

現代日本語における基礎味覚語彙の認識的体系序説：言語人類学的視点を求める

ITO, Koichi / 伊藤, 幸一

(出版者 / Publisher)

法政大学教養部

(雑誌名 / Journal or Publication Title)

法政大学教養部紀要. 人文科学編 / 法政大学教養部紀要. 人文科学編

(巻 / Volume)

62

(開始ページ / Start Page)

1

(終了ページ / End Page)

24

(発行年 / Year)

1987-01

(URL)

<https://doi.org/10.15002/00005508>

現代日本語における基礎味覚語彙の 認識的体系序説

——言語人類学的視点を求める——

伊藤 幸一

はじめに

味というのは、食物や飲物、それも特に料理とは切り離すことが出来ない事柄である。料理のプロのヴェテランは、味というのは体で覚えるもので理屈ではないと言う。言葉で伝達することが容易でないという事情もあるが、体で会得した味のこつは、現代科学によっても解明されないことがある。

更に、食卓に料理が並べられたとき、我々がまず考えることは、その料理がいかにして作られたかよりも、むしろどんな味がするかである。その料理を、西洋では鼻で食べ、中国では舌で食べ、日本では目で食べるとも言われる。味わうという行動には、いわゆる人間の五感が全て関与することを、暗に物語っているのである。しかし、最も直接的に味を感じるのは、口の中であり、特に舌である。

ところで、口や舌と言えば、味のことよりも言語を連想する人がいるだろう。言語は人類特有の普遍的活動として多方面から研究がなされてきた。しかし、同じ口や舌が重要な役割を担う味覚の問題は、人間活動において重要であるにもかかわらず、料理がそうであったように、充分強調されることはなかった。何故重要なのか。言語なしの社会が存在しないように、料理なしの社会も存在しないし、更に味覚を問題にしない社会も存在しないのである。このように味覚を、人文・社会科学の問題として捕えても、所在の本質により、精神生理学の問題も考慮せざるを得ない。

以上のことを踏まえた上で、まず日本語における味覚語彙調査が行なわれた。そこでは、いくつかの言語心理学的テストが面接法によって使用された⁽¹⁾。本稿は、その結果得た資料の分析と解釈を中心とする。世界でも僅かな人々しか

話さない、あるいは理解出来ない言語に適用されたのではないから、これらのテスト法の有効性や妥当性は、次第に明らかとなろう。本稿は、それも意図するし、また、他の言語への適用をも提案したい。

更に、世界の言語において、各民族は、味というものを、どのように捕え、分類しているのか、つまり実生活や世界観において、どのような位置を占めているか、という問題を充分議論するための糸口として、言語人類学的視点も考察する。そこで、いわゆる「言語と思考」の問題に関する問いかけや、味覚語彙に関する普遍的な歴史的発展の仮説をも提示することになる。

基礎味覚語彙

まず、日本語において、味を表現するためには、どのような言い方があるのだろうか。そこで各自に該当すると思われるものを列挙してもらった⁽²⁾。面接調査によって得た資料は、検討し易くするために、整理して表1とする。各表現の右側の数字は、それぞれを挙げた人の数を示す。

多くの人によって指摘された表現は、味覚表現として認識されている度合いが強いことを示す⁽³⁾。また、この表からは、その間の事情は読み取れないが、同一人物によって挙げられた表現同士の間では、先に挙げられた表現の方が認識度が高いことは言うまでもない。そこで、この認識度を頼りに基礎語彙を決定することを提案しよう。認識度の低いものは、当然、基礎語彙として認めら

表1

1	あまい	12	14	すい	1
2	からい	12	15	くどい	1
3	にがい	12	16	ほろにがい	1
4	すっぱい	11	17	油っぱい	1
5	しょっぱい	9	18	水っぱい	1
6	しおからい	5	19	やわらかい	1
7	しぶい	4	20	かたい	1
8	あまずっぱい	4	21	ぬめる感じ	1
9	おいしい	2	22	なまぐさい	1
10	まずい	2	23	舌がとろける	1
11	味がこい	2	24	ほっぺがおちる	1
12	味がうすい	2	25	薬味がする	1
13	味がない	1			

れないが、どこからを低いとみなすかは重要な問題である。

この条件の下で、表1の上位から検討してみよう。まず「あまい」「からい」「にがい」は、全員によって挙げられているので、基礎語彙として認めてよいだろう。厳密にこれらの認識度を比較しようとするなら、それぞれ何番目に挙げられたかを考慮することになる。それぞれの挙げられた順位の平均値を小数点以下二位四捨五入で求めると、上記の順に1.5, 3.5, 3.9で、「あまい」の認識度が高く、ほとんどいつも、最初に挙げられることが分かる。

次の「すっぱい」も「しょっぱい」も、更に「しおからい」(「しおっからい」も含む)も「しぶい」も認めてよいだろう⁽⁴⁾。

次の「あまずっぱい」は、認識度だけを重要視すれば、基礎的であると認められるかもしれないが、それ以外の条件を考慮しなければいけなくなる。つまり、語構成的にも、内容的にも「あまい+すっぱい」と解釈されているので、基礎語彙として、今のところは認めるわけにはいかないのである。類似した表現として、今回は引出せなかったが「あまからい」が挙げられる⁽⁵⁾。その他、まだ記載されているが、どれも全体から見て、認識度が高いとは言えない⁽⁶⁾。そこで基礎味覚語彙が決定されたことになる。

しかし、その他の中で「おいしい」と「まずい」については言及する必要があるだろう。今回は誰も挙げなかった「うまい」も、この仲間に入れることが出来るだろう。これらは、各食物固有の様々な状況に関して、総合的に使われ、言わば「あまい」「からい」等とはレベルの異なった表現で、食物を口にしたときに最初に問題とすることである⁽⁷⁾。「おいしい」と「うまい」は共に美味を表わすが、前者は上品な、あるいは丁寧な表現で、後者は男言葉とも呼べる表現である。一方「まずい」は不味を表わすが、物事をけなす場合、丁寧な表現はないのが普通であろう。また「おいしい/まずい」の対立は、味だけに適用されるが、「うまい/まずい」の対立は、「うまい」が「旨い」でなく「巧い」なら、味以外の、特に技術的なことにも適用される。また「まずい」は都合の悪い状況を表わすために使用されることもある。

このようにして、良ければ、この三語も加えて、基礎味覚語彙を決定したが、それで良いだろうか。各自に、これらの表現に関して、いくつかの質問や確認も行なわれたが、ここでは詳細には触れない⁽⁸⁾。これら全てを挙げなかったからといって、知らないからではなく、基礎語彙の決定に関しては、賛意を得た

ことをまず記し、そのうちのいくつかの表現に関して、各自の発言に、興味をそせる若干のくい違いがあったので、それを示そう。

「あまい」「にがい」「しぶい」に関しては特に問題はなかった。「すっぱい」には同内容の「すい」が仲間として挙げられる。より正確に言えば、「すい」を挙げた人に質問したところ、「すっぱい」のことだと答えたのである⁽⁹⁾。方言と言って良いか。また「しおっからい」という表記が気になるが「しおからい」と同意であると言う⁽¹⁰⁾。

専ら問題となったのは、「からい」「しおからい」「しょっぱい」の三語の関係である。それぞれ別個の意味内容を表わすのか否かである。個人別に資料を調べ直すと、三語共に挙げた人(4名)、二語、「からい」と「しょっぱい」(5名)、あるいは「からい」と「しおからい」(1名)を挙げた人、「からい」だけを挙げた人(2名)がいたことが分かる。

「しょっぱい」と「しおからい」は共に「塩味」を表現するという点で、同じ意味内容を持つと考えられるが、更に別の要素が含まれていて、両者は厳密には異なる、と感じている人が多い。「しょっぱい」は音の響きから判断して、子供が使う言葉だとか、上品な表現ではないとか感じる一方、「しおからい」は、より正確な、あらたまった表現だとする人がいる。また「しょっぱい」は「醤油味」を表わし⁽¹¹⁾、「塩味」は「しおからい」であるとする人もいる。この場合、両者は異なった意味内容を持っていることになるのだろうか。更に「しょっぱい」は塩分濃度が薄い場合の表現で、「しおからい」は濃い場合だとする人もいる。さすれば、程度の差を表わすことになる。また「しおからい」は、語構成的には「しお+からい」で、内容的には「塩味」と「唐辛子」などの「からい」味とが混合した味だとする人もいる。この場合は、既と言及した「あますっぱい」等と一緒に扱われることになるだろうか。

「唐辛子」や「からし」の味は、皆一致して「からい」で表現すると言うので、「醤油味」あるいは「塩味」を表わす「しょっぱい」や「しおからい」とは意味内容が異なることになるが、「塩味」に対しても「からい」を使用する人がいる。塩分も多量になると「唐辛子」のように、ピリピリと舌に感じ、「からい」と表現するのかもしれない⁽¹²⁾。まさに塩で「からい」のである。塩分濃度が濃い場合、「しょっぱい」ではなく「しおからい」が使われるとする考えに通じないだろうか。また「しおっからい」という表記が、この間の事

情を物語っている、と解釈出来ないだろうか。しかし結局のところ、一般的には「しおからい」は余り使われないとする意見が多い。東京では「しょっぱい」で表現する味を、関西では「からい」と表現すると認識している人もいた。

以上のような各自の内省に基づく説明は重要である。実際の会話における使用法を含め、更に調査が行なわれるべきであろう。これらを踏まえた上で、基礎味覚語彙7語の認識的体系を、いくつかの言語心理学的テストを用いて、追って求めることになる。それらも面接法による。

味の科学

ここで一旦、面接調査を離れ、専門文献における味覚についての説明や、基本味について考察してみよう⁽¹³⁾。基礎味覚語彙の決定等に関して、確証を得られるかもしれない。

科学的な味の分析としては、四原味説が最有力であり、「甘味」「酸味」「鹹味」「苦味」が基本味とされ、その他の全ての味は、これら四味で囲まれた空間(図1)のどこかに位置づけられると説明される。これは色彩における三原色説とほぼ平行している。色彩の場合は、明度、彩度、色相によっても説明されるが、味覚の場合は、その種の説明は、まだ現われていない。

東洋では、更に「辛味」や「渋味」を基本味とする伝統があり、最近では

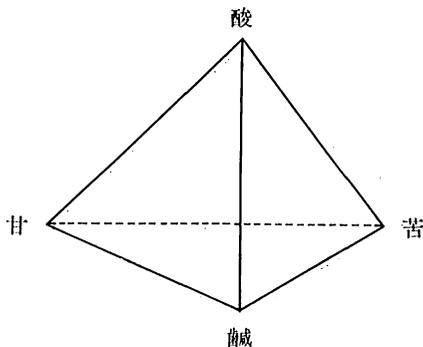


図1

「うま味」をも基本味とする考えが出てきた。欧米では四味の他、「アルカリ味」「金属味」「淡味」「不了味」「収斂味」更に「脂味」や「温冷」までも基本味とする人がいる一方、「甘味」と「苦味」しか基本味と認めない人もいる。基本味をいくつに考えようとも、それを感じる生体側の現象が説明されて初めて、意味をなすことになろう。

味覚は可溶性の呈味物質の分子あるいはイオンによって起こされる。嗅覚に類似した化学的感覚で、視覚や聴覚や触覚の物理的感覚とは異なる。味覚と嗅覚の違いは、前者は液体、後者は気体による。

味覚器官は、口腔内、特に舌の表面を覆う味蕾と呼ばれるものである。「甘味」に対しては舌尖部、「苦味」に対しては舌根部、「酸味」や「鹹味」は舌縁部が、それぞれ鋭敏に感じる（図2）ことを、我々は良く知っているが、各部に、それぞれの味を選択的に受容する味蕾が、比較的多く分布しているからだと説明される。

ところで電気生理学の研究が、この四原味のそれぞれに特に良く反応する神経繊維があることと、しかしその数は、むしろ少なく、複数の味覚に反応する神経

繊維の数が多いことを明らかにしている。と言うことは、各味覚神経は複数の味蕾に結合しており、各味蕾自身、複数の味質に反応していることになる。

そこで、今迄の四原味説は、そのままでは受け入れがたくなってきており、スペシフィック・セオリーと呼び、それを土台として、パターン・セオリーと呼ばれる考え方が登場してきている。中枢において情報が総合される際の、時間的、空間的パターンが味覚を生ぜしめると言うのである。これが今のところ承認されている科学的説明であるが、まだ充分に解明されているとは言えない。

さて日本では、何が基本味として挙げられるか、文献を頼りに検討してみよう⁽¹⁴⁾。四原味の他、「辛味」と「渋味」も容認されるだろう。科学的説明に

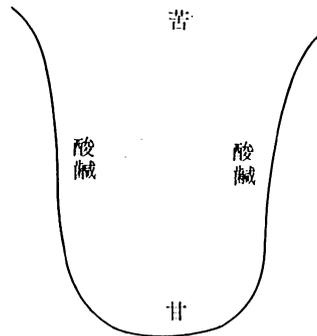


図2

よると「辛味」は、舌や口腔並びに鼻粘膜の痛覚と考えられ、ツーンと鼻にぬける「辛さ」から、口の中あるいは舌が、ピリピリカーッとする「辛さ」まである。一方「渋味」は、舌や口腔粘膜の収斂によって起こされる感覚で、「収斂味」とも呼ばれる。これらは、化学的感覚である四原味とは異なり、物理的感覚ということになる。その他「アクリン」の味である「えぐ味」や、化学調味料となるグルタミン酸ナトリウムによって代表される「うま味⁽¹⁵⁾」なども挙げられるが、本稿の主旨に照らすと、考慮するには及ばないだろう。そこで日本における基本味としては、四原味に「辛味」と「渋味」を加えた6味を考慮すれば充分であるように思われる。

表現・表記

ところで本稿の味覚語彙調査の対象となったのは、形容詞表現である。そのことを踏まえた上で、文献における基本味の表記・表現の問題を、更に考察してみよう。一般的には意味論にとって、重要な事柄ではないが、認識的には何か得られるかもしれない。

上記の6味を表わす名詞表現には、それぞれ対応する形容詞表現がある。両表現とも「漢字」を使用して表記されることが多いが「ひらがな」による表記も多く見出される⁽¹⁶⁾。

あまみ	あま	にがみ	にが	からみ	から
甘味	(甘い)	苦味	(苦い)	辛味	(辛い)
しぶみ	しぶ	さんみ	す	かんみ	から
渋味	(渋い)	酸味	(酸っぱい)	鹹味	(鹹い)

形容詞表現は名詞表現の後に記したが、両品詞表現の対応は、全般的に非常に体系だっており、類推がきく。ところで、文献上のことなので、字数を問題にしても良いだろう。「漢字」を用いての表記なら二字、「ひらがな」表記なら三字が基本だが、共に「酸っぱい」だけが破格となる。

言語学的になら、名詞表現は—MIで、形容詞表現は—Iで、両品詞間で—MI—Iの交替が起きており、—M—の存在が品詞を決定するとも言える。漢字の音訓がかかわるとすれば、さほど問題とはならないが⁽¹⁷⁾、この交替規則だけでは説明されないのが、「酸」「鹹」の絡み⁽¹⁸⁾である。とにかく、この二者には問題がありそうである。ここまでは、伝統的であると思われる表現・

表記を使用してきたが、その他の表現・表記も見出される。

今迄、最も目立ってきたのは「酸」の絡みの「酸っぱい」である。「酸っぱい」に対応する名詞表現には「酸っぱ味」が「酸味」と併存する。類推によるのであろう。また形容詞表現として、明らかに文語体であると思われる「酸い」も、稀に使用される。対応する名詞表現は「酸味」なのか「酸い味」なのか、活用の仕方が定かでないで、その特殊性が表面化する。

さて、より重要なのが「鹹」の絡みである。形容詞表現は「鹹い」で「辛い」と発音が同じなのである。本稿のような意味論的立場からも重要である。また「鹹味」は「鹹い」からの類推で「鹹味」と読むことも可能であり、「鹹味」に通じ、まったく両者は同じということになってしまう。更に「鹹味」は「甘味」にも通じ、「鹹」の字が現在、ほとんど使用されていないこともあってか、別の表現が多く登場する。つまり「塩」に関係があるので、名詞表現には「塩味」、形容詞表現には、ひらがな表記で「しおからい」が、よく使われる。「しおからい」は、「塩味」で「鹹い」ことを強調した表現であろうが、ひらがな表記の「からい」が、同一文献においてさえ併用されることがある。また名詞表現として「しおから味」が類推されるだろう。また、ときとして「塩辛い」と漢字を用いて表記されることもあるが、こう表記されると「塩(で)辛い」ののだろうか。これに対応する名詞表記として「塩辛味」が可能であろうが、「塩辛(の)味」にはならないだろうか。

ところで、あれだけ一般の書物では使用されている「しょっぱい」が、専門文献では記憶にない程、使用されていないのは何故だろうか。今迄言及したのものも含め、文語体と口語体の相違が介在しているのだろうか。ついでながら、本稿では考慮するには及ばないとした「えぐ味」には「えぐい」が対応する。また「うま味」は「うまい」からの専門家による造語なのかもしれないが、一般的には、例え「うま味」を知っていても、「うまい」との間に関係を認めないようだ。

このように見てくると、面接調査における結果を更に興味を持って見ることが出来る。形容詞表現の方が名詞表現と比較すると、より標準的で、網羅的で、かつ認識的にも優越するように思われるが、どうであろうか。言語習得の問題も考えてみたくなる。今回の面接調査において、形容詞表現が対象となった所以でもある。

認 識 的 体 系

再び面接調査の方に目を向けよう。基礎語彙の選定に引続き、それらの認識的体系を求めることにする。各項目間の意味的類似や対立を解明するために、まず使用されるのがトライアッズ・テストである。一連の項目から可能なだけの三項よりなる組合せを作り、各組合せにおいて、それぞれ最も異なると思われる一項を選択してもらおうのである。

7項を考慮しての三項よりなる組合せは35である。数がさほど多くないので⁽¹⁹⁾、各組合せにおける一項選択の基準を聞き出せる状況であったが、聞き出せなかった。まさに各表現から連想される味自身に対する直感的判断で、一項選択が行われたようである。そこで、単純なはずの一項選択でさえも難行した人がいた。このテストの効用は、それが考慮する一連の項目間に介在する意味的類似度が求められるばかりでなく、もし可能ならば、それぞれの一項選択の基準から、その意味分野の構造を律している基本的意味成分をも引出せるのであるが、今回は、あてはまらないことになる。

三項からなる各組合せにおいて、選択される一項を選択項、消極的な意味ではあるが、より類似しているとして残される二項を残余項と呼ぶと、各残余項を対のまま全て採取することによって、資料は集計される。今回のこのテストの結果は、表2としてまとめられた。7項を考慮しているので、ある特定の二項が一緒になる組合せは5組、そこで、それらが残余項として対となる可能性

表2

か ら い	14(47)						
しおからい	7(23)	27(90)					
しょっぱい	6(20)	19(63)	23(77)				
すっぱい	10(33)	8(27)	10(33)	21(70)			
し ぶ い	3(10)	3(10)	3(10)	4(13)	7(23)		
に が い	3(10)	1(3)	3(10)	4(13)	6(20)	28(93)	
	あまい	からい	しおからい	しょっぱい	すっぱい	しぶい	にがい
累 積 数	43	72	73	77	62	48	45

は5回で、更に全員の資料を集計すると $5 \times 6 = 30$ 回である。表2において（ ）内は小数点以下四捨五入での百分率である。

表中の大きい数字から解釈して行こう。まず「にがい」と「しぶい」の対が残余項となる回数が最も多い。すなわち、7語相互のうち、最も類似していると認識されていることになる。その対とほぼ同程度なのが「からい」と「しおからい」の対である。次が「しょっぱい」と「しおからい」の対である。両者とも「塩味」に関すると考え、ほぼ同内容を表わすとする意見が多かった程には、類似していると認識されていないようだ。この対と同程度に「しょっぱい」と「すっぱい」の対が位置する。その次に「しょっぱい」と「からい」の対がくる。

このようにして、表中の数字を見ただけでも、各語相互の類似度は理解されるが、その全体像を得るためには、視覚に訴える方が良い。類似度を距離に換算して、空間図形において、より類似しているもの同士を近接させる手法を用いる。具体的には、逆数を取り、それぞれの二項間の相対的距離を求め、適当な単位尺を決めて図に描くことにする。求められたのが図3である。実線で結ばれている部分が、今、表2を見ながら指摘した部分である。

表2において最下列の数字は、すぐ上に記されている語が、対の片方は何であれ、残余項となる回数である。それを便宜的に、累積数と呼ぶことにする。「しょっぱい」「しおからい」「からい」「すっぱい」の累積数が大きいが、それぞれが他の6語に対して、総体的に類似していると認識されていることを

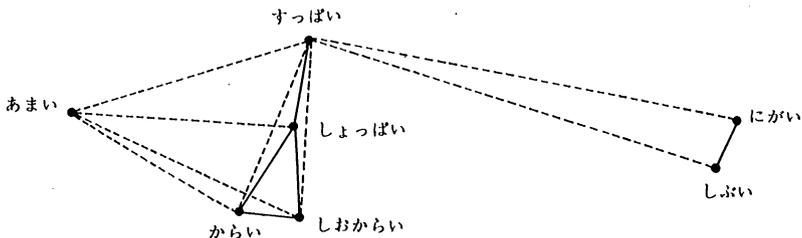


図3

意味する。そのことは、図3からも見て取れる。

個人資料を重視する必要があるけれど、具体的に記載するには及ばない。二種類の重要な個人資料があるが、この累積数に言及することで、容易に説明できるからである。ひとつが「あまい」の累積数がゼロの資料である。「あまい」が他のどの二語と組合されても、絶えず選択項となり、他から孤立し、類似していないと認識されていることを意味する。

また「にがい」と「しぶい」の各累積数が、「にがい」と「しぶい」の対が残余項となる回数と、まったく同じ資料がある。両者は一緒に組合されると、絶えず残余項となり、一緒に組合されないと、絶えず選択項となった結果である。両者は大変類似しているが、共に他のどれとも、まったく異なると認識されているのである。

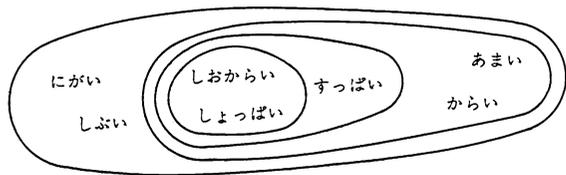
表2の数字に反映されてはいるが、すっかり隠れてしまった個人の典型的認識の型を明示してみた。この二種類の反応は、これから資料が集積するにつれ、増大するだろう。十分に注意する必要がある。ついでながら、大きな数字だけでなく小さな数字も、重要な意味を持つことが、この検討から示唆される。

トライアッズ・テストの場合、個人資料と言っても、残余項を全て採集しなければ、その全貌は把握しきれないが、引続き行われるキイ・アウト・テストの場合は、一見して容易に理解出来る。しかし、言うまでもなく、両者の意義は異なる。

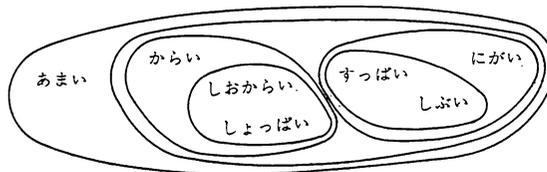
二 分 割

認識的体系を求めるために、更にキイ・アウト・テストも使用された。一連の項目を、類似に基づき、つまり類似した項目同士を集め、まずふたつのグループに分け、更に、それぞれをまた、ふたつに分け、各項がばらばらに分離されるまで、この分割を繰返してもらうのである。

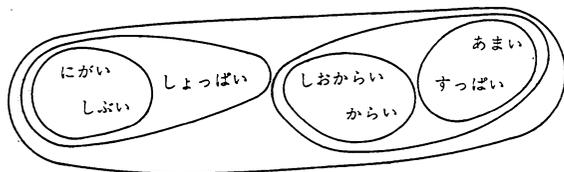
結果は、整理して図4とする。図4を見ながら、各自の最初の分割について解釈してみよう。項数が少ない方が多い方から切り離されたと見ると、「あまい」が他の6項から切り離された分割と、「にがい」と「しぶい」が一緒になって、他の5項から切り離された分割とがあることに気づく。これは既に、トライアッズ・テストの累積数に言及することによって説明された典型的な二種類の型に通じる。便宜的に、前者を「あまい」分離型、後者を「にがい・しぶ



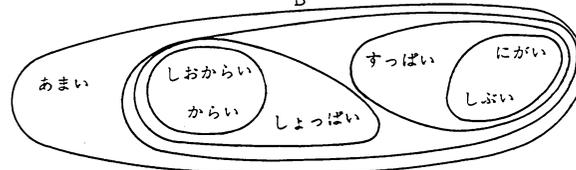
A



B



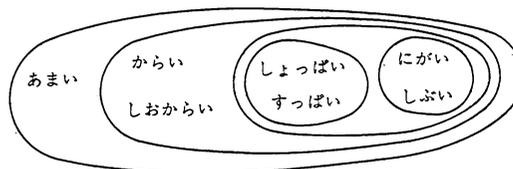
C



D



E



F

い」分離型と呼ぶことにしよう。これからもっと資料が集積しても、このふたつの分離型を基本型とすれば、最も説明能力があると思われる。図4にあてはめれば、B・D・Fは「あまい」分離型で、A・Eは「にがい・しぶい」分離型で、Cはその変形（例えば、変形A型）ということになる。

第二、第三の分割に関しては、AとEが、まったく同じ分割であると言えるだけで、他の資料に関しては、一般論は言いにくい。ただ「にがい」と「しぶい」が一緒のグループになる可能性が強い、という予測は証明されることになる。「にがい・しぶい」分離型は最初の分割で、また「あまい」分離型においてもD・Fでは最後の分割に至るまで、一緒のグループになっている。

ここで図4を概観して、各語の相互関係を空間的位置関係に準えてみよう⁽²⁰⁾。「あまい」が一方の極にあり、「にがい」と「しぶい」が共に、また一方の極にあり、残りの4項は、ある項がどちらか一方の極に近づくことはあっても、両極のはぼ中間に位置する、と誰もが認識しているようだ。

キイ・アウトの分割テストと、トライアッズの選択テストでは、前者は積極的、後者は消極的という点で異なるが、共に類似に基づく分類で、相補性を持っている。後者の選択基準は聞き出せなかったが、前者の分割基準は聞き出せた。と言っても「にがい・しぶい」分離型のふたりからで、それも最初の分割に関してだけである。興味をそそられるので、参考並びに検討のために、ここに示そう。

まず、ひとつは水の量である。すなわち、水をどれ位飲むと、その味が中和されるか、その多少によって分割したと言う。味における閾値という専門用語を思い越させる。例えば砂糖水を、水で薄めながら味わっていくと、もはや砂糖水なのかどうか、区別がつかなくなる時がある。その時の砂糖の最低呈味濃度を閾値と呼ぶ。「甘味」はショ糖、「塩味」は食塩、「酸味」は酢酸、「苦味」はキニーネなどの水溶液が標準溶液として用いられる。詳しい数字には触れないけれど、参考のために、閾値の程度を記してみよう。「苦味」は非常に薄めても、次に「酸味」が、かなり薄めても感じ取られる。「塩味」は少し薄めただけでも、すぐ感じられなくなるが、「甘味」となると、もっと早く感じなくなる。「辛味」や「渋味」に関しては、物理的刺激なので、この種の実験は行なえないのか、その報告を見ない。この閾値と、分割基準の水の量とが、どれほど対応するかはさておき、一応うなずける。

もうひとつは調味料の存在である。これも一応うなずける。確かに「にがい」呈味物質や「しぶい」呈味物質は、調味料として一般的には使用されていないが、その他の呈味物質には、調味料として使われるものがある。と言うよりも、それらの味の代表的呈味物質が、調味料そのものなのである。「あまい」砂糖があり、「からい」からしや唐辛子があり、「すっぱい」酢があり、「しおからい」もしくは「しょっぱい」塩や醤油がある⁽²¹⁾。

このふたつの分割基準を、料理を中心に解釈しなおしてみると、後者は、どちらかと言えば、料理を作る側の立場から、前者は、料理を食べる、あるいは食べている側の立場からのものであるとも言える。味覚語彙の多面性を示しているのであろうか。

ついでながら、別の機会に得たコメントが「あまい」分離型の最初の分割基準として解釈できるので、ここに示そう。良い方には「あまい」しかないが、良くない方には、色々な言い方があると言う。(良い/良くない)という分類は(うまい/まずい)とか(好き/嫌い)とは無関係であるとも主張された。この発言は、次に行なうセマンティック・ディファレンシャル・テストにおける快・不快のスケールの導入の可能性を示唆している、と思われる。

快 ・ 不 快

セマンティック・ディファレンシャル・テストと言えば、通常いくつかのスケールが使用されるが、今回は独自に、唯一のスケール(快・不快のスケール)を設け、それに各味覚表現を位置づけてもらった。

実際に使用した快・不快のスケールは、中央にゼロを位置させ、右方向にプラスを、左方向にマイナスを取り、両方向とも5段階に区切ってある(図5)。当然のことながら、プラス側には快の程度が、マイナス側には不快の程度が対応する。何故このようなスケールを導入したかと言えば、今迄のふたつのテストに対して、ほとんど直感による、としか解答されなかった分類作業の根底には、全てと言わないまでも一部、このようなものが存在したのではないかと推測されたからである。もし、そうでなかったとしても、両テストにおける結論を、更に補強するのではないかと、と思われるのである。

ところで、いざとなると、難色を示す質問が寄せられた。快・不快とは一体何か、何を基準にして言うのか、また、例えば「あまい」が快としても程度間

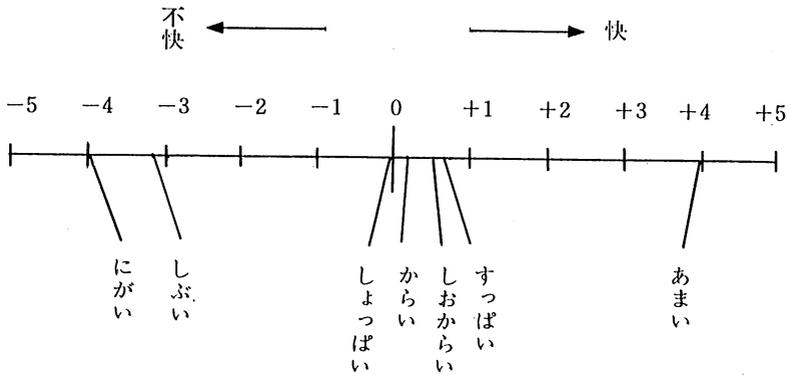


図5

表3

	A	B	C	D	E	F	平均値
あまい	+4	+3	+5	+4	+3	+5	+4
からい	0	0	+1	+3	0	-3	+0.16̇
しおからい	-1	+1	+3	0	+1	-1	+0.5
しぶい	-5	-2	+1	-5	-3	-5	-3.16̇
しよっぱい	-2	+1	+2	-1	0	0	0
すっぱい	-1	+2	+5	+1	-1	-2	+0.6̇
にがい	-5	-3	-3	-4	-5	-4	-4

題で、度を越せば不快になるが、それをどう扱えば良いのか、などである⁽²²⁾。それでも全員から得られた資料は、表3としてまとめられる。

数字から判断すると、「あまい」が最もプラス価が高いとする人が多く、一方「にがい」と「しぶい」は最もマイナス価が高いとする人が多い。すなわち「あまい」味は、他の味より快であり、「にがい」あるいは「しぶい」味は、他の味よりも不快である、と各自が認識していることになる。残りの4味は、中央のゼロ付近に、ほぼ位置づけられているが、それらの前後関係には、ある

程度の個人差が存在する。また各自によって指摘された各語の平均値を求め、実際のスケール上に書き込むと図5のようになる。図3の空間図形や、図4からの概視的位置説明とは、どれほど平行するか、一目瞭然である。ここで、日本語における基礎味覚語彙の認識的体系は、更にはっきりとしてきた⁽²³⁾。

ところで、個人資料の数が少ないので、偏向した結果を得ているのではないかと懸念する向きもあろうが、しかるべき優秀な協力者を得ているので、今後資料が集積しても、変更すべき結論は、大筋においては、ほとんどないと思われる。現在、サワー食品時代の到来で、「すっぱい」がもっと「あまい」の方に近づく、すなわち快・不快のスケール上で言えば、もっとプラス価が高くなるかもしれない、という予測は立つ。その他のテストにおいても、あてはまることであろう。もっとも、話題となる食品の味を正確に形容すれば、「すっぱい」ではなく「あまずっぱい」が、より適切で当たっているのだが。

言語人類学的視点

日本語に関する調査結果の分析と解釈は、以上のようにであるが、他の言語における味覚語彙調査のきっかけとして考えたい。そこで認識的意味論における視座を導入して、世界的視野に立っての言語人類学的視点を考察することにしよう。

味覚語彙は「はじめに」述べたように、人文・社会科学の問題として重要であるにもかかわらず HRAF はもとより、世界的視野に立っての調査は行なわれていないようである。それでも今回の調査中、二、三の日本語以外の言語における味覚表現の分析と論考とを手にしたが、論旨の都合上、それには触れず、興味をそそる、ある、広範な地域に及ぶ味覚生理学的調査の報告に焦点を合せたい⁽²⁴⁾。

未開人から都会人に至るまでの様々な文化程度の人々を対象に、いわゆる四原味の他、「うま味」や「無味」についても閾値を調べ、未開人よりも都会人の方が、全ての味に関して、感度が良いと結論づける。未開人は大人でも、乳幼児と同じで、「甘味」以外の味は「その他の刺激」として排除、すなわちハキダスと言う⁽²⁵⁾。自然界から食物を得る場合、「甘味」以外は、単なる危険を知らせる刺激感覚として捕え混同するが、文明化と伴に、生活のゆとりが、これらを識別させ、嗜好の中に取り入れるようになると説明する。

それでは都会人と未開人の間には、味覚器官の機能において、差異があるというのだろうか。「感度が異なる」と言うが、一文化内における個人差程度ではなさそうである。随筆風の報告なので、最も重要な具体的調査の部分も、推測を働かさなければいけない。説明に矛盾はないだろうか。

ここで、未開人にまつわる色彩の神話について言及しなければいけない。すなわち、未開人は色弱だとか色盲だとか言われ、極端な場合には、色の濃淡しか感じられず、モノクロの世界に住んでいるのではないかとさえ言われた頃があった。この神話には言語、すなわち色彩語彙の多少、あるいは有無が関与していたことを忘れてはいけない。

上記の報告にも、言語のことが僅かではあるが触れられている。ニューギニア低山ジャングル地方の未開人に関しては

酸味の正解率がまったくゼロだった。かれらには酸っぱいとか甘いとか、味に関係のある単語がひとつもなかった。ないということは必要がないことであり、意識がなかったことになる。

そして、ニューギニアやインドに住む未開人にとっての「うま味」に関しては

未経験のものであった。かれらはこの味がわからなかったのではなく、表現方法にとまどいを感じたようにみうけられる。そしてあるものは甘味に、あるものは酸味、塩味にと誤った解答をした。

と報告している。

第一の引用における「正解率がまったくゼロだった」と言うことと、第二の引用における「誤った解答をした」と言うこととは、どのように異なることなのだろうか。これらの実験調査は、口頭による反応をもって判断されているようだが、それには問題はなかったのだろうか。更に未開人に対して、都会人が慣れている調査法を、あるいは評価尺度を押しつけてはいないだろうか。

不明な点が多いけれど、教示的であると解釈したい。人文・社会科学の問題としての色彩語彙がそうであるように、味覚語彙の問題は、言語と思考あるいは行動様式に関するサビア・ウォーフの仮説に対する検証に、好材料を提供す

るのではないと思われるのである。そのためには、いくつかの学問分野、例えば人類学や言語学はもとより、心理学や生理学、あるいは精神物理学に携わっている人々が協力しあって調査にあたる必要がある。味覚器官の機能と味覚語彙との間には相関関係があるのだろうか。味覚と文化とはどうであろうか。

このような解釈を得た味覚の問題を、更に包括的にみて、もうひとつの言語人類学的視点を導入してみよう。各言語は、何に起因するかは別として、豊かな語彙範疇とそうでない語彙範疇を持つことは周知の通りである。言い換えて、ある語彙範疇を話題に据えると、その豊かさは言語によって異なり、ある範疇では序列さえつけられるのではないだろうか。そして基礎味覚語彙は、まさにそれに該当すると思われるのである。

そこで仮説を提示したい。対象とする味覚語彙は、いわゆる四原味を表わす語と美味を表わす語に限定する。

《仮説》 世界の各言語における味覚語彙は以下のような序列を持つ。

$$[うまい] \subset [あまい] \subset [にがい] \subset \left\{ \begin{array}{l} [からい] \subset [すっぱい] \\ [すっぱい] \subset [からい] \end{array} \right\}$$

更に、不味を表わす [まずい] を考慮すると、[にがい] の後か、この序列の最後に位置するのではないだろうか。[] はエテックな単位を示す。そこで [あまい] を持つ言語には [うまい] が必ずあり、[にがい] がある言語には必ず [うまい] と [あまい] が存在するのである。[からい] と [すっぱい] の序列に関しては、言語によって選択的である。更に一步進んで、これを歴史的発展の序列と解釈することも出来る⁽²⁶⁾。

具体例を挙げて検証すべきであるが、既に述べたように資料が少なく、仮説だけを提示することになる。仮説のための仮説のきらいもあるけれど、具体的序列はともかくとして、必ずや、ある種の普遍の様式が存在すると断言できるように思える。

ここでは言語人類学的視点として、サピア・ウォーフの仮説と、歴史的発展に関する仮説を考えてみた。ともかくにも、世界的視野をもった味覚語彙の調査・分析は、認識の意味論において、我々に多大な何かを教えてくれるに違いないだろう。

〈付記〉 意味論にとっては、ある意味概念に対応する表現の異同は、重要な問題ではないけれど、日本語を標榜するならば、方言のことも多少考慮せざるを得ない。「日本言語地図」の何枚かの略図と共に、味覚形容詞を概観した論考⁽²⁷⁾に、たまたま出会ったので、妥当性に関しては判断を下せないが、参考のために要約しておく。

40図は唐辛子味についてであるが、全国一様カライ類で占められる。39図は塩味についてであるが、全国の大部分はカライ類、シオカライ類、ショッパイ類、クドイ類によって占められ、特にカライとショッパイは東西の二大対立をなす。と言うことは、西日本においては塩味と唐辛子味が共にカライで表わされ、そのうちシオカライが分布する地域では両者を区別できる。ショッパイは東日本だけに分布するので共通語的性格が薄いと言う。クドイはカライの分布地域に割り込むように、僅か分布しているが、より新しい表現と考えている。

41図は梅干味についてであるが、特にその酸味については、全国の大部分はスイ類・スッパイ類、スッカイ類によって占められる。歴史的にみると、古くはスッパイは存在せず、スイとスッカイが関東西部で接していたが、その不安定地域では、意味的に隣接するショッパイが触媒となってスッパイを派生させたとみる。

291図は美味についてであるが、全国にウマイ類が分布し、オイシイと言う語も散在する。37図は砂糖味についてであるが、全国の大部分をアマイ類が占め、ウマイ類も分布する。38図は汁の薄味についてであるが、全国的にアマイ類、ウスイ類、アワイ類、ミズクサイ類、ショムナイ類が占める。

これら 291・37・38 図を重ね合すと、全図は、(1) 美味と砂糖を共にウマイ、汁の薄味をアマイと言う地域、(2) 美味をウマイ、砂糖と汁の薄味をアマイと言う地域、(3) 美味をウマイ、砂糖をアマイ、汁の薄味をウマイ、アワイ、ミズクサイ、ショムナイなどと言う地域に、おおざっぱに分かれる。これを歴史的にみると、(1) (2) (3) という順で新しい体系になると推定している。

〈追記〉 いくつかの東京の大学、合せて9クラス（男女比、およそ4対1）から、急拠、味覚形容詞を採集することが出来たので、認識度に応じて整理し、表4（有効資料 334）として、ここに示す。ただし、各クラスにおいて3名以上によって挙げられたものだけである。指示したわけではないが、相当数の地方出身者がいたにもかかわらず、予測通り、方言らしきものはほとんど

表4

合計		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
334	あまい	42	25	39	39	19	48	51	26	45
328	からい	40	25	39	39	18	46	51	25	45
306	すっぱい	39	24	35	39	18	42	43	23	43
293	にがい	35	24	37	37	14	38	42	24	42
247	しょっぱい	25	23	35	28	15	30	41	21	29
123	しおからい	7	7	13	21	14	16	17	11	17
121	まずい	20	7	7	23	10	20	19	3	12
97	うまい	18	6	4	21	5	15	16	3	9
93	あますっぱい	8	8	20	16	9	6	10	7	9
90	しぶい	10	9	18	13	3	5	13	10	9
76	おいしい	7	5	6	9	8	12	16	4	9
45	あまからい	4	3	6	8	6		10	3	5
19	うすい				11	3	5			
18	ほろにがい			5	4	3		3		3
14	こい				10		4			
11	まるやか	3			8					
7	さっぱり			4			3			
6	あつい		3		3					
3	あまじょっぱい			3						
3	あまったるい								3	
3	つめたい				3					
3	こうばしい									3
3	こってり				3					

見つからなかった。読み取りにくいもの、こちらの意図が良く理解されていないものなど、約一割を無効とした。詳細な分析・解釈は次の機会に譲る。

注

- (1) 筆者は既に、加熱料理語彙に関する調査を行ない、その報告もしている。大学生を対象とする面接調査をはじめ、小・中・高校生を対象に集団調査も行なって、結果を分析、これらの言語心理学的テスト法に関して、導入の意図、目的、更に新解釈も含めて詳しく報告している。その体験から、今回は形容詞ということもあって、新たなテスト法も導入し、期することも多い。慣れることで馴合うことのないように戒めたい。日本語だけでなく、未開部族の言語を含め、他の言語に対する適用可能性なども示唆したい。
- (2) 個人的に親しい東京在住のごく普通の大学生が12名協力してくれた。地方出身者もいたけれど、引出された表現は、共通語と呼ばれるものであろうか。特別な指示はしていない。便宜的に本稿では、それを現代日本語と呼ぶことになる。男女比は、およそ半半だが、男女差はなさそうである。そこで不問に付す。以降のテストでは6名に絞った。被験者の数が少ないと言うかもしれないけれど、実際、本稿に至るまでには、それぞれ倍以上の人々が協力してくれている。体系立てて行なった際の人数を形式的に示したにすぎない。ついでながら、全行程（およそ30～50分間）につきあってくれた6名は、これらのテスト法に慣れており、信頼のおける反応ぶりから、意図的に選ばれた人達であり、丁寧な調査が行なえた。この紙面を借りて、お礼を申し上げる。
 実際の調査においては、目的の異なる、少人数向きの面接法と、多人数向きの集団法とを相補的な対として活用すべきである。集団法を後で行なうにしても、まず出発点となる面接法を効率よく行なうには、対象となる人数が問題となる。2・3人は少なすぎるか。と言って10人以上は不必要である。記憶力にもよるが、ただ繁雑になるだけで、細やかな分析が出来ない。論理的には、多くの資料を集めておいて、後で絞るのも手であるが、多くのインフォーマントを得られない言語の場合をも想定すると、十分に個人資料が把握出来る6・7・8人位が適当か。しかるべき優秀な被験者と、周到さがあれば、6人でもこと足る。そこで今回は、これに挑戦、集団法をも一部想定して、出来るだけプリントを用い、緊張感を維持しつつ行なった。小・中・高校生を対象とした調査も計画されている。そこで、本稿での分析、予測等の妥当性は、次の機会にチェックされることになる。
- (3) 多くの人によって挙げられる項目は、各自、より早い順番で挙げる傾向がある。またその逆も言える。
- (4) 「しぶい」を基礎語彙として認めるなら、何故「しぶい」を挙げる人の数が少ないのだろうか。ここでは「あまずっぱい」と同人数であるが、資料が集積すると変化が現れるかもしれない。
- (5) ふたつの味の混合と言えるか。どちらかの味に比重をかけた表現を許せば、論理

的には相当数の、このような表現が可能であるが、実際に使用されているのは少ない。何故なのだろうか。

- (6) 確かに認識度は低い。しかし、どの程度の数字だと承認されるのだろうか。ボーダー・ライン上が問題である。全体の数字の分布状況から決定されると答えておく。百分率から、ある程度の一般化は出来ないだろうか。
- (7) 温かくて、きれいで、香ばしくて、どろっとして等、理由づけられて「おいしい」と言われる。当然ながら甘くて「おいしい」とか、辛くて「おいしい」と言う発言もよく聞く。また、お腹がすいているから何を食べても「おいしい」とは、良く耳にする発言である。
- (8) ついでながら「えぐい」という基礎語彙として考慮すべきかも知れない表現は、ほとんど知られていない。比喩的にだろうか、定かではないが「濃い」よりも、更に「濃い」意として使用されることを認める人はいる。また比喩表現、名詞表現、代表的食物などについての質問もなされた。その結果の分析・解釈は別の機会に譲る。
- (9) 「すい」は寿司などに使われる酢と砂糖を混ぜたもの、あるいは腐った食物の味に適用されると言う人もいる。「すいも甘いもかみ分ける」という表現は周知である。同じ意味内容であれば、意味論においては、さほどの重要性を持たない。
- (10) 「しおっからい」の促音は、強意を表わすとも考えられるが、これを挙げた本人の認識では「しおからい」は存在しないようだ。また別の機会に「しょっからい」も得ている。しかし「かっからい」「しっぶい」などは強意形で、標準的ではないのであろう。
- (11) 梅干味がそうだとする人もいる。ついでながら梅干には、実際に「すっぱい」種類と「しょっぱい」種類があると言う。梅の種類、漬け方によるらしい。
- (12) 皮膚感覚において、冷点が度を越すと痛点に変わり、適外刺激に反応することは周知のことである。それに類似していると指摘することは、度を越しているだろうか。塩分が多いと「にがり」成分が表面化すると考えるのは間違いか。
- (13) ここで参考にした文献は以下の通りである。本稿を通して、専門的なことは、これらに負うところが大きい。結果として、専門的なサイエンティフィック・タクソノミーと、より一般的なフォーク・タクソノミーとの比較が、暗に行なわれることになる。前者は後者の一変形であると解釈出来ることも付記しておく。

苧阪 良二(編) 1965 『講座心理学3 感覚』 東大出版会

河村洋二郎(編) 1972 『食欲の科学』 医歯薬出版

河野 友美 1968 『調理科学』(生活シリーズ10) 化学同人

マニヤン, ジャック(岩崎友吉訳) 1953 『味覚と味』 白水社

ミュラー, コンラント(田中良久訳) 1966 『感覚心理学』 岩波書店

太田 静行 1975 『食品調味の知識』 幸書房

小原 正美 1966 『食品の味』 光琳書院

和田陽平他(編) 1969 『感覚・知覚 心理学ハンドブック』 誠信書房

- (14) 日本料理の伝統には、陰陽五行説の影響であろうか、五法五味五色という表現があった。法は「料理法」を意味する。現在でも一部の人の間では重要視されているようだ。五味としては、甘辛酸苦鹹がひとつの説として挙げられる。
- (15) 「うま味」に強く反応する神経繊維の存在を主張する人もいる。
- (16) カタカナ表記もあるが、ひらがな表記を話題にすれば、ここでは充分であろう。
- (17) ついでながら、「辛い」と「辛い」、「苦い」と「苦しい」、「甘い」と「甘い」との間には意味的關係があるのだろうか。「辛酸」「辛苦」「苦淡」などの表現はどうなのか。
- (18) 漢字一字表記は、文脈により、名詞表現にも形容詞表現にも使われ、また同時に両品詞表現を表わすことも出来る。
- (19) 更にもう一項考慮するとすると56の組合せが出来ることと比較されたい。
- (20) アルファベットは面接順である。ここでは触れないけれど、実際、数量化は可能で、トライアッズ・テストにおけると同様、空間図形は描ける。
- (21) からしや唐辛子は薬味とか香辛料と呼ぶ方が適切かも知れない。ついでながら、語源など歴史的なことは、本稿のかかわる筋合ではないけれど、以前からそう認識していたのか、説明を求められて突作に思いついたのか、「すっぱい」を「酔っぱい」、「しょっぱい」を「塩っぱい」であるとする人もいる。それなら「からい」と「からし」、「にがい」と「にがり」はどうなるのだろうか。「しぶい」と柿の「渋」、ついでながら、既述の「しおからい」「塩辛」はどうか。「かれえ」「カレー・ライス」、「サワー」としている「サワー」（飲物名）はどうか。
- (22) 各味に関して快いと感じる濃度には個人差があるが、「甘味」は個人差が少なく、濃度範囲も広い。その他の味の快い濃度範囲は狭いが、「塩味」は生体の要求からか、個人差は少ない。「酸味」と「苦味」は特に個人差が著しい。以上、精神生理学の報告によると、一般的に「甘味」が好まれるが、その他の味も、程良い低濃度では「甘さ」を感じると言う。しかし薄すぎて閾値に近い濃度では、どの味も不快を感じるらしい。
- (23) ついでながら、皆がほとんど知らないと言うことで、扱って来なかった「えぐい」を、このスケール上に位置づけてみると、「にがい」あるいは「しぶい」の近くに出来るだろう。両者の仲間とみられる可能性が大きいので、他のテストにおける結果も推して知るべしである。
- (24) 後で引用する部分は p. 270 を参照されたい。

西丸 震哉 1970 『ネコと魚の出会い—人間の食生態を探る—』 経済往来社

- (25) 自然界では、腐ったもの、毒物は「酸味」「苦味」を帯びており、それらに対する生体の感覚は鋭敏で、僅かな量でも口に入れば、反射的にハキダスと説く専門家もいる。また、舌の感覚を完全にマヒさせると、「甘味」「塩味」に対する感覚は非常に弱くなるが、「酸味」「苦味」に対する感覚はたいして変化しない。口腔内

他の部位も関与しているのであろう。ついでながら閾値のことも参照されたい。

- (26) パーリンとケイの基礎色彩語彙の分析を思い起こすだろう。料理語彙や味覚語彙にもあてはまりそうである。また [からい] には [鹹い] と [辛い] の両方を含ませることが出来るかも知れない。
- (27) 次に記す pp. 52-57 を参照されたい。

藤沢 真 1975 「味の表現の地域差—『日本言語地図』から—」『言語生活』
286号 筑摩書房