

## 第3回 秋の章 「味ことばの100年史—おいしい日本語いまむかし—」

星野祐子

### はじめに

日本で生まれ育った人にとって、日本語は普段意識しない存在。だからといって、私たちが日本語をよく知っているとは限りません。

2012年に本屋大賞を受賞した『舟を編む』（三浦しをん）は、2013年、松田龍平、宮崎あおいの主演で映画化されました。物語の舞台は出版社。松田龍平演じる馬締光也は、大学院で言語学を専攻した人物。入社当初は営業部配属ですが、そのキャリアに興味をもった辞書編集部の部長がスカウトに訪れます。「右」を説明するのが、辞書作りの素質をみる問題。もちろん「鉛筆を持つ方」ではありません。彼は「西を向いたとき、北にあたる方が右」と返します。客観性を重んじるのは、辞書作りでも日本語の研究でも同じ。当たり前のことを改めて考える—それが日本語学の醍醐味です。

### グルメ雑誌の先駆け『食道楽』

「味ことば」の歴史をたどるにあたって、雑誌『食道楽』（Ⅰ期・Ⅱ期）を資料とします。

第Ⅰ期が創刊されたのは、日露戦争渦中であつた明治38年（1905）。ちなみに、明治36年（1903）には、村井弦齋の新聞小説『食道楽』が圧倒的な人気を博しており、その時流にそって第Ⅰ期『食道楽』は創刊されたといえるでしょう。この第Ⅰ期『食道楽』には、日本料理や西洋料理の献立、調理方法などの実用的な記事から、各地の郷土料理の解説、食物と栄養、食と健康といった専門的な記事まで幅広く掲載されています。

第Ⅱ期は昭和3年（1928）から。庶民文化の成熟期の中で創刊されました。テーマ特集やテーマに合わせた座談会の設定など、読者の興味・関心を促すような、エンターテインメント性を備えた内容が掲載されました。



### 「おいしい」をどのように表すか—「うまい」の場合

おいしさを表すことばとして、「うまい」「おいしい」「美味」に注目してみました（各期1年分を調査）。調査の結果、各期とも「うまい」の使用が8割を超えていました。大きな違いは表記のバリエーション。明治期は表記が多彩（美味い・うまい・旨い・甘い・旨味い・甘味い・善味い・好味い・美い）。一方、昭和期はバリエーションが少ない（うまい・旨い・美味い・甘い・ウまい・味い）。明治期『食道楽』は総ルビであったことも影響し、「うまい」を表す漢字の選択が比較的自由であったことがわかります。まさに「ルビ」が大活躍。『食道楽』に限らず、明治期のルビ使用は、かなり興味深いものがあります。

### オノマトペを楽しむ

日本語はオノマトペが豊富な言語。現代語の100語に1語はオノマトペとも言われています。

明治期は比較的定番のものが多いです。豆腐は「ふうわり」、酢の物は「さっぱり」、食べ物を容易にたいらげることは「ペロリ」です。それが、昭和期に入ると、リズムや読み物としての面白さを大切にする傾向がみられます。例えば、不味い弁当の中身は「グニヤリとした鮭の刺身、びちやりとした海老の天麩羅」と描写されます。韻を踏みながら、確実に不味さを伝える。印象を感覚的に伝えるオノマトペだからこそその表現です。

### 外国文化がやってきた！

『西洋道中膝栗毛』（仮名垣魯文 明治3年（1870）初編刊行）に「おれが面を見りやア、異人館の洋犬までが尻尾をさげる」という一文があります。この「洋犬」にルビが振ってあるのですが、さて、なんと振ってあるでしょう。答えは「カメ」。幕末に、英米人が、come here と言って犬を呼んだことに由来するとのこと。外国語の表記法などはなかった当時は、耳で聞いた「音」を忠実に再現していたのでした。

明治期『食道楽』でもそうです。原語に忠実に記載されています。例えば、「ロール、スタップ、キャベシ、ミルクソース」。簡単に言えば、ロールキャベツですが、「Roll stuffed cabbage milk sauce」と大層な料理のような印象を与えます。「コッドフィッシュエラモード」（鱈の現代風）に「キャロワト、ア、ラクレーム」（人參のクリーム煮）、「クリームド鱈」なんて料理名も！

さらに、「マコロニー」を「うどん」と解説したり、バレンタインデーの料理のことを「戀<sup>ラブ</sup>の料理」と表現したり。「チョコレート煎餅」は、もちろん「チョコレートクッキー」。表現を楽しんでいた様子がうかがえます。

### 今も昔も

明治期『食道楽』の外国文化の取り入れ方は、今の私たちからすれば滑稽です。でも、なんとなく英語を使った方がかっこいい！という感覚は、今も同じ。「ココナッツファインを入れた生地と、中にはセミドライアプリコットを入れたパウンドケーキ」と解説されるケーキに、「ヤシの実の繊維」「半乾燥の杏子」という表現が使われていたら…。ムードがありません。

## おわりに

私たちの言語、日本語は、漢字、ひらがな、カタカナ、ローマ字の4つの文字種を使いこなす、世界的にも珍しい言語です。近代日本においては、漢字を排し、文字種の統一も提唱され

新産市内大学公開講座 第3回  
文芸世界への招待状～四季物語～  
秋の章

## 味ことばの100年史

—おいしい日本語いまむかし—

十文字学園女子大学 短期大学部  
表現文化学科  
星野 祐子




本学マスコットキャラクター  
フレンドちゃん


## 1. 日本語を味わう

日本語は普段は意識しない存在

なぜ？



母語だから  
意識しなくても使えるから




本当に？

2

## 1. 日本語を味わう

- ◆ 普段意識しないことを意識してみる  
＝ 「当たり前」の背景を探る



- ◆ 本日のメニュー
- ・ 前菜            そもそも「おいしい」表現とは？  
                      (表記・ルビ)
- ・ メインディッシュ    響きを味わう(オノマトペ)  
                              西洋を味わう(外来語)
- ・ スープ            ホントは前菜の後ですが・・・スープの話
- ・ デザート        甘い表現を味わう(和語・漢語・外来語)

3

## 2. 雑誌「食道楽」について

- ◆ 第Ⅰ期『食道楽』（くいどうらく）全31冊  
明治38(1905)年5月～同40(1907)年8月  
主な執筆者 村井弦齋・赤堀峰吉 など
- ◆ 第Ⅱ期『食道楽』（しよくどうらく）全32冊  
昭和3(1929)年創刊号～同5(1931)年12月  
主な執筆者 松崎天民(編集者)

※ 比較対象として現在発行されている  
グルメ雑誌やHPを使用

4

## 2. 雑誌「食道楽」について

- ◆ 第Ⅰ期『食道楽』の時代  
明治36年 村井弦齋 小説『食道楽』(報知新聞)  
明治37年～明治38年 日露戦争  
日本料理・西洋料理の献立  
郷土料理・食物と栄養・食と健康    実用的・啓蒙的
- ◆ 第Ⅱ期『食道楽』の時代  
昭和3年 庶民文化の成熟期  
編集者：松崎天民(新聞記者) 多彩な執筆者  
テーマ特集の設定  
カフェエ・・・バーなどの流行の紹介    「食」を楽しむ

5

## 4. オノマトペを味わう

- ◆ 明治期のオノマトペ・・・比較的わかりやすい

そうたい とうふ よ みたところ おもむ  
例4 総体 豆腐の良いのは外見ふうわりとして趣きが

あります、よくないのは堅<sup>かた</sup>まってかたさうで御座います  
(幸堂得知氏談話 社員筆記「豆腐と蕎麦」)

例5 <sup>すもの</sup>酢の物もさつぱりとしてよろしい(「ときはの料理」)

例6 <sup>にんまへ</sup>三人前ペロリとやツた(清九郎「妙なうまい物案内」)

12

ましたが（もちろん失敗）、文字種が豊富だったからこそ、外国文化を受け入れ、それを楽しむことができたといえます。ご清聴ありがとうございました。

### 4. オノマトペを味わう

◆ 昭和期のオノマトペ・・・リズムを楽しむ

ちう べんたう だ たのし ま ふた  
例6 三重の弁当を出され、楽しみにして先づ蓋を

み うへ まぐる さしみ  
とつて見ると、上はゲニヤリとした刺身だ。

おも つぎ あ なか  
おやおやと思つて次を開けると、中はびちやりとした

えび てんぶら  
海老の天麩羅だ。(木山荻舟「我が家の料理(二)」)

13

### 5. 外国文化がやってきた！

『西洋道中膝栗毛』(仮名垣魯文 明治3年初編刊行)

例10 おれが<sup>つら</sup>面を見りやア、

■ ■ 異人館の洋犬までが

しつぽ  
尻尾をさける



■ ■ ポチ？ カメ？ ワン？ ウマ？ パピ？

A. カメ 幕末・明治初期、英米人が、come here といつて犬を呼んだことからという

16

### 5. 外国文化がやってきた！

◆ とりあえず原語で

オイスタ(牡蠣)  
エンド(及び)  
マクロニー(うどん)



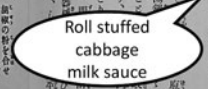
此頃の御馳走  
▲オイスター(牡蠣)及びマクロニー(マカロニ)は、日本に輸入された洋食の代表として、明治初期に大流行した。オイスターは、フランス産の生牡蠣を、日本産の生牡蠣と区別するために、オイスター(オーストラリア産)と称された。マクロニーは、イタリア産の乾燥マカロニを、日本産の乾燥マカロニと区別するために、マクロニー(マクロニヤ産)と称された。

17

### 5. 外国文化がやってきた！

◆ キヤベシ  
◆ 甘藍(きやべち)  
◆ キヤベージ

▲ロール・スタッフ・キヤベージ  
ミル・クワイース  
甘藍を洗ひ、上の三枚をとり、  
T刀の先にて、えぐり取り、湯  
入れ、皮を剥ぎ、よく洗ひ、  
おろし、一枚ずつ、刺して取り、  
のきたき所を、原形にてへぎ、  
作厚六十度、厚四寸、好いよ、  
作厚六十度、厚四寸、好いよ、  
きく、作厚六十度、厚四寸、  
きく、作厚六十度、厚四寸、



18

### 7. 昔も今もなんとなく素敵！

◆ ケーク・ココ・アブリコ(Cake coco d'abricot)

ココナッツファインを入れた生地と、中にはセミドライ  
アブリコットを入れたパウンドケーキ



ヤシの実の繊維  
半乾燥の杏子

ムードがない・・・

[http://www.atessouhais.co.jp/gateaux/gateaux\\_secs.html](http://www.atessouhais.co.jp/gateaux/gateaux_secs.html)  
(食ベログ ベストスイーツ1 アテスウェイのHPから)

28

### フルコースの最後に

◆ 日本語は柔軟性が高い  
日本語は、漢字、ひらがな、カタカナ、ローマ字を使いこなす言語。新しい文化や概念の受け入れに寛容。

◆ ことばはニュアンスを伝える  
使いこなして場面にあった表現を！

◆ ことばは生きている  
平成の命名自由奔放で、優来(ゆら)、結咲(ゆら)、  
夢笑(ゆら)に想来(そら)、奏空(そら)、玲唯星(れいら)  
4月8日朝日新聞・朝日歌壇<金沢市、前川久宣>

30