発揮される。最近ではグルメブームで、テキスト生成の中では、ただ「美味しかった」ではすまない、バラエティーやオリジナリティに富んだ表現が沢山必要とされており、オノマトペの語彙自体も増えてきた。

その豊かなリソースから、今度は飲食物関連以外にメトニミーやメタファーの働きで思いがけない用法が生まれてゆき、それがやがて複数義・多義となっていくオノマトペも増えてくる。テキスト生成の切実な要求に基づいて、オノマトペもまた形や意味内容を増殖・変化させていくのである。

とかく日本語教育でも分かりにくいとされるオノマトペだが、具体的な日常的なテキストの中で、オノマトペの本質的なありかたを理解することの重要性を主張したいと思う。ここで確認したのは、テキストの中では、描写の機能ばかりでなく、対象の限定や働かせるべき感覚の指定、望ましい量や質との合致・逸脱の指摘や、命名さえ行われること、オリジナリティを強く求める文脈の中で意味が定まり、意味が派生・変化してゆくメカニズムを持つものであること。あるオノマトペの形式の微細な差異が生む精緻な体系のありかたは、テキストの求めるままに、他のオノマトペの類義語間の差異にも写されていくこと、開いた体系であり、テキストの要求に応じ続けられる豊かなリソースであり続けること、等である。これらの諸点は、スポーツのオノマトペ、雨の降り方のオノマトペ、等他の場面にも援用可能であると考えられる。今後、引き続き研究をすすめていきたい。

謝辞：当日、会場の先生方から有益なコメントや助言を頂きました。スペースの関係で本論文に取り入れることはできませんでしたが、今後の研究に是非活かしたいと思います。厚く感謝申し上げます次第です。

注.

¹ 本文中で言及したが挙例できなかった分も含め、オノマトペの例は以下の雑誌・web からとった。

- 雑誌 『AERA』2014年6月9日号 朝日新聞社 『AERA』2014年6月16日号 朝日新聞社 『anan』(特集:私の好きなスイーツ)2014年5月21日号 マガジンハウス、『クロワッサン』2000年7月25日 マガジンハウス、『dancyu』(特集:餃子の王道)2014年5月号 プレジデント社、『dancyu』(特集:甘い生活)2014年8月号 プレジデント社、『日本プラチナ食堂』2014年2月号 東京カレンダー(株)、『文芸春秋 SPECIAL 2010』季刊夏号 文芸春秋社。
- Web COOKPAD <http://cookpad.com/search> (2014年8月5日)
高木商店 HP <http://www.takagi-shouten.com> (2014年8月3日)
新製品研究会 <https://foodsnews.com/research> (2014年8月3日)

<参考文献>

- 大橋正房+シズル研究会 (2010) 『「おいしい」感覚と言葉 食感の世代』B・M・FT 出版部。
角岡賢一 (2007) 『日本語オノマトペ語彙における形態的・音韻的体系性について』くろしお出版。
田守育啓、ローレンス・スコウラップ (1999) 『オノマトペー形態と意味』くろしお出版。
田守育啓 (2002) 『オノマトペ 擬音・擬態語をたのしむ』岩波書店。
福留奈美 (2011) 『調理における沸騰を表す用語・表現の研究』お茶の水女子大学 平成23年度博士学位論文。
武藤彩加 (2003) 「味ことばの擬音語・擬態語」、瀬戸賢一編『ことばは味を超える』pp.241-300,海鳴社。