

感覚評価に用いられるオノマトペ

曹 金 波 ・ 趙 麗 君 ・ 福 島 佐 江 子

1. はじめに

オノマトペは様々な音声や状態を表すだけでなく、人間の感覚や気持ちも表し、視覚、聴覚、嗅覚、味覚、触覚を通して、物の特性などを評価する機能がある。早川ほか(2005)と早川(2008, 2013, 2024)は食品評価に用いる用語の体系化を目的とした一連の調査を通じて、オノマトペは日本語テクスチャー用語の中で最も多いと述べている。しかし、これまではオノマトペの評価に関する研究は語彙レベルにとどまっており(武藤, 2003)、ディスコースにおけるオノマトペの評価を研究したものは見当たらない。よって、本研究は、日本のドキュメンタリー番組『食彩の王国』のテキストを研究対象に、ディスコースにおけるオノマトペの感覚評価の特徴を明らかにすることを目的とする。

2. 先行研究

2. 1 オノマトペの意味的機能

オノマトペには「直感」と「五感」を表す特徴があり(徐ほか, 2010)、それはオノマトペの表している情感や感覚が理解しやすく、認知しやすい(苧阪, 2007)からである。陳(1984)は、オノマトペは抽象的な概念を直観的な形式で社会的文脈の中に具体的に示し、言語の中でしっかりと社会的な性質を持つ言葉である⁽¹⁾と述べた。例えば、広告表現に用いられたオノマトペ(隅田, 2019)や、お菓子メーカーの商品パッケージに使われるオノマトペ(黄, 2022)、中年の人々における痛みを表すオノマトペ(奥田, 2023)、ロータリースイッチ操作時の感触を表したオノマトペ(宮入ほか, 2022)などはその例である。

オノマトペは母音と子音の組み合わせによって形成されるため、母音と子音それぞれにおいて、音象徴の語義的な傾向が見られることがわかっている。金田一(1988, p.131)は「カ行音は乾いた堅い感じ、サ行音は快い、時に湿った感じ、タ行音は強く、男性的な感じ、ナ行音はねばる感じ、ハ行音は軽く、抵抗感のない感じ、マ行音はまるく、女性的な感じ、ヤ行音は

やわらかく、弱い感じ、ワ行音はもろく、こわれやすい感じがある」と指摘している。

母音に関して、田守・スコウラップ（1999, pp.126-130）や浜野（2014, pp.46-51）は、母音 [a] は平らで大きなものに関連し、全体性や広がり、立派さ、目立ちやすさなどの特徴を持つものに対し、[i] は線状のものや直線的に伸びたもの、あるいは尖って小さな音、[u] は突出したもの、口や鼻に似ており、柔らかく低い音、[e] は下品で力強い印象で、ネガティブな印象が強い音、[o] は丸くて狭く前方に凸んでいるものを表すと述べている。

子音に関して金田一（1978, p.20）では、[k] と [t] は堅いことを表し、[s] は摩擦感のあることを、[r] は粘って滑らかなこと、[h] と [p] は抵抗感のないことを、[m] はやわらかいことを表すと述べている。また、田守（2002, pp.134-178）は、[g] は鈍くて重くて汚れた感じで、物体が転がって摩擦する音の印象を与え、そして、有声子音 [z]、[b]、[d] で始まる語は「鈍い」「重い」「大きい」の上に汚れた印象があるのに対し、[y] は柔らかくて弱い感じ、[r] は滑らかで流動的で繰り返しの感じ、[w] はもろく壊れやすい感じを表すとしている。

オノマトペは子音と母音、またその組み合わせにおいて意味的評価機能を持つことで、食品の性質描写や食感に関するレビューに幅広く使用されており、社会的な意味機能を果たしているといえる。

2. 2 食感を表すオノマトペの意味的機能

オノマトペは美味しさを評価する主な言葉（早川, 2008）として使われており、「オノマトペそのものが意味として評価性を持っているもの」（川崎, 2023, p.73）である。味表現を32種類に分類した瀬戸（2003）の調査によれば、「パリパリ」、「ポリポリ」のような擬音語⁽²⁾も味ことばの一種であると指摘している。また、侯（2024）は日中対照の視点から料理バラエティ番組やオノマトペ辞典等から日本語と中国語のオノマトペそれぞれ346語と104語を抽出し、音韻・形態・統語・属性的特徴を分析した結果、日本語には二音節が多く、母音と子音の組み合わせにより、食物の微妙な感覚の違いを表すのに対し、中国語は母音と子音の組み合わせが限られているため、より簡潔に味覚を伝えているという相違点を明らかにした。さらに、早川ほか（2005）と早川（2008, 2013, 2024）は質問紙調査や文献調査で収集・整理された445語の日本語テクスチャー用語の中にオノマトペが312語もあり、また、「テクスチャー用語の多さは擬音語・擬態語に起因する」と指摘している（早川ほか, 2005, p.345；早川, 2008, p.149；早川, 2013, p.312）。

このような言葉は食感へのイメージと情感を伝達するのに役立っているため、学界ではそれについての認知論研究も多い。例えば、テクスチャー用語の認知度を解析した研究（早川, 2013）や、HTML⁽³⁾ カラーピッカー⁽⁴⁾を用いて食感に関するオノマトペの印象評価と色彩印象の相関を分析した研究（中曽根・北口, 2020）、Crowd4U⁽⁵⁾で算出した印象語ベクトルを

利用してオノマトペマップと料理レシピを作成した研究（渡辺・中村，2015）、味や食感を表すオノマトペ感性評価システムの構築についての研究（鈴木・坂本，2016）などが挙げられる。このように、オノマトペに関する多くの研究がその社会的符号の機能を研究すると同時に、それを評価システムに導入していることも示されている。

食感に関するオノマトペについて、これまでは語彙レベルでの評価分類が中心であった。例えば、武藤（2003, pp. 243-271）は先行研究の成果を参考に、二つの評価基準（オノマトペが表す属性と人々の食物属性に対する期待）に基づいて研究を行った。前者では「美味しさ」と「不味さ」を判断基準とし、オノマトペを「～していておいしい」と「～していてまずい」という評価フレームに入れて分析した。例えば、「サッパリしていておいしい」や「カスカスしていてまずい」などである。後者では食物の属性特徴を参考に、例えば「おでん」は通常「アツアツ」、「ゼリー」は「ヒンヤリした」状態が人々の期待基準に合致すると考えられる。この二つの評価基準を基に、食物を「口に入れた瞬間」、「噛んでいる間」、「噛み砕いた後」の食べる過程で感じる感覚を結合し、松本（1983, p. 64）の主成分分析から抽出された八つの主要な次元、すなわち「かたい／やわらかい」、「冷たい／あたたかい」、「油っぽい／水っぽい」、「ゴム状／フレーク状」、「ふんわり／重い」、「ツルツル／粘っこい」、「バリバリ／粉々」、「つぶつぶ／バリバリ」に、さらに、味覚に含まれた色調、光沢、味、柔らかさなどの「濃淡／こく」も考慮にいった。このように評価と感覚の両面から、食物に関連するオノマトペをプラス評価92語、マイナス評価33語、中立評価36語に分類した。この研究は、食感を表すオノマトペの触覚と味覚の評価基準と評価対象について十分な調査と考察を行っており、オノマトペの評価性を研究するための基礎を築き、その他の感覚（視覚、聴覚、嗅覚）に関する研究にも参考データと解釈の範例を提供している。

以上のように、オノマトペは食感の評価に重要な役割を果たすとともに、オノマトペに関する数多くの認知科学的研究によってその研究分野が広げられ、様々な分野にも活用されている。

しかし、これらの研究は語彙レベルにのみ留まり、ディスコースにおけるオノマトペの研究は筆者達が知る限り未だ行われていない。従って本研究ではディスコースにおけるオノマトペという研究課題に取り組み、感覚評価として用いられたオノマトペのディスコースにおける特徴について検討する。

3. オノマトペの抽出手順

『食彩の王国』は2003年10月から日本のテレビ朝日で放送されている紀行・料理番組である。毎回の放送は約25分であり、既に1101回放送されてきた。本研究は『食彩の王国』からランダムに188回分を抽出し、合計187個のテーマであった⁽⁶⁾。まず、抽出したものを文字起こしのアプリ⁽⁷⁾で文字化し、その後、データの正確性を確保するために再度確認した。最後に、テ

クストからオノマトベの語数と使用頻度に関する集計を行った。

4. 調査結果

188回分におけるオノマトベの頻度は1,472で、語数は189語である（表1参照）。

表1 『食彩の王国』（188回分）に出現したオノマトベとその頻度

オノマトベとその頻度
タップリ114／シッカリ88／ジックリ79／サッ 73／サッパリ64／ピッター54／フックラ52／アッサ リ37／シットリ37／コンガリ34／カリッ 33／プリプリ31／フワッ 30／アツアツ27／フワフワ23／ ホンノリ23／フンワリ22／パリッ 22／サクッ 20／サクサク20／シャキシャキ19／ネットリ18／コ リコリ18／ホクホク18／モチモチ16／ユックリ15／ギユッ 15／トロトロ14／トロリ14／ジュワッ 14／カラッ 13／ギッシリ13／モッチリ11／ブリッ 11／グッ 11／マルマル11／トロッ 10／ピリッ 10／コリッ 9／スッキリ 9／カリカリ 8／モチッ 8／プルプル7／トローリ 7／キュッ 7／ビッシリ 7／パッ 7／シャキッ 6／ホロホロ 6／トロッ 6／ズラリ 6／ブルン 5／パリパリ 5／ツルツル 5／ツヤツヤ 5／ジンワリ 5／ホロッ 5／カラリ 4／シコシコ 4／プチプチ 4／スーッ 4／ジュ ワーッ 4／ゲン 4／ズッシリ 4／ゴロッ 4／フツフツ 3／コトコト 3／フワリ 3／チャン 3／クツクツ 3／コッチリ 3／サラッ 3／キラキラ 3／ホロリ 3／ピチピチ 3／スルッ 3／ピン 3／アオアオ 3／ツ ルッ 3／ジワーッ 3／プーン 3／トロー 3／サックリ 3／ピリリ 3／キリッ 3／ドンドン 3／ポタポタ 3／シャリシャリ 2／グツグツ 2／ドッシリ 2／コックリ 2／ブックリ 2／ブルッ 2／ピカピカ 2／ ホッ 2／プリンプリン 2／ホックリ 2／スッ 2／ウッスラ 2／パクッ 2／シンナリ 2／バラリ 2／グラ グラ 1／サラリ 1／ホッコリ 1／カラカラ 1／プチッ 1／マッター 1／シュワシュワ 1／プリップリ 1／ホカホカ 1／ピシッ 1／ミッシリ 1／プルーン 1／サクサク 1／イキイキ 1／シャキーン 1／パ ンパン 1／ポックポク 1／ポワン 1／ザックリ 1／スルリ 1／クルッ 1／ザクザク 1／プッリプリ 1／フックリ 1／バキバキ 1／トロン 1／ウキウキ ⁽⁸⁾ 1／シュワッ 1／キューッ 1／クルクル 1／ポッ テリ 1／フワーッ 1／シャリッ 1／グワーッ 1／プワーッ 1／ジワリ 1／サク 1／ブルン 1／ジワッ 1／キリリ 1／ツルリ 1／ゴワゴワ 1／ネバネバ 1／ピーン 1／バーッ 1／ドンッ 1／ポロポロ 1／ザラザラ 1／ピー 1／コロ 1／ピン 1／パツパツ 1／ピシ 1／ドッサリ 1／ガツン 1／ポリ ポリ 1／マジマジ 1／ガツガツ 1／ガブリ 1／パックリ 1／ドロッ 1／クニャクニャ 1／ピッ 1／ モッコリ 1／ポコッ 1／ゾクゾク 1／バッチリ 1／ポッコリ 1／カリリ 1／ツルン 1／ブックリ 1／ ハッキリ 1／ヒックリ 1／ジャンジャン 1／ギャッギャッ 1／グルグル 1／ポタポタ 1／ガワガワ 1／モクモク 1／ボロボロ 1／ブヨブヨ 1／デロンデロン 1／バサッ 1／クタッ 1／ガサガサ 1／カチ カチ 1／ベチャベチャ 1

189語に関して、オノマトベの文脈における役割、他の語との共起関係、またディスコースの前後呼応関係に基づいて評価を判断した結果、それぞれ、肯定的評価、中立評価、否定的評価という三つの評価に分類された（表2参照）。

表2 『食彩の王国』（188回分）に出現したオノマトペの評価とその分布

評価	オノマトペ	語数	割合
肯定的評価	アオアオ／アツアツ／アッサリ／イキイキ／ウキウキ／ウッスラ／ガツガツ／ガツ／ガブリ／カラカラ／カラッ／カラリ／カリカリ／カリッ／カリリ／ギッシリ／キューツ／キュッ／ギユッ／キラキラ／キリッ／キリリ／グッ／クツクツ／グツグツ／クニャクニャ／グラグラ／クルクル／クルッ／グワーッ／ゲン／コックリ／コッテリ／コトコト／コリコリ／コリッ／ゴロツ／コロ／ゴワゴワ／コンガリ／サク／サクサク／ザクザク／サクサク／サクッ／サッ／サックリ／ザックリ／サッパリ／ザラザラ／サラッ／サラリ／シコシコ／シッカリ／ジックリ／シットリ／シャキーン／シャキシヤキ／シャキッ／シャリシャリ／シャリッ／ジュワーッ／シュワシュワ／シュワッ／ジュワッ／ジワーッ／ジワッ／ジワリ／シンナリ／ジンワリ／スーッ／スッ／スッキリ／ズッシリ／スルッ／スリ／ゾクゾク／タツプリ／チャン／ツヤツヤ／ツルッ／ツルツル／ツルリ／ツルン／ドッサリ／ドッシリ／トロー／トローツ／トローリ／トロッ／ドロツ／トロトロ／トロリ／トロン／ドンツ／ドンドン／ネットリ／ネバネバ／バーッ／バキバキ／パクッ／パッ／ハッキリ／パックリ／バッチリ／パツパツ／パリッ／パリパリ／パンパン／ピー／ピーン／ピカピカ／ピシッ／ピシッ／ピチピチ／ピッ／ピッシリ／ピツタリ／ピリッ／ピリリ／ピン／ピンッ／プーン／プチッ／プチプチ／フックラ／フックリ／ブックリ／ブックリ／フツフツ／プップリ／プリッ／プリップリ／プリプリ／プリンプリン／プーン／ブルッ／ブルブル／ブルン／ブルン／フワーッ／フワーッ／フワッ／フワフワ／フワリ／フンワリ／ホカホカ／ホクホク／ポコッ／ホッ／ポックポク／ホックリ／ホッコリ／ポッコリ／ポッテリ／ボリボリ／ホロツ／ポロツポロ／ホロホロ／ホロリ／ポワン／ホンノリ／マツタリ／マジマジ／マルマル／ミッシリ／モチッ／モチモチ／モッコリ／モッチリ／ユックリ	171	90.48%
中立評価	ガワガワッ／ギャッギャッ／グルグル／ジャンジャン／ズラリ／パラリ／ヒックリ／ボタボタ／ボタボタ／モクモク	10	5.29%
否定的評価	ガサガサ／カチカチ／クタッ／デロンデロン／パサッ／ブヨブヨ／ベチャベチャ／ボロボロ	8	4.23%
合計		189	100%

表2に示したように、189語のうち、肯定的評価を表すオノマトペが最も多く、171語で90.48%に達している。また、文脈により、中立評価と否定的評価の語はそれぞれ10語と8語で、合わせて10%未満である。その中で、前述したように、武藤（2003）の分類では、否定的評価を表す「ゴワゴワ」と中立評価を表す「ザラザラ／クニャクニャ／ズッシリ／ネットリ／ピリッ／ホロホロ」は本研究ではすべて肯定的評価に変わった。さらに、テキスト（188回分）において、オノマトペ（表3ではオノマトペ（onomatopoeia）を「ON」と表記）をキーワードに調査した結果、9つの構文パターンに分類することができた。表3は、各構文の用例数と

割合をまとめたものである。

表3 『食彩の王国』におけるオノマトペの構文パターンとその分布

	構文パターン	オノマトペの用例 ⁽⁹⁾	用例数	割合
1	～(が／は) ON して	a. とり天の方が <u>アッサリ</u> していて飽きが来ないですね。	164	11.14%
2	～ON とする(して) ⁽¹⁰⁾	a. なすは揚げると <u>トロツ</u> とする。 b. もち米を主原料に長時間熟成させて造る酢は <u>トロリ</u> として濃厚です。	209	14.20%
3	～ON とする(した) + N	a. ホツとする美味しさです。 b. 数の子が <u>パリッ</u> とした数の子じゃなく <u>ボロボロ</u> とした数の子になっちゃう。	277	18.82%
4	～ON (と) + A	a. 淡泊な花鯛の旨みと <u>シャキッ</u> と甘い春キャベツが思いがけない美味しさ。 b. 身が太って <u>ズッシリ</u> 重いカキが育ちました。	32	2.17%
5	～ON (と) + VJ ⁽¹¹⁾	a. 8時間以上に煮込んで <u>ホッコリ</u> 柔らかか。 b. パセリの風味をまとった天ぷらは <u>サクッ</u> と軽やかな味わい。	15	1.02%
6	～ON (と／に) + V	a. 合わせるのはカリカリに焼いたベーコン。 b. 旨みの強い章魚をとろける卵の甘みが <u>フンワリ</u> 包み込みます。 c. 花山椒のほのかな香りが <u>フワッ</u> と鼻に抜けます。	586	39.81%
7	～ON (の) + N	a. 花豆特有の <u>ザラザラ</u> 感とか、皮の存在感とか、どうやったら違和感なくできるかすごく考えました。 b. ホクホクのじゃがいもに <u>鯖</u> の旨味が染みて優しい味わいです。	116	7.88%
8	～ON で	a. ハムとハムの間に空気が入るので、 <u>フワフワ</u> でジューシー！	12	0.82%
9	～ON	a. 新鮮な身は弾力があり、 <u>プリプリ</u> ！	61	4.14%
合計			1,472	100%

表3で示したとおり、本研究で対象にした『食彩の王国』(188回分)で使用されたオノマトペは9つの構文パターンにまとめられる。これらの9つのパターンのうち、パターン6に分類されたオノマトペが最も多かった(586例、39.81%)。それは副詞として述語を修飾し、動詞の状態や結果を表すものである。その次に、パターン3に分類されたオノマトペは名詞を修飾する(277例、18.82%)。パターン2に分類されたオノマトペは動詞「する」と結びつき述語となる(209例、14.2%)。パターン1に分類されたオノマトペは動詞として述語の役割を担う

(164例、11.14%)。パターン7に分類されたオノマトペは名詞としてまたは他の名詞と複合名詞を構成し、主語もしくは述語になる(116例、7.88%)。パターン9に分類されたオノマトペは動詞の語尾を省略し、述語となる(61例、4.14%)。パターン4とパターン5に分類されたオノマトペは副詞としてそれぞれ形容詞や形容動詞と結びつく修飾語となっている(各々32例、2.17%；15例、1.02%)。パターン8に分類されたオノマトペは最も少なく、形容動詞として述語の役割を果たす(12例、0.82%)。

5. 考察

5.1 音韻におけるオノマトペの評価

2.1で触れたように、母音の音象徴は評価的な意味と関連しており、開口度の大きさによって意味の傾向性が決定される。[a]、[u]、[o]の開口度は、[i]、[e]に比べて相対的に大きいため、「アツアツ／サッパリ」などのオノマトペは肯定的、開放的、また明るい意味を表す。一方、[i]、[e]の開口度が小さいため、発音は否定的、ネガティブな感情を表す(例えば「チビチビ」「ベリベリ」など)。

本稿で検討したオノマトペの先頭音節の母音の特徴から見ると、[a]は52語、[i]は29語、[u]は58語、[e]は4語、[o]は46語ある。分布から見れば、母音[u]を含む語が最も多く、次いで[a]、[o]、[i]の順で、[e]を含む語が最も少ないことが分かった。

抽出した189語のうち、オノマトペの先頭の子音は、[ア]行母音で始まる6語のほかに、[k]は24語、[s]は25語、[t]は14語、[n]は2語、[h]は19語、[m]は9語、[y]は1語、[g]は16語、[z]は14語、[d]は6語、[b]は13語、[p]は40語ある。分布から見れば、子音[y]、[n]、[d]はそれぞれ1語、2語、6語で、本来[y]類、[n]類の語が少ないことと、[d]類の濁音がマイナスイメージを持つことと関係がある。

母音と子音の組み合わせは語彙の評価を決定する。本稿で扱った『食彩の王国』は肯定的評価のオノマトペが主流であった。しかし、例(1)と(2)に示すとおり、評価性が転換した場合もある。

- (1) 薬師丸ひろ子(語り)：見た目は同じようですが、光に透かしてみると、浅草ノリの方が目が荒く、ゴワゴワしているのが特徴です。その味わいは？
中野さん：すごくマイルド。その割にチャンと味がする。やっぱり高いですよ。一枚だったら、300円みたいな、そんな話になるんですよ。(『食彩の王国』第769回『ノリ』2019年3月2日)
- (2) 最後にタレとからして味付けした餡をかければ、納豆のネバネバと卵と相まって口当たりが滑らか！フクラとした豆の旨みも存分に楽しめます。(『食彩の王国』第724回『納豆』2018年4月14日)

例 (1) における「ゴワゴワ」の「ゴ」は「g」と「o」からなり、表面が粗いという否定的評価を導く。同じく、例 (2) では、「ネバネバ」の「ネ」は「n」と「e」により、表面がべたべたしたり粘り気がある様子を表す中立評価として分類 (武藤, 2003) されている。この二語とも感覚上マイナスイメージを与えるが、『食彩の王国』においては、例 (1) からわかるように、「ゴワゴワ」の「浅草ノリ」は「すごくマイルド」で、「チャンと味がする」という肯定的評価になる。例 (2) の「ネバネバ」は納豆がタレとからしで味付けした餡と卵と組み合わせあって「口当たりが滑らか」と「フックラとした豆の旨みも存分に楽しめます」というように、心地よさを表すことで、肯定的評価となっている。つまり、両方とも共起により、否定的評価が肯定的評価に転換され、ディスコースの展開に関わっている。

5. 2 コロケーション及び構文におけるオノマトペの評価

5.1で述べたように評価は音韻に起因する一方、実際の使用においては、コロケーションと構文上の共起関係により評価の変換が起こる。Zappavigna et al. (2008) は、テキストにおける態度と評価は明示的な態度の語彙で実現するだけではなく、観念構成的意味・対人的意味が結びついた連語で実現する場合もある⁽¹²⁾と指摘している。表2の用例からわかるように、「アッサリしている」や「トロットする」、「トロリとする」、「ホットする」、「シャキッと甘い」、「ホッコリ柔らか」、「カリカリに焼く」、「フンワリ包み込む」、「フワッと鼻に抜ける」、「ホクホク」、「フワフワ」、「プリプリ」などが肯定的評価を表す。

また、構文上の結びつきからもパターン1の「アッサリ」は述語として「味がしつこくない」を表し、後続節の「飽きが来ない」という結果をもたらすことになり、前後は因果関係を形成し、「サッパリした食感が心理的な爽快感をもたらす」という肯定的評価が伝わってくる。「ホットする」は、後続の「美味しさ」を修飾して判断文を構成し、断定的な口調で前文の主語の美味しさが、心理的な安らぎと満足感をもたらす様子を表す。「シャキッと甘い」と「サクッと軽やかな味わい」は主語を修飾し、噛み切る聴覚上の音と噛む触覚から味覚への認知過程 (美味しい→満足→喜び) を経て、心理的な感覚へと拡張されている。「カリカリに焼いたベーコン」は動詞「焼く」を修飾しているが、焼いた結果が視覚と触覚に現れる。「サクサクした表面と柔らかな中身」や食べたときの「サクサクという音」、そして「気持ちの良さ」を伝えている。また、視覚から出発し、他の感覚を経て心理的な感覚と結びつく例としては、「ホッコリ柔らか」と「弾力があり、プリプリ」などが挙げられる。「なすは揚げるとトロットする」と「酢はトロリとして濃厚」という食感により「その食品への好きな気持ち」へと誘う。

構文における前後の共起により、オノマトペは肯定的評価を表す。一方で、「ボロボロ」、「ズッシリ」、「ザラザラ」などのように、否定的評価を表すものもある。「ボロボロ」(「数の子がパリッとした数の子じゃなくボロボロとした数の子になっちゃう」) は「体裁が整っていて立派な数の子」とは異なる。ディスコースからわかるように、にしんの塩水漬けという挑戦に失

敗した三浦一浩さん⁽¹³⁾自身が「水分や粘りけがなく、バラバラになっている数の子」を「ボロボロ」で否定的評価を表したのである。

しかし、『食彩の王国』では、「ボロボロ」のように、もとの否定的評価性を保つ語が少なく、肯定的評価に転換した語が多い。例えば、下記の(3)と(4)はその例である。

- (3) 薬師丸ひろ子(語り)：そして、この冬、震災後初めて宮城県のカキが並びました。その裏にはどんな苦労があったのでしょうか？岩手県と宮城県の県境、唐桑半島。漁の準備をしているのは、カキ漁師の畠山政則さんです。震災後、2年ぶりに収穫の時を迎えました。山々に囲まれたこの海はカキの餌、植物プランクトンが豊富です。この黒いブイの下で、カキはロープに吊るされて育ちます。回転する刃のついた機械で細かく砕いていくと、出てきました。久しぶりのカキです。津波で海が攪拌されたことで、身が太ってズッシリ重いカキが育ちました。

(中略)

薬師丸ひろ子(語り)：まだカキの処理場がないので、殻付きのまま出荷します。そのため、畠山さんは一つ一つ、カキを綺麗に仕上げます。美味しく味わってほしい。今年は一際大きいというカキ、賄いの準備も嬉しいひと時です。真っ白でブッキリ太った大きなカキ。(『食彩の王国』第465回『カキ』2013年2月23日)

- (4) 薬師丸ひろ子(語り)：……葉月さんは今年の夏修行先から故郷清里へ戻ってきました。今日は感謝の思いを込めて花豆料理に初挑戦します。

葉月さん：難しいです。やっぱり花豆特有のザラザラ感とか、皮の存在感とか、どうやったら違和感なくできるかすごく考えました。

薬師丸ひろ子(語り)：かつて父がそうしたようにひたすら花豆と向き合う葉月さん、味に妥協のない父の反応が気になります。感謝の気持ちをうまく表現できるでしょうか。葉月さんが初めて花豆を使った一品が出来上がりました。たっぷりの花豆を使ったモンブランです。焼き菓子の上に花豆で仕立てたクリームを絞り、甘く煮た大きな一粒を乗せました。何度も策した力作。何より父の反応が気になります。

父：美味しいじゃの。花豆のクリームが濃厚で、下のフィナンシェとよく合っている。美味しいです。

葉月さん：はい、良かったです。

薬師丸ひろ子(語り)：父と同じ道を選び、歩み始めた葉月さん、清里の風土が育む花豆がその挑戦を応援しています。(『食彩の王国』第758回『花豆』2018年12月8日)

例(3)の「ズッシリ」は形容詞「重い」と共起して、「重さ」を強調することで、人々に期待される質感のあるカキ、いわゆる人間の期待基準に合致する。それはディスコースから示されたように、大津波ですべてを失ったカキの養殖を営む畠山政則さん⁽¹⁴⁾は「今年は一際大きいというカキ、賄いの準備も嬉しいひと時です。真っ白でブッキリ太った大きなカキ」に対して、何度も「立派だ」と口にした。このように、「ズッシリ」はディスコースにおいて中立評価から肯定的評価に変わった。

例(4)の「ザラザラ」は「粗くてザラザラした」という触覚を表す。「ザラザラした花豆」を使ってモンブランを作る葉月さん⁽¹⁵⁾はお父さんから「美味しいじゃの。花豆のクリームが濃厚で、下のフィナンシェとよく合っている。美味しいです」という評価をもらったことか

ら、「ザラザラ」自体は否定的評価を表すが、ディスコースにおいてモンブランの評価としては肯定的評価と理解できる。

このように、オノマトペはコロケーション、また構文上の共起関係やディスコースの前後呼応によって評価が決定される。そして、複数の感覚の体験によって、心理的な状態が示される。

5. 3 ディスコースにおけるオノマトペの評価

オノマトペは視覚、聴覚、触覚、嗅覚、味覚を表す最も典型的な感性語であると亭阪（2001）は述べている。五感の間で転換する現象を「共感覚」という。述語や修飾語として機能するオノマトペは共感覚によってその評価が心理状態に影響をもたらす。例えば、パターン1に分類された「アッサリ」は口の中の触覚と味覚によって「アッサリした食感が人の気持ちを爽やかにさせる」という心理的感覚へと導く。「味覚」の体験は情感的共鳴を喚起し、物理的イメージから心理的イメージへと転化する（伊東，2008，p.74）。味覚だけではなく、他の感覚も心理的感覚と結びつく場合もある。例えば、パターン4aに分類された「シャキッ」やパターン6aに分類された「カリカリ」などがいずれも感覚転用により心理的情感へと導く。

「触感」は認知の基礎である（亭阪，2001，p.9）。したがって、日本語のオノマトペにおける共感覚的現象は一般的に接触感覚から非接触感覚へと転換する。パターン7aに分類された「ザラザラ」と6bに分類された「フンワリ」、6cに分類された「フワッ」、また8に分類された「フワフワ」はいずれも触覚を表すが、「フンワリ」「フワッ」「フワフワ」は同じ語幹として、感覚の性質や概念の何らかの類似性に基づき、柔らかな口当たりが「フワフワとした味」という味覚連想を喚起することによって、感情変化が引き起こされる。感情変化には否定的評価もちろんあるが、そのような例はごく稀である。例えば、3bに分類された「ボロボロ」は魚卵の硬くて粒々したさまを表現し、不快な触覚と視覚体験からマイナスの感情変化を引き起こす。その一方、同じく触覚を表す7bに分類された「ホクホク」は口の中で引き起こされた心地よい感覚によりプラスの感情を示している。この二つはどちらも名詞を修飾するが、表す感情はかなり異なる。

オノマトペは流動的で変化に富んでいる（浜野，2014）。したがって、感覚が心理へと広がって形成された感情と態度はリズムのようにディスコースに広がっている。選択体系機能言語学では、評価パターンはリズム的なものであり、時間の移り変わりとともにテキストの中で共鳴を生じさせる（Halliday & Martin, 1981）⁽¹⁶⁾。評価リズムは本質的には一部分でありながらも文節やテキスト全体に見られる（Zappavigna et al., 2010）⁽¹⁷⁾。オノマトペが評価のシソーラスとして使われると、その感覚は接触感覚から非接触感覚へ、物理的なものから心理的なものへ、また具象的なものから抽象的なものへと転用される。つまり五感から心理的感覚へと拡張するプロセスで物事に態度を与えるということである。これにより、態度がリズムのように話し手と聞き手、聞き手とテキストとの間を流れ、肯定的評価を形成し、共鳴を引き起こすの

である。

以上述べてきたように、テキストにおいて否定的評価または中立評価を表すオノマトペは、コロケーションと構文上の共起によって評価が肯定的評価に転換され、ディスコースの意味を形成する。本研究で扱ったテキストでも、否定的評価と中立評価からの転換が起きたことにより、肯定的評価を表すオノマトペが多い傾向が明らかになった。

6. おわりに

本研究は『食彩の王国』というマルチモーダルなテキストにおけるオノマトペの量的・質的研究を行った。量的調査の結果、188回分の映像に現れたオノマトペは189語と最も多く、頻度が1,472に達した。189語のうち、肯定的評価を表す語（171語）が最も多く、中立評価と否定的評価がそれぞれ10語と8語であった。構文に関しては9つのパターン（表3参照）に分類することができ、述語にかかわるものが多いことが判明した。次にオノマトペの評価が形成された原因を検討するために、音韻、コロケーション、構文、ディスコースという角度から質的研究を行った。オノマトペの評価は音韻に起因すると考えられる一方で、コロケーションや構文上の共起、ディスコースにおける前後の呼応などにもよることが判明した。本稿で扱った188回分では、オノマトペは肯定的意味を表すものが主流である。そのうち、中立評価と否定的評価を表すオノマトペが肯定的評価に変換されたものもある。それはコロケーションや構文上の共起関係、ディスコースにおける前後の呼応などによって、オノマトペの評価が変換されたためである。また、述語や修飾語として機能するオノマトペの評価は、共感覚によってディスコースに影響する。そして、オノマトペは接触感覚から非接触感覚へ、物理的なものから心理的なものへ、また具象的なものから抽象的なものへ変換され、五感から心理的感覚へと導くプロセスによって態度が与えられることがわかった。

【注】

- (1) AI サービス「豆包 (Doubao)」によって翻訳された訳文を参照した。
- (2) 寛寿雄・田守育啓（『オノマトペピア・擬音擬態語の楽園』勁草書房、1993）によれば、オノマトペは6つ（擬音語、擬声語、擬態語、擬容語、擬感語、擬情語）の種類があり、そのうち、無生物が発する音を擬音語と言う。
- (3) HTMLとは「ハイパーテキスト・マークアップ・ランゲージ (Hyper Text Markup Language)」の略で、Web ページを制作するためのマークアップ言語であり、タグ・要素・属性から構成されている。<https://schoo.jp/matome/article/1635>（2023年6月13日更新）
- (4) カラーピッカーとは「画面上で色を視覚的に選ぶことができる、色選択機能のこと」である。<https://plus-design.work/color-picker/>（2023年9月8日更新）
- (5) 渡辺・中村（2015, p.344）によれば、「Crowd4Uとはプロジェクトを達成するための膨大なタスクを、5秒程度で回答可能なマイクロタスクに分割し、そのマイクロタスクに対してボランティア

ユーザーに回答を求めるもの」である。

- (6) 『鍋料理』は第762回と763回に分かれたため、一つのテーマとする。また、188回における地域と種類の異なる同一名称を異なるテーマとして扱う。
- (7) スマートフォンの文字起こしアプリを使用した。
- (8) 「ウキウキ」のような頻度の低いオノマトベは『食彩の王国』では次のように使われている。
薬師丸ひろ子（語り）：え？生ハムにトラフグ？日本とイタリアの驚きの出会い。技を尽くしたスベシャリテとは？今日はウキウキするご馳走。ハムの物語を紐解いていきましょう。下町の風景も今や近代的に様変わり。でも、いつまでも変わらない味があります。（『食彩の王国』第463回『ハム』2013年2月9日）
この「ウキウキ」は筧・田守（1993）の分類では「擬情語」に相当する。本研究では、このような「感情」や「感覚」などを表すものもオノマトベとして扱う。
- (9) 本文の用例はすべてスマートフォンの文字起こしアプリを使用し、番組の解説やインタビューなどを文字化し、またその正確性を筆者が確認した。
- (10) オノマトベに後続したタイプによって例を挙げた。
- (11) 日本語の形容動詞（あるいは「ナ形容詞」）の略称。
- (12) AIサービス「豆包（Doubao）」によって翻訳された訳文を参照した。
- (13) 『食彩の王国』（第620回『にしん』）に登場した人物である。
- (14) 『食彩の王国』（第465回『カキ』）に登場した人物である。
- (15) 『食彩の王国』（第758回『花豆』）に登場した人物である。
- (16) AIサービス「豆包（Doubao）」によって翻訳された訳文を参照した。
- (17) AIサービス「豆包（Doubao）」によって翻訳された訳文を参照した。

【参考文献】

〔和文文献〕

- (1) 伊東祐郎（2008）『日本語教師のためのテスト作成マニュアル』アルク。
- (2) 奥田裕紀（2023）「中年群における痛みのオノマトベ検討の試み」日本知能情報ファジィ学会編『ファジィシステムシンポジウム講演論文集』, 597-600.
- (3) 荻阪直行（2001）『感性のことばを研究する 擬音語・擬態語に読む心のありか』新曜社。
- (4) 荻阪直行（2007）「オノマトベの脳科学」『日本語学』26, 16-23.
- (5) 川崎めぐみ（2023）「東北方言におけるオノマトベの対人評価的な使用について」『名古屋学院大学論集言語・文化篇』34, 71-79.
- (6) 金田一春彦（1978）「擬音語・擬態語概説」浅野鶴子編『擬音語・擬態語辞典』角川書店。
- (7) 金田一春彦（1988）『日本語』新版（上）岩波書店。
- (8) 侯宜卓（2024）『食感表現に関するオノマトベの日中対照研究』〔未公開博士論文〕東北大学大学院国際文化研究科。
- (9) 黄慧（2022）「お菓子メーカーの商品パッケージに使われるオノマトベ——お菓子メーカー4社を対象に」『語学研究所論集』27, 63-80.
- (10) 徐一平・譙燕・呉川・施建軍（2010）『日本語のオノマトベに関する研究』学苑出版社。
- (11) 隅田孝（2019）「オノマトベを用いた広告表現に関する研究」『四天王寺大学紀要』67, 295-314.
- (12) 鈴木航平・坂本真樹（2016）「味や食感を表すオノマトベ感性評価システムの構築」人工知能学会編『人工知能学会全国大会論文集』

- (13) 瀬戸賢一編 (2003) 『ことばは味を超える：美味しい表現の探求』海鳴社。
- (14) 田守育啓 (2002) 『オノマトペ擬音・擬態語をたのしむ』岩波書店。
- (15) 田守育啓・スコウラップ (1999) 『オノマトペ——形態と意味——』くろしお出版。
- (16) 中曾根春菜・北口紗織 (2020) 「食感に関するオノマトペの色彩印象」『日本色彩学会誌』44, 165-166.
- (17) 浜野祥子 (2014) 『日本語のオノマトペ：音象徴と構造』くろしお出版。
- (18) 早川文代 (2008) 「おいしさを評価する用語」『日本調理科学会誌』41, 148-153.
- (19) 早川文代 (2013) 「日本語テクスチャー用語の体系化と官能評価への利用」『日本食品科学工学会誌』60, 311-322.
- (20) 早川文代 (2024) 「食感覚を表現する用語の整理と特徴づけ」『日本食生活学会誌』35, 69-75.
- (21) 早川文代・井奥加奈・阿久澤さゆり・齋藤昌義・西成勝好・山野善正・神山かおる (2005) 「日本語テクスチャー用語の収集」『日本食品科学工学会誌』52, 337-346.
- (22) 松本伸子 (1983) 「美味しさの科学」『言語生活』382, 58-64.
- (23) 宮入徹・下村尚登・白坂剛・戸井武司 (2022) 「ロータリースイッチ操作時の感触とオノマトペ表現の関係性」『日本感性工学会論文誌』21, 189-197.
- (24) 武藤彩加 (2003) 「味ことばの擬音語・擬態語——食のオノマトペ」瀬戸賢一編『ことばは味を超える——美味しい表現の探求——』, 241-300.
- (25) 渡辺知恵美・中村聡史 (2015) 「オノマトペロリ：味覚や食感を表すオノマトペによる料理レシピのランキング」『人工知能学会論文誌』30, 340-352.

【中文文献】

- (1) 陈岩 (1984) 「浅谈日语拟声词拟态词汉译」『外语与外语教学』第3期, 44-51.

【欧文献】

- (1) Halliday, M. A. K., and J. R. Martin, eds. *Readings in Systemic Linguistics*. Batsfor, 1981.
- (2) Zappavigna, Michele et al. "Syndromes of meaning: Exploring patterned coupling in a NSW youth justice conference." *Questioning Linguistics, edited by Ahmar Mahboob and Naomi K. Knight*, Cambridge Scholars Publishing, 2008, pp. 165-187.
- (3) Zappavigna, Michele et al. "Visualizing appraisal prosody." *Applicable Linguistics, edited by Ahmar Mahboob and Naomi K. Knight*, Continuum, 2010, pp. 150-167.

【付記】

本論文は遼寧省教育庁基本科研項目“外事外交視座における日本政治言語の戦略研究”(LJ112410172003)の助成を受けた研究成果である。

(そう きんば：遼寧省大連外国語大学日本語学院・国家言語文字科研機構中国東北亜言語研究センター・高等学校学科創新引智基地(111 Center)教授 城西国際大学大学院人文科学研究科博士後期課程比較文化専攻 2016年度修了)

(ちょう れいくん：河南省安陽師範学院外国語学院 助教 大連外国語大学大学院修士課程日本語言語文学専攻 2020年度修了)

(ふくしま さえこ：遼寧省大連外国語大学学科創新引智基地(111 Center)研究員 英国国立レディング大学(University of Reading)応用言語学科博士後期課程 1999年修了(Ph.D.))

Abstracts

Onomatopoeia Used in Sensory Evaluation

Jinbo Cao, Lijun Zhao, Saeko Fukushima

Previous studies on the evaluation of onomatopoeia have been limited to lexical-level analysis. To fill this research gap, this study focuses on the evaluation of onomatopoeia in the discourse level. The data are drawn from the Japanese TV program, *Shokusai no Oukoku* ('Kingdom of Food Colors'). Both quantitative and qualitative analyses were conducted to examine how onomatopoeia is evaluated from the perspectives of phonology, collocation, syntax, and discourse. The results show that onomatopoeia was evaluated positively, neutrally and negatively. Onomatopoeia representing positive evaluations was found most frequently. Furthermore, onomatopoeia, which was evaluated neutrally and/or negatively from the perspective of phonology, was transformed into a positive evaluation, due to the co-occurrence relationships in syntax, the semantic tendencies of co-occurring words, and concordance relationships between preceding and following words in discourse. As a result, a positive evaluative attitude can be seen throughout the entire discourse due to synesthesia.

Keywords: Onomatopoeia, Discourse, Evaluation