

1 研究目的・研究対象

- 日本語で書かれたレシピに使われているオノマトペを収集し、分析・考察することで、その使用実態を明らかにすることを目的とする。
- web上で閲覧できる「クックパット公式ページ」に掲載されているレシピを研究対象とし、15のジャンルから、日付が新しい順に各100件ずつのレシピ、全部で1500件のレシピを抽出した。表1に示すように、レシピは5つの部分から成り立っている。(2021年1月検索時)

2 先行研究

- ・ 藤野(2017)では、そのイメージが動作の感覚量に与える影響について、村上(2018)ではオノマトペと共に起る動詞、それらから連想される食べ物やオノマトペについて、赫揚(2017)ではオノマトペの形態的特徴について考察している。
- ・ 西見(2016)、武藤(2016)、村上(2018)、福留(2011, 2018)等では、食を表すオノマトペがプラスイメージとマイナスイメージを持つこと、使用する際に世代差があること、オノマトペが食感を表すもののうち占める割合がもっとも高いことなどが述べられている。

3 考察

表1：収集した1500件のレシピにおけるオノマトペの内訳

1 タイトル	2 レシピの説明	3 作り方の説明	4 コツ・ポイント	5 生い立ち
259件	650件	943件	526件	289件

- ・ 1500件のレシピに現れたオノマトペの延べ語数は3965例であり、異なり語数は358例である。投稿レシピの5つ部分の、そのどちらの箇所にもオノマトペが使われていないレシピは1500件のうち229件で全体の約20%を占める。
- ・ 頻度が高い上位のオノマトペは「しっかり380例、たっぷり347例、さっと183例、こんがり128例、とろみ123例、チン114例、しんなり105例、さっぱり99例、ちょっと90例、ぴったり81例、ふんわり・かりっと79例」の順になっている。頻度が低い下位のオノマトペのうち、1回しか現れていないオノマトペが129例、2回現れているのが61例、3回現れているが22例であった。
- ・ 渡辺・中村(2015)では、レシピに現れるオノマトペは①料理そのものを表現するオノマトペ、②調理の動作を表現するオノマトペに分けることができるとしている。今回の調査では上記以外に、「びっくり、がっかり、にっこり」などのような調理動作や料理の形容以外のものも確認できた。このような用法は投稿レシピサイトの特徴の一つであるといえるかもしれない。

4 まとめ

- ・ 食材や食感、味に関するオノマトペは「あっさり味、しゃきしゃき感、」や「こりこりした食感、ふんわりした仕上がり」のように名詞を修飾する形で使われる。タイトルには名詞を修飾する形でレシピ名を示すものが多くみられる。
- ・ 調理する際のオノマトペには、「さっとゆでる、クルクルと巻く」のように調理に伴う動作を修飾する形で使われるものが多い。そして「ざく切り」「ぶつ切り」などのように複合語として食材の状態や切り方を表す用法として用いられている。
- ・ 食感を表すオノマトペの特徴として、「さくっとほくほく、もちりさっくり」のように複数のオノマトペを重ねて使われることがあげられる。さらに縮略した形で「じゅわとろ、さくふわ、さくねば、ねばとろ、ぷりしゃき」のように一語化されて使われているものもある。
- ・ オノマトペがまったく使われていないレシピを比較すると、「こんがり焼く→きつね色になるまで焼く」、「チンする→レンジで加熱する」のように、オノマトペの代わりに別の言葉で同じようなニュアンスを表すことが観察された。
- ・ 「食」に関するオノマトペは、廣川他(2012)、高崎(2014)、武藤(2016)でも述べられているように日本語教育においても大事なテーマの一つであるため、今後はこれらの考察結果をどのように日本語教育へ応用していけるかについて考えていきたい。

5

参考文献

- 赫 揚(2017)「ファッション誌におけるオノマトペの特徴—料理氏との比較—」『一橋大学国際教育センター紀要』第8号PP.57-67 / 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 / 西見真衣子(2016)「オノマトペの果たす役割と効果について」『コミュニケーション文化10』跡見学園女子大学卒業論文pp. 223-240 / 高崎みどり(2014)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」パネル発表(第18回AJEヨーロッパ日本語教育シンポジウム(第14回 EAJIS国際会議の一分科会) PP.84-89 / 廣川佐千男・中藤哲也・段成久・鈴木孝彦(2012)「料理とスイーツにおけるオノマトペの違いの分析」『人工知能学会全国大会』第26回PP.1-2 / 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年度博士學位論文 / 福留奈美(2018)「食べ物と食感を表すオノマトペ 食文化の感覚的共有における役割」『日本認知科学会』第35回高い予稿集PP.296-299 / 藤野良孝(2017)「オノマトペの表現が料理の動作イメージに与える影響」『情報学研究』第26巻PP.25-33 / 星野裕子(2014)「グルメ記事におけるオノマトペ」パネル発表(第18回AJEヨーロッパ日本語教育シンポジウム(第14回 EAJIS国際会議の一分科会) PP.90-94 / 武藤彩加(2016), 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—(単著), Journal CAJLE Vol.17, Canadian Association for Japanese Language Education, pp.64-86 / 村上陽子(2018)「大学生における触覚を表現するオノマトペの認知と食嗜好性」『教科開発学論集』第6号PP.141-152 / 渡辺知恵美・中村聡史(2015)「オノマトペロリ」：味覚や触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巻1号PP.340-352