

おいしさ表現にみる日本語「甘い」についての一考察

1. はじめに

グルメや料理レシピなど、あらゆる食情報がメディアであふれており、そのおいしさを伝えるために様々な言語表現が用いられている。なかでも味覚形容詞「甘い」は、食材を限定しない非常に便利なことばとして多用されているが、それを裏付ける研究例はない。食べ物のおいしさ表現を整理することは、食文化の伝承、また食品業界やメディアにおける正しい情報提供においても有効であると考え、本研究ではこの「甘い」に着目し、テレビ番組で使用されたことば、大学生を対象としたアンケート調査から語彙収集を行い、「甘い」に代表される甘味表現の汎用性を調査した。またアンケート調査を外国語圏(本研究ではイタリア語)でも同様に行うことで、比較文化論的に日本語の「甘い」ということばについて考察を加えた。

2. テレビ番組における「甘い」の汎用性

調査時期：2012年5月～7月

調査対象：京都市で地上デジタル放送された字幕付きグルメ・料理番組 計11番組230回分

調査方法：字幕化されたデータを、日本語形態素解析システムJUMAN Ver.7 (京都大学) を用いて形態素に分割した。また、甘味表現（「甘い」「甘み」「甘さ」のいずれかを含む）を抽出し、Microsoft Excelを用いてデータの集計を行った。

結果：食品群ごとに集計した結果、野菜類 (89回)、糖類 (61回、甘味料を使用した料理含む)、菓子類 (25回)、魚介類 (18回)、果実類 (16回)、肉類 (14回)、調味料類 (13回)、いも類 (4回)、穀類 (1回)で「甘い」が抽出された。糖類、菓子類など甘味料を含む食品群では「程よい」「控えめ」「すっきり」など、甘味が過度でない表現、野菜類、魚介類など甘味料を含まない食品群では「強い」「とても」など、それを強調する表現が目立った。また、焼いたパンや炒めた玉ねぎの「甘い香り」のように、嗅覚表現としても用いられていた。

3. アンケート調査にみる「甘い」の汎用性

調査時期：2012年9月～11月

調査対象者：大学生206名（京都市：152名、イタリア・カターニア県：54名）

アンケート内容：24品目の食品について、①味覚形容詞（「甘い」「dolce」）を使用するのか②それら食品のおいしさに甘みが関係しているのか、またそれはどのような甘みかを質問した。また、③甘味料を用いた食品摂取状況についても質問した。

結果：

- ① 玉ねぎ、トマト、白ごはん等6品目では日本の学生の「甘い」の使用率が高く、牛乳、じゃがいもなど4品目ではイタリアの学生の「dolce」の使用率が高かった。
- ② 玉ねぎやトマト、エビなど10品目で、いずれも日本の学生の方が「食品のおいしさに甘味が関係している」と回答した。具体的な甘味表現では、イタリアの学生が「molto（とても）」「un

po' など、スケールを表す副詞を中心に使用していたのに対し、日本の学生はスケール表現に加え「とろり」「しゃっきり」「あっさり」など触覚や視覚を表すオノマトペを用いた共感覚表現や、「幸せ」「ほっとする」など感情を表す言葉を組み合わせた表現など、幅広い甘味表現を用いていた。

- ③ 日本では約9割の学生が、少なくとも1日1回は甘味料を用いた食品を摂取していたが、イタリアでは約半数であった。また、菓子類や飲み物の摂取割合に大差はなかったが、イタリアでは甘味料を用いた料理の摂取はゼロに等しかった。

- イタリア語「dolce」は、名詞でもあり「菓子」そのものを意味するため、イメージが甘味料を含んだ食品に限定されやすいのではないか。
- 日本語の甘味表現が豊富なのは、日本語「甘い」が、より強く「おいしい」「うまい」という意味を内包しているからではないか。
- 日本語「甘い」はマイナスイメージも持つ多義語であるが(図1)、それが「甘い」により主観性を持たせ、おいしさ表現として多用されるのではないか。

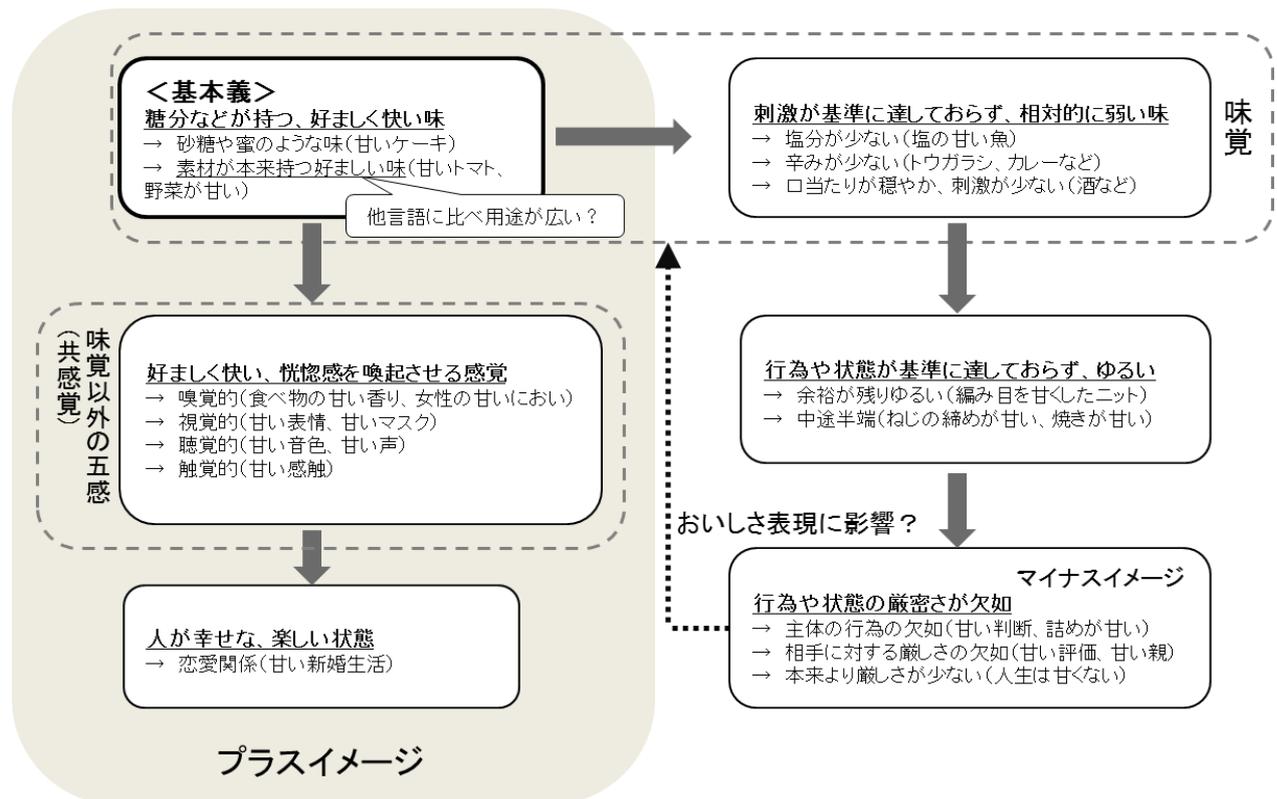


図1: 日本語「甘い」の多義構造

3. 今後の課題

比較対象としたイタリア語「dolce」の多義性についてさらに検討し、日本語「甘い」を特徴づける。また、収集したことばを整理・分析し、食品群ごとの甘味表現を特徴づける。