

トルコ語母語話者による「味を表す表現」

武 藤 彩 加 *

1. はじめに

この研究では、人間の神経生理学的機能に制約されると考えられる、冷暖感覚、色覚、音感などに関する表現のうち、味覚を表す表現に注目する。これまで5つの言語（韓国語、中国語、タイ語、英語、スウェーデン語）の母語話者を対象とし、調査を行ってきた（武藤 2014, 2015, 2016abcd, 2017ab, 2018ab, 2019）。すなわち本研究では、基本色彩語（Berlin & Kay 1969）と同様、「味覚表現は恣意的に分割されているのではなく、複数の言語に共通した法則性がある」という仮説を立て、複雑で混沌としているとされる味覚表現の（生理学的普遍に基づく）普遍性と（食文化の違いにより生じる）多様性を探っているが、本稿では2018年度に実施したトルコ語の調査結果について報告する。

2. 分析の対象と枠組み

食品のおいしさは、甘味・うま味といった味や香りなどの「化学的な味」とともに、口にしたときの歯ごたえや触覚による情報が及ぼす「物理的な味」が大きく影響しているとされる。この他、食品の色や形状、咀嚼音なども含め、五感のすべてがおいしさの感じ方に影響する。その他、環境・文化などの要素やこれまでの食生活、文化的背景なども味に影響すると考えられる。以上から、本研究でも味を広義に捉え分析の対象とする。

分析の枠組みとする表1は豊富な日本語の味表現を網羅して帰納的に分類されたものであるが、この稿では、これまでの考察を経て改訂された味ことば分類表・改訂版を使用する（図1）。この図1には表1にある計37のカテゴリに次の3つのカテゴリが追加されている。すなわち、「市場価値」（食物の市場価値を述べることによって味を表す表現）、「結果」（食べた結果がどうなるかによって味を表す表現）、「量」（食べ物の量に関わる表現）の3つである。ただし以下、本稿内でこの分類表について言及する際には、おのおのの表現の具体例が併記されているため、表1を参照することとする。

* 人文学部教授—現代日本語学（認知意味論）・日本語教育学

表1：味ことば分類表 (瀬戸 2003：29, 表 1)

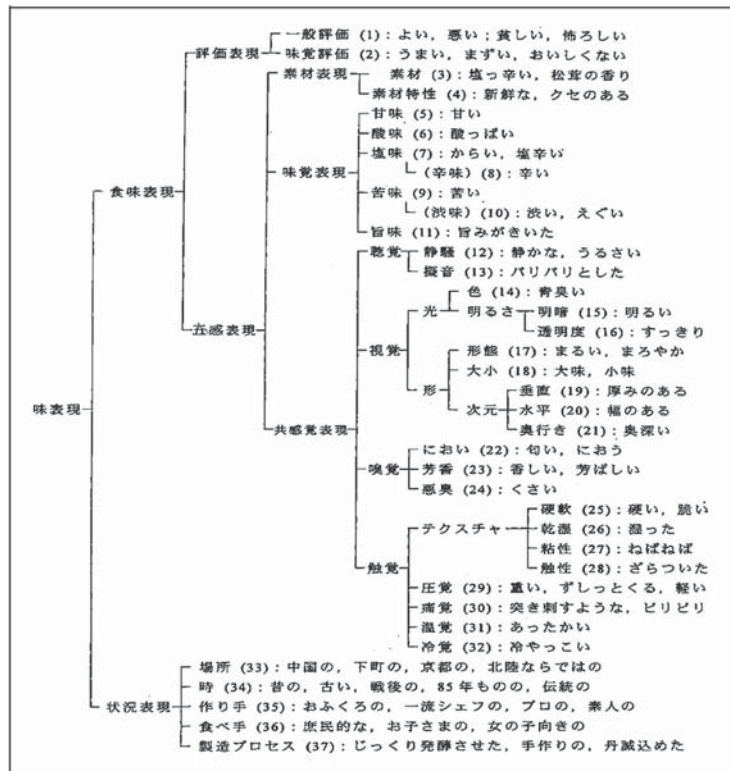


図1：味ことば分類表改訂版 (武藤 2015：327, 図 4)

3. 先行研究と問題提起

本章では味を表す表現に関する先行研究を概観し、本稿の課題について述べる。

3-1. 先行研究

日本語の味の表現に関する先行研究のうち、大橋ほか（2010）では、日本語の味表現を「味覚系表現」（味覚で味を捉えた表現、甘い、辛い等 69 表現）と「食感系表現」（触覚で味を捉えた表現、カリカリ、バリバリ等 77 表現）、そして「情報系表現」（知識で味を捉えた表現、産地限定、老舗の等 74 表現）の 3 種としており、日本語母語話者の表現使用に関して詳細な分析がある。また先の表 1 に示した瀬戸（2003：29）では、日本語の味表現は計 37 種類に分類できるとしている。一方、食品科学研究の分野では、日本語はテクスチャー表現、すなわち食感の表現が豊富な言語であるとしている。例えば早川（2006：43）は日本語のテクスチャー用語リスト 445 語を挙げ、他の言語と比べて飛び抜けて多いという点を指摘している。

3-2. 問題提起と研究課題

これらの先行研究をふまえ、この稿ではトルコ語母語話者による「味を表す表現」を対象とし、次の 2 点について考察する。

- (1) 普遍性について：日本語の味ことば分類表（表 1）によってトルコ語の味表現も分類できるのだろうか。
- (2) 多様性について：表 1 に示されている日本語の味表現とトルコ語の味表現とを比較した場合、トルコ語の特徴はどのようなものであるのか。

すなわち、上記（1）は味覚表現における言語間の規則性とその体系に関する検証であり、（2）は味覚表現の種類と数に関する検証である。

4. トルコ語の味表現の収集と分類

以上の 2 点について検証すべく、以下ではトルコ語母語話者を対象に行ったアンケート調査の結果に基づき、トルコ語の味表現の使用状況について考察する。

4-1. 調査概要

実施した調査の概略は以下のとおりである。調査時期は2018年11月、調査地は Toros University、そして調査対象者は同大学に学生として籍を有する者60名である。

表2：味表現調査で使用した「調査票」の日本語訳（一部）

世界の言語の「味の表現」に関するアンケート							
私たちは、様々な言語でどのように「味」を表現するかについて調査しています。 ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。							
※つぎの食品「食材の「おいしさ」や「味ずき」を表す場合、どんなことばがふさわしいか考えてください。」							
		「おいしさ」を表すことば（+評価）			「味ずき」を表すことば（-評価）		
		1	2	その他（いくつ書いてもかまいません）	1	2	その他（いくつ書いてもかまいません）
no. 68.	フランスパン	パリパリ	モチモチ	ふんわり、きつね色、こぼし	パサパサ		かたい
		「おいしさ」を表すことば（+評価）			「味ずき」を表すことば（-評価）		
		1	2	その他（いくつ書いてもかまいません）	1	2	その他（いくつ書いてもかまいません）
のみのもの	no. 1	ワイン					
	no. 2	（渋味の強い）ワイン					
	no. 3	果実酒					
	no. 4	（くくのある）酒					
	no. 5	ビール					
	no. 6	濃厚な牛乳					
	no. 7	豆乳					
	no. 8	コーヒー					
	no. 9	紅茶					
	no. 10	とても濃いお茶					

質問内容は自由記述式で、表2に示されたような計220の食品について「その食品の味を表現するのにトルコ語でどのような表現があり得るか」を自由に記入するよう依頼した。複数回答を可とし、アンケート用紙の配布と回収は現地の大学所属教員に依頼する形で実施した。質問数は、被験者一名につき68食品であった。なお調査の実施にあたっては、あらかじめ大学および受け入れ教員の所属先の長からの承認を得た。また、回答者の専攻や学年などについても調査紙に記入を求めた。アンケートの回答に要する時間制限は特に設けず、各自の自由とした。食品の選択については、大橋他編（2010）で挙げられている220種の日本語の味表現を参考に調査者が食品リストを作成したが、その際、可能な限り多種多様な味や食感等が網羅されるよう配慮した。このような手順で作成された食品リストをもとに、おのおの食品をみて「直感的にどのような表現がイメージされるか」という点について、トルコ語母語話者に回答を求めた。調査票は表2をトルコ語に翻訳して使用したが、調査票に載せた食品は次の表3のようなものである。この表にはトルコではあまり一般的でない食品も含まれているが、それは本研究の目的上、コーヒー、パン、コーラなど広く世界で食されていると思われる共通の食品を選んで調査を実施しているためである。ただしこうした食品の選別にあって、宗教に関わる点については配慮をした。

表 3：調査表に載せた食品のリスト（一部）

no.1 アイスキャンディ	no.11 ウーロン茶	no.21 お好み焼き
no.2 アイスcream	no.12 ウエハース	no.22 海藻
no.3 揚げそば	no.13 薄い味付けの料理	no.23 角砂糖
no.4 揚げ物（全般）	no.14 うどん	no.24 果実酒
no.5 あさり	no.15 えび	no.25 カスタードプリン
no.6 脂ののった魚	no.16 オーガニック料理	no.26 カッテージチーズ
no.7 イカ	no.17 オートミール	no.27 家庭料理
no.8 いちご	no.18 オクラ	no.28 果肉入りのジュース
no.10 田舎料理	no.19 おこげ	no.29 カフェオレ
	no.20 お弁当	no.30 かぼちゃ

4-2. 今回の調査で得られたデータ

この調査で、84 種類のトルコ語の味表現を得た（回答数は 15,196）。これらのデータを表 1 の日本語の味ことば分類表により分類したものが次の表 4 である。なお本稿で示すデータは、翻訳協力者 3 名の翻訳に基づき、筆者自身が分析をした結果である。分析をした結果についても再度 3 名の翻訳協力者に確認や判断を仰いだ。

表 4 の結果をみると、トルコ語母語話者が「おいしさ」を表す際には、種類の数（異なり語数）ではカテゴリ (4) の「素材特性」が最も多く、ついで (3)「素材」も多く使用された。表 4 のうち、使用された表現の種類の数に注目したものが図 2 である。この図に示されているように、今回の調査では次の表現については全く回答がみられなかった。

- ・ 渋味, 旨味, 静騒, 擬音, 色, 明暗, 透明度, 大小, 垂直, 水平, 奥行き, 芳香, 痛覚, 冷覚, 場所, 食べ手, 市場価値

さらに全体的な結果をみると、使用された表現に偏りがあり、「素材表現」（素材特性、素材）と「評価表現」（味覚評価、一般評価）で、もっぱらおいしさ（まずさ）が表現された。その他は、甘味、酸味、塩味、辛味、苦味といった「味覚表現」、そして残りは食感に関わる「触覚の表現」（粘性、硬軟、乾湿、触性）など、限られた表現のみが繰り返し使用された。

図 2 のおのおのの表現について詳しくみてみよう。今回の調査で最も使用された表現の種類が多かった「素材特性」は、おいしさ 12 種類、まずさ 2 種類の計 14 種類の回答であった。ついで「素材」の表現は、おいしさ 7 種類とまずさ 5 種類の 12 種類、そして「味覚評価」の表現はおいしさ 8 種類、まずさ 3 種類の計 11 種類の表現が使用された。トルコ語母語話者が多く使用した、素材特性の表現とは、「素材の特性を表す」（瀬戸 2003:42）表現のことで、今回の調査では次のような表現が使用された。

- ・ 素材特性の表現: 「taze」（新鮮な, 1,259 回使用）, 「sulu」（みずみずしい, 801 回）, 「doğal」（自然の, 16 回）, «tad katıcı»（味を添える, 6 回）, 「besleyici」（栄養がある, 5 回）, 「lezzet

表4: トルコ語の味表現 調査結果 (種類数・回答数)

カテゴリ 番号	大分類	カテゴリ名	おいしさ (種類数)	まずさ (種類数)	おいしさ・ まずさ (異なり語数)	おいしさ (回答数)	まずさ (回答数)	おいしさ・ まずさ (延べ語数)
1	評価表現	一般評価	8	2	10	677	33	710
2		味覚評価	8	3	11	3,512	130	3,642
3	素材表現	素材	7	5	12	10	110	120
4		素材特性	12	2	14	2,098	127	2,225
5	味覚表現	甘味	6	2	8	1,542	114	1,656
6		酸味	4	2	6	325	186	511
7		塩味	4	2	6	92	23	115
8		辛味	5	3	8	910	343	1,253
9		苦味	2	1	3	268	9	277
10		渋味	0	0	0	0	0	0
11		旨味	0	0	0	0	0	0
12	共感覚表現	静騒	0	0	0	0	0	0
13		擬音	0	0	0	0	0	0
14		色	0	0	0	0	0	0
15		明暗	0	0	0	0	0	0
16		透明度	0	0	0	0	0	0
17		形態	2	0	2	9	0	9
18		大小	0	0	0	0	0	0
19		垂直	0	0	0	0	0	0
20		水平	0	0	0	0	0	0
21		奥行き	0	0	0	0	0	0
22		におい	1	2	3	1	8	9
23		芳香	0	0	0	0	0	0
24		悪臭	2	0	2	8	0	8
25		硬軟	4	3	7	1,584	330	1,914
26		乾湿	4	1	5	1,512	99	1,611
27		粘性	6	3	9	162	183	345
28		触性	2	2	4	321	40	361
29		圧覚	1	1	2	1	2	3
30		痛覚	0	0	0	0	0	0
31		温覚	2	0	2	6	0	6
32		冷覚	0	0	0	0	0	0
33	状況表現	場所	0	0	0	0	0	0
34		時	1	0	1	1	0	1
35		作り手	1	0	1	1	0	1
36		食べ手	0	0	0	0	0	0
37		製造プロセス	1	1	2	46	1	47
38	その他	市場価値	0	0	0	0	0	0
39		結果	1	1	2	1	2	3
40		量	1	0	1	1	0	1
		計	85	36	121	13,088	1,740	14,828

katıcı」(旨味を添える, 3回), 「karışık」(ミックスされた, 2回), 「yumuşak içimli」(飲みやすい, 2回)

以上のように, トルコ語の素材特性の表現では「taze」(新鮮な)と「sulu」(みずみずしい)が突出して多く使用された。そして2番目に種類が多かった「素材」の表現とは, 次のような「素材そのものの表現」(瀬戸 2003: 41)をいう。

- ・素材の表現: 「asitli」(炭酸の, 3回), 「alkollü」(アルコール入りの, 2回), 「baharat」(香辛料の, 1回), 「jölemsi」(ゼリーっぽい, 1回), 「sebze」(野菜入りの, 1回), 「tereyağlı」(バター味の, 1回)

また3番目に種類が多かった「味覚評価」の表現とは「味そのものを評価する表現」(瀬戸 2003: 41)で, それは次のようなものである。

- ・味覚評価の表現: 「lezzetli」(おいしい, 3,483回), 「lezzetsiz」(おいしくない, 18回),

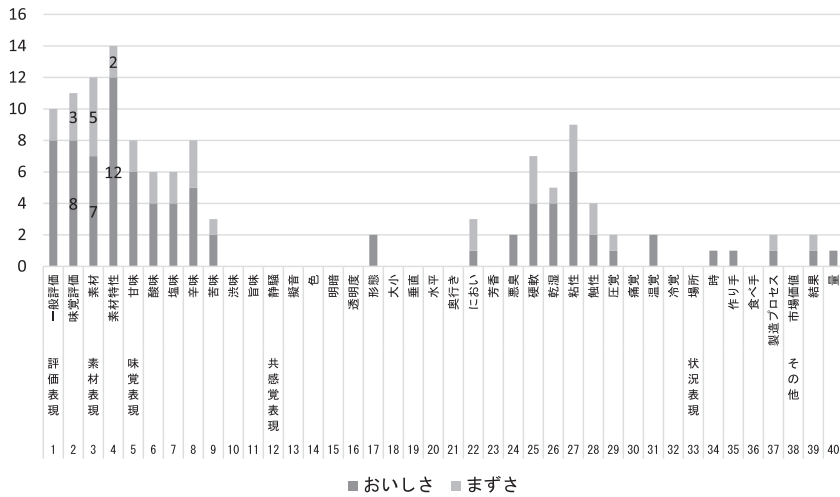


図 2：トルコ語の味表現 調査結果（種類数）

「lezzetli değil」（おいしくない、4回）、「güzel」（おいしい、2回）、「tatsız」（味がない、2回）、「kötü」（まずい、1回）、「lezziz」（おいしい、1回）、「lezzetli」（おいしい、1回）以上のように、味覚評価の表現では「lezzetli」（おいしい）が目立って多く使用された。以上、アンケートで使用された味の表現の種類の数（異なり語数）に注目し、多く使用された上位3つの表現をみた。

次は使用された表現の回数（延べ語数）に注目し、上位3つのカテゴリをみていく。次の図3が示すように、最も多く使用されたのは、カテゴリ（2）の「味覚評価」の表現で、40のカテゴリの中で突出して多く使用された（おいしさ・まずさの計3,642回）。ついでカテゴリ（4）「素材特性」とカテゴリ（25）「硬軟」の表現も多く使用された。味覚評価と素材特性についてはすでに述べたとおりであるが、それらとともに多く使用された「硬軟」の表現とは、「テクスチャー（食感）表現のひとつ」（瀬戸2003：52）で、トルコ語では次のような表現が使用された。

- ・硬軟の表現：「çtır」（サクサクしている、730回）、「sert」（硬い、434回）、「çtır çtır」（サクサクしている、379回）、「yumuşak」（柔らかい、41回）

以上のように、硬軟の表現の中でも「çtır」（サクサクしている）が目立って多く使用された。

さらに表4の結果をグループ別にまとめたものが次に示す図4である。ここでのグループとは、表1の上位6つのグループ、すなわち、評価表現、素材表現、味覚表現、共感覚表現、そして状況表現の5つの区分にその他を加えたものをいう。

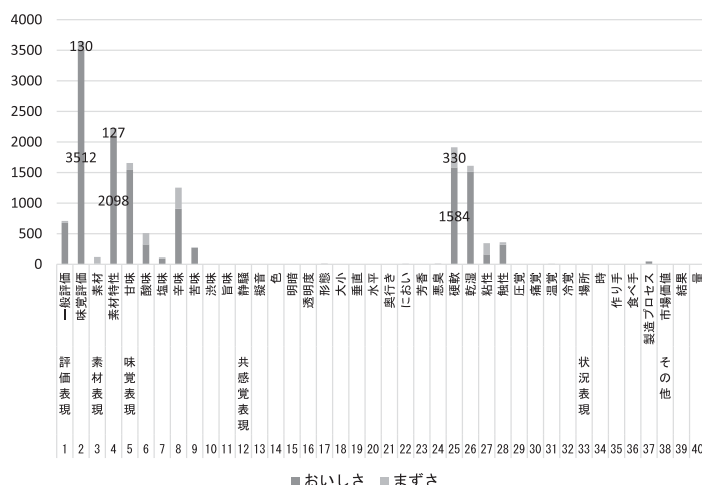


図 3：トルコ語の味表現 調査結果（回答数）

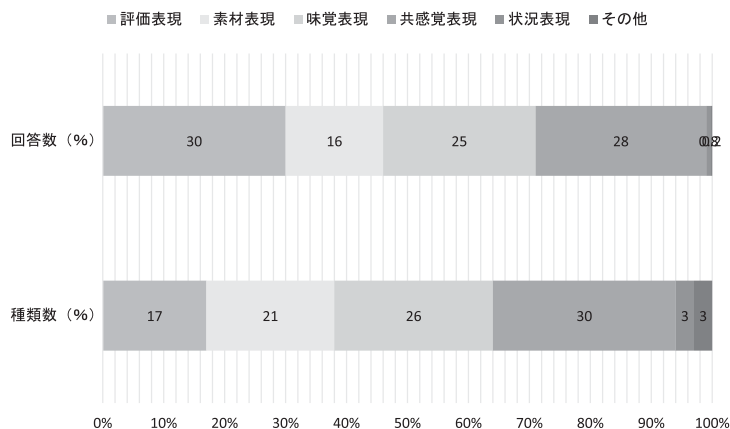


図 4：トルコ語の味表現 種類数および回答数の割合 (%)

すると図 4 に示されるように、回答数（延べ語数）では「評価表現」と同程度に「共感覚表現」が、そして種類数（異なり語数）では「共感覚表現」が最も多く使用された。なお「共感覚表現」とは、表 1 のカテゴリ (12) 静騒から (32) 冷覚までの表現を、そして評価表現とは、カテゴリ (1) 一般評価と (2) 味覚評価をいう。このうち、(1) 一般評価の味表現は、瀬戸 (2003) によると (a) (b) の 2 種類があり、(a) は「味ことばに限定されない表現」で、(b) は「人の性格などを表す」(瀬戸 2003: 39) 表現とされており、これらの表現はトルコ語において次のように表現された。

- ・一般評価の表現 (a): 「mükemmel」(完璧な, 3 回), 「sade」(シンプルな, 3 回), 「efsane」(素晴らしい, 1 回), 「ilginç」(不思議な, 1 回)
- ・一般評価の表現 (b): 「ferahlatıcı」(爽やかな, 610 回), 「sağlıklı」(健康的な, 45 回), 「sağlıksız」(不健康な, 12 回), 「ferah」(爽やかな, 2 回)

なお日本語の一般評価の味表現の例として、瀬戸 (2003) では (a) 「いい, 上品な, 最高の」, (b) 「やさしい, 繊細な, 控えめな」などの表現が挙げられている。今回のトルコ語の調査では, 「ferahlatıcı」(爽やかな) が突出して多く使用され, ついで「sağlıklı」(健康的な) や「sağlıksız」(不健康な) も多く使用された。

5. 共感覚的比喩に関する考察

前節の考察を受け, 評価表現とともに多く使用された共感覚表現について以下で述べる。

5-1. 先行研究

「共感覚的比喩」(synaesthetic metaphor) とは, 「甘い声」等の表現のように五感内の意味の貸し借りをいい, 例えば「甘い声」という共感覚表現においては, 味覚を基本義とする語(甘い)が聴覚経験(声)を表している。従来の研究において, こうした共感覚と原感覚の組み合わせには一定の制約(一方向性)があるとされてきた。このいわゆる「一方向性仮説」は, 次の Williams (1976) に代表される英語の研究がきっかけとなったものである。

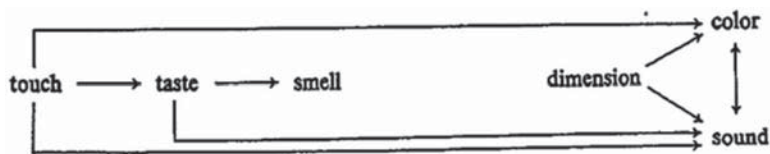


図 5：共感覚的比喩の「一方向性仮説」(Williams 1976 : 463, Figure1)

この仮説の是非については諸説あるが, おおむね共感覚的比喩の転用の方向性には一方向的な傾向が認められるとする説が主流である (楠見 1988, Shen and Cohen1998, Werning et al. 2006 ほか)。すなわち「一般に, 共感覚比喩の拡張の方向は, 触覚や味覚の低次感覚から, 聴覚や視覚のような高次感覚へと進む」という傾向性 (山梨 1988 : 60 を要約) である。

5-2. トルコ語の味表現における共感覚的比喩表現

この一方向性の仮説がトルコ語においてはどのように現れるのか, この調査で使用された共感覚表現の内訳をみると, 結果は次のとおりであった。

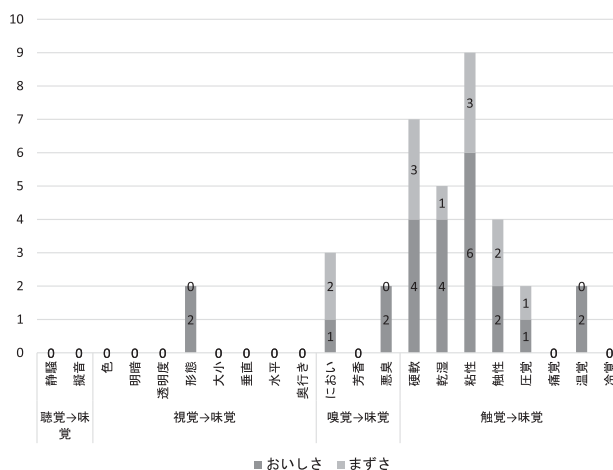


図6：トルコ語の共感覚の味表現（種類数）

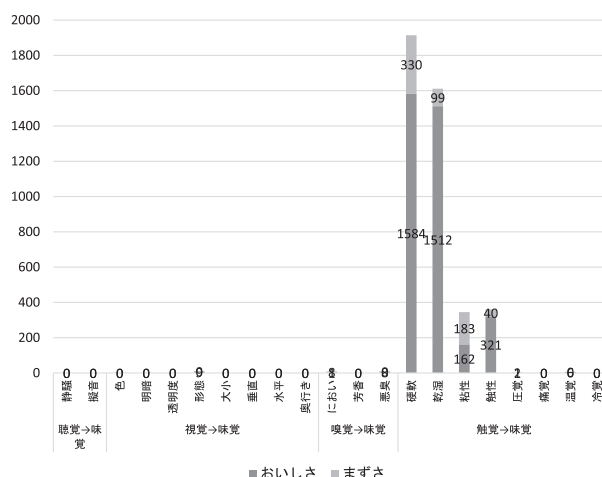


図7：トルコ語の共感覚の味表現（回答数）

五感のうち、どの感覚が最も味覚を形容するかという点に注目すると、今回の調査では図6と図7が示すように、粘性、硬軟、乾湿などの「触覚」の表現が最も多く使用された。これは図4の仮説の方向性に沿う例である。また、種類数（異なり語数）で最も多く使用された「粘性」の表現とは、「テクスチャー（食感）表現」の一つで、トルコ語では次のような表現が使用された。

- ・粘性表現：「ağızda eriyen」（口の中で溶ける，1,067回），「ağızda dağılan」（口の中で溶けやすい，10回），「yağlı」（脂っこい，7回），kremşi（クリームっぽい，1回），「tane tane」（ネバネバしていない，1回），「yapış yapış」（ネバネバしている，1回）

以上のように、粘性表現の中でも「ağızda eriyen」（口の中で溶ける）が目立って多く使用された。さらに「触覚→味覚」の共感覚表現のうち、最も多く使用されたのは「硬軟」表現であっ

たが、この表現についてはすでに述べたとおりである。つぎに、硬軟について多かった「乾湿」と「触性」表現についてみてみよう。おのおの「乾湿に関わることばで味を表す表現」、「口中で感じる触感に関わることばで味を表す表現」（瀬戸 2003：36）をいい、トルコ語では次のような表現が使用された。

- ・乾湿表現：「kıtır」（カリカリしている, 966 回）, 「kıtır kıtır」（カリカリしている, 544 回）, 「akışkan」（液体の, 1 回）, 「kuru」（乾いた, 1 回）
- ・触性表現：「pürüzsüz」（なめらかな, 318 回）, 「pürüzlü」（ザラザラな, 3 回）

以上のように、乾湿表現の「kıtır」と「kıtır kıtır」（カリカリしている）、および触性表現の「pürüzsüz」（なめらかな）で多くおいしさが表現された。

その一方で、一方向性の仮説に沿わない転用例も少数ながら認められ、今回の調査では、「形態」（視覚→味覚）と「におい・悪臭」（嗅覚→味覚）の表現が使用された。まず「形態」の表現とは、「視覚的印象に関することばで味を表す表現」で、それは次のようなものである。

- ・「形態」の表現：「dağılan」（ぼろぼろの, 7 回）, 「uzun」（長い, 2 回）

すなわち、こうした視覚に関する語が味を表す「視覚→味覚」への転用は、仮説とは逆方向の転用である。また「におい」は「においに関することばで味を表す表現（評価を伴わない）」をいい、また「悪臭」は「臭いにおいの表現」（瀬戸 2003：51）で、今回の調査では次のような表現が使用された。

- ・「におい」の表現：「kokulu」（香りがある, 6 回）, 「kokuyor」（においのある, 3 回）
- ・「悪臭」の表現：「kokuyor」（くさい, 7 回）, 「kötü kokuyor」（くさい, 1 回）

例えば「におい」と「悪臭」表現においては、食品が有する様々な性質のうち嗅覚的特性に注目しそれをおいしさ（まずさ）の表現として使用しているわけであるが、これらは嗅覚→味覚への転用例で、やはり一方向性の仮説とは逆方向の転用例である。この調査ではこうした、一方向性仮説に反する嗅覚→味覚の表現が味を表す際に計 17 回使用された。以上のように、仮説に反する例がいくつかみられたものの、全体的にはトルコ語話者に使用された共感覚表現のほとんどが一方向性仮説に沿う「触覚→味覚」表現であるという結果であった。

6. トルコ語のおいしさ表現とまずさの表現

最後にこの章では、トルコ語母語話者に多く使用された上位 10 表現に注目して、データをみていこう。以下にそのデータを示す。

表5：トルコ語のおいしさ表現（上位10表現）

1. lezzetli (おいしい, 3,483 回, 味覚評価表現)
2. tatlı (甘い, 1,528 回, 甘味表現)
3. ktır (ktır ktır) (カリカリしている, 1,510 回, 乾湿表現)
4. taze (新鮮な, 1,259 回, 素材特性表現)
5. çıtır (çıtır çıtır) (サクサクしている, 1,109 回, 硬軟表現)
6. ağızda eriyen (口の中で溶ける, 1,067 回, 粘性表現)
7. sulu (みずみずしい, 801 回, 素材特性表現)
8. baharatlı (スパイシーな, 611 回, 辛味表現)
9. ferahlatıcı (さわやかな, 610 回, 一般評価表現)
10. sert (硬い, 434 回, 硬軟表現)

以上のように、トルコ語母語話者はおいしさを表す際に「おいしい」（味覚評価）に次いで、甘味（味覚表現）である「tatlı」（甘い）を多く使用した。また素材特性表現である「taze」（新鮮な）も同程度に多かった。なお日本語母語話者がよく使用するおいしさの表現は、大橋ほか（2010：43）によると次の10表現である。

ジューシー、もちもち、うまみのある、コクがある、もっちり、香ばしい、とろける、
焼き立て、サクサク、風味豊かな

トルコ語の結果と日本語とを比較すると、まず複数の「食感系」の表現が上位を占めていることは共通している。すなわち、トルコ語では「ağızda eriyen」（口の中で溶ける）、「ktır (ktır ktır)」（カリカリしている）、「çıtır (çıtır çıtır)」（サクサクしている）、そして日本語では「もちもち」、「もっちり」、「とろける」、「サクサク」といった表現である。しかしトルコ語で2番目に多く使用された「tatlı」（甘い）は、日本語では大橋ほか（2010）によると60位にも入っていない。ただしその他の例、例えば「çıtır (çıtır çıtır)」（サクサクしている）と日本語の「サクサク」、「lezzetli」（おいしい）と日本語の「うまみがある」が表す意味間には類似性が感じられる。他に「ağızda eriyen」（口の中で溶ける）と日本語の「とろける」、そして「sulu」（みずみずしい）と日本語の「ジューシー」にもまた、共通性が感じられる。つまり、日本語・トルコ語とも、甘味や旨味といった味そのものの以外にも、歯ごたえ、しっとり感、弾力性、コクといった限定された複数の要素を、ともに「おいしい」と感じているという可能性がある。

一方、まずさを表す表現としてトルコ語母語話者によって使用された表現は、次のような表現であった。

表 6：トルコ語のまずさ表現（上位 10 表現）

1. acımsı（苦味がある, 391 回, 苦味表現）
2. acı（辛い, 341 回, 辛味表現）
3. sert（硬い, 284 回, 硬軟表現）
4. ekşi（酸っぱい, 168 回, 酸味表現）
5. tatlı（甘い, 110 回, 甘味表現）
6. lezzetsiz（おいしくない, 54 回, 味覚評価表現）
7. tatsız（味がない, 35 回, 味覚評価表現）
8. yağlı（脂っぽい, 21 回, 粘性表現）
9. uzlu（塩っぱい, 18 回, 塩味表現）
10. sağlıksız（不健康な, 11 回, 一般特性表現）

表 6 の結果は、次のようにまとめられる。まず「acımsı」（苦味がある）が最も多く食品のマイナス評価を表す際に使用されたが、この苦味表現はおいしさを表す際にも多く使用されている（267 回）。また「acı」（辛い）についてもやはり、おいしさを表す際にも使用される（293 回）。「ekşi」（酸っぱい）や「sert」（硬い）についても、同様である（それぞれ、298 回と 434 回）。すなわち、苦味、辛味、酸味、硬さは、もっぱらまずさを表すわけではなく、おいしさを表す際にも使用されるという結果であった。

7. おわりに

本稿の課題は次のようなものであった。

- (1) 普遍性について：日本語の味ことば分類表によってトルコ語の味表現も分類できるのだろうか（味覚表現における言語間の規則性とその体系に関する検証）。
- (2) 多様性について：表 1 に示されている日本語の味表現とトルコ語の味表現とを比較した場合、トルコ語の特徴はどのようなものであるのか（味覚表現の種類と数に関する検証）。

上記の課題 (1) について、今回の調査では次の表現については全く使用がみられなかった。

渋味、旨味、視覚の共感覚表現（形態を除く）、芳香、痛覚、冷覚、場所、食べ手、市場価値

これらの表現が本当にトルコ語では使用されないのかどうか、今後、年齢層を広げるなどしてさらに調査を続ける。

(2) については、今回の調査では 121 種類のトルコ語の味表現が回答され、トルコ語にも多数のおいしさとまずさを表す表現が存在することが示された。その中身をみると、延べ語数では硬軟と乾湿、触性が多く回答され、異なり語数でもやはり硬軟と、粘性、乾湿の表現が多く使用された。すなわち、トルコ語では「食感」に関わる表現が多用された。またこのうち「硬軟」の表現は、おいしさにもまずさにも多く使用された。さらに表 1 の分類表のグループ別でみると、共感覚表現が最も多く回答された。ここでは仮説に沿わない例も一

定数認められ、特に「嗅覚→味覚」表現で味を表すケースが複数認められたものの、一方向性仮説に沿う「触覚→味覚」表現がほとんどであるという結果であった。

今後の課題について簡略に述べる。過去に同様の手順で調査を行ったスウェーデン語と英語、韓国語と中国語、タイ語においては、一部に欠ける部分があるものの、おおむね表1の分類表の40種のカテゴリすべてに相当する表現の分布がみられた（武藤2011, 2013, 2014, abcd）。ここから、味覚表現には言語の違いを超えた「生理的動機づけ」があるという可能性があると思われたが、今回のトルコ語の結果は、これまで調査した言語とは異なり、表現の分布が偏っていた。ただしこの調査は、調査対象者が大学生のみで非常に限定的であることから、幅広い年齢層に対し調査を行い、検証を続ける必要がある。さらに多くの言語を対象とし、味表現の類似点と相違点、および共感覚的比喩に関する検証を続けることにより、味覚における、われわれ人間の生理学的普遍に基づく普遍的要素と各言語の個別的要素を明らかにしたいと考えている。

【謝辞】本稿は科学研究費補助金、基盤（C）「味覚表現における普遍性と相対性に関する研究」（研究課題番号：16K02636、研究代表者：武藤彩加）による研究成果の一部である。

参考文献

- (1) 大橋正房・武藤彩加・山本真人・爲国正子・汲田亜紀子・渋澤文明・小川裕子（大橋正房＋シズル研究会編著）（2010）『「おいしい」感覚と言葉—食感の世代』株式会社B・M・FT出版部。
- (2) 大橋正房（2015）『シズルワードの現在「おいしいを感じる言葉」調査報告』株式会社B・M・FT出版部。
- (3) 楠見孝（1988）「共感覚に基づく形容表現の理解過程について：感覚形容語の通様相的修飾」『心理学研究』58：373-380。
- (4) 瀬戸賢一（2003）『ことばは味を超える 美味しい表現の探求』海鳴社。
- (5) 早川文代（2006）「テクスチャー（食感）を表す多彩な日本語」『豆類時報』52：42-46。
- (6) 武藤彩加（2011）「スウェーデン語における味を表す表現の収集と分類」『日本認知言語学会論文集』11：234-244。
- (7) 武藤彩加（2013）「韓国語における味を表す表現の類型化—日本語と韓国語の比較を通して」『韓国日本語学会論文集』37：17-35。
- (8) 武藤彩加（2014）「英語母語話者によるおいしさの表現—韓国語と日本語との比較を通して—」『The 10th International Symposium for Japanese Language Education and Japanese Studies 予稿集』：293-297。
- (9) 武藤彩加（2015）『日本語の共感覚的比喩』ひつじ書房。
- (10) 武藤彩加（2016a）「中国語母語話者による「味を表す表現」—日本語との比較から—」『2016年度第2回日本語教育学会研究集会予稿集』：21-24。
- (11) 武藤彩加（2016b）「日本語におけるテクスチャーを表すオノマトペ—スウェーデン語と英語、および韓国語と比較して—」*Journal CAJLE (Canadian Association for Japanese Language Education)* 17：64-86。

- (12) 武藤彩加 (2016c) 「英語母語話者によるおいしさの表現－日本語との比較を通して」『広島国際研究』22 : 105-115.
- (13) 武藤彩加 (2016d) 「味のレトリック－おいしさの表現と共感覚」北村紗衣編『共感覚から見えるもの－アートと科学を彩る五感の世界』勉誠出版, 379-410.
- (14) 武藤彩加 (2017a) 「中国語の味を表す場面における『話者に意識されない男女差』－母語話者を対象としたアンケートに基づく事前調査」『広島国際研究』23 : 93-105.
- (15) 武藤彩加 (2017b) 「味を表す表現における動機づけに関する一考察－生理的動機づけ, 認知的動機づけ, および環境的動機づけ」『日本認知言語学会論文集』18 : 452-458.
- (16) 武藤彩加 (2018a) 「味を表す場面における『事態把握』に関する一考察－複数の言語との比較から」『比較文化研究』53 : 20-38.
- (17) 武藤彩加 (2018b) 「タイ語母語話者による『味を表す表現』」*Canadian Association for Japanese Language Education 2018 Proceedings*, 181-190.
- (18) 武藤彩加 (2019) 「味を表す表現の使用に関する一考察－対象言語学的観点から－」『広島市立大学国際学部叢書』9 : 79-96.
- (19) 山梨正明 (1988) 『比喩と理解』(認知科学選書 17) 東京大学出版会.
- (20) Berlin, Brent; Kay, Paul (1969), *Basic Color Terms: Their Universality and Evolution*, University of California Press.
- (21) Shen, Y. and Cohen, M. (1998) How come silence is sweet but sweetness is not silent: A cognitive account of directionality in poetic synaesthesia, *Language and Literature*, 7(2): 123-140.
- (22) Williams Joseph M. (1976) Synaesthetic adjectives: A possible law of semantic change, *Language*, 52: 2 : 461-477.
- (23) Werning, M., Fleischhauer, J., and Beseoglu, H. (2006) The cognitive accessibility of synaesthetic metaphors, *Proceedings of the 28th Annual Conference of the Cognitive Science Society*, 2365-2370.

(2019 年 10 月 21 日 受理)