Osaka University Knowledge Archive

Title	タイ語における味覚語の体系的関係
Author(s)	宮本, マラシー
Citation	大阪大学世界言語研究センター論集. 2011, 5, p. 79-100
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/10036
rights	
Note	

Osaka University Knowledge Archive : OUKA

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

Osaka University

タイ語における味覚語の体系的関係

宮　本　マラシー*
MIYAMOTO Marasri

Abstract:

Systematic Relations among Taste Terms in Thai

The main purpose of this paper is to semantically study the systematic relations among taste terms used in describing tastes of food substances in the everyday life of Thai people. The study has been done by semantically analyzing compound words which are composed of multiple taste terms, and the notion of implication seen in lexical items which are paradigmatically related. The study result indicates that there are four types of semantic relations among Thai taste terms. Type A: A taste term that is compatibly related with another term. This type can be found in the relations between *wǎan*(sweet) and *man*(chewy), *prîao*(sour) and *phèt*(hot), *khem*(salty) and *phèt*(hot), etc. Type B: A taste term that is incompatibly related with another term. This type can be found in the relations between *wǎan*(sweet) and *fàat*(astringent), *prîao*(sour) and *cùut*(aqueous), *khem*(salty) and *cùut*(aqueous), etc. Type C: A taste term that can be both compatibly and incompatibly related with another term. This type can be found in the relations between *wǎan*(sweet) and *prîao*(sour), *wǎan*(sweet) and *khem*(salty), *wǎan*(sweet) and *khǒm*(bitter), etc. Type D: A taste term that is neither compatibly nor incompatibly related to another term. This type can be found in the relations between *man*(chewy) and *khǒm*(bitter), *man*(chewy) and *fàat*(astringent), *khem*(salty) and *khǒm*(bitter), *phèt*(hot) and *fàat*(astringent). In addition, characteristics of Thai people's taste sensations are elucidated by these semantic systems of relation.

Keywords：taste term, taste sensation, systematic relation, Thai language, semantic relation
キーワード：味覚語，味覚，体系的関係，タイ語，意味的関係

＊　大阪大学世界言語研究センター・教授

1．はじめに

1.1. 研究目的

本稿は，タイ人の日常生活で用いられている味覚の表現を意味的に分析することで，その体系的関係を明らかにし，そこに見られるタイ人の食生活における味覚の特徴を考察することを目的としている。そのために，次の４点を明らかにしたい。

1．味覚語とそれぞれの表現形式。タイ人の日常生活において，様々な食物の味を表すのに，どのような味覚語が見られるのか。そして，「甘酸っぱい」や「甘鹹い」のような味覚語の組み合わせによってできた複合語はあるのかどうか，またそこにはどのような味覚語の組み合わせの形式が見られるのか。

2．味覚語の含意。ある特定の文脈においての味覚語の概念にはある特定の含意があるのかどどうか。あればどのような味覚語にどのような含意が見られるのか。

3．それらの味覚語の組み合わせと含意に体系的な関係が見られるかどうか。見られるのなら，どのような体系的関係があるのか。

4．その体系的な関係にはタイ人の食生活における味覚の特徴がどのように現れていると考えられるのか。

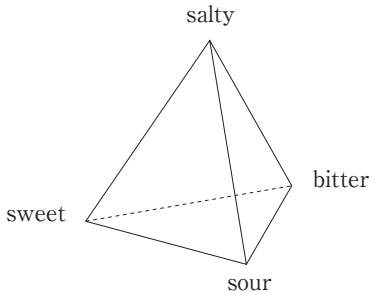
1.2. 先行研究

Myers［1904］が世界の様々な地域で未開の民族（primitive peoples）の味覚表現について調査した結果では，英語と比べ，未開の民族の味覚語には差異化が欠けている。最も未開な社会では，食物は主として美味しい（tasteful）と不味い（distasteful）にしか分類されておらず，多くの民族には塩辛い（salty）と酸っぱい（sour），そして塩辛い（salty）と苦い（bitter）の区別に混乱が見られる。New Guinea，New Hebrides, そしてPolynesia の多くの地域では，塩辛い（salty），酸っぱい（sour），そして苦い（bitter）を同じ言葉で表す，などが指摘されている［Backhouse 1994: 4］。味覚語の数や表現の仕方は，Myers の調査の結果のように，社会によって相違がある。英語には，一般的にsweetness（甘さ），bitterness（苦さ），sourness（酸っぱさ），そして saltiness（塩辛さ），を表す４つの基本の味覚語がある。日本語には，「甘い，辛い，酸っぱい，苦い，渋い」があるが，「辛い」には，「唐辛子，生姜，山葵，山椒，胡椒などを舐めたときのような，舌や口をぴりぴり刺激するような感じのあるさま」,「塩の味があるさま，しおからい」,「酸味の強いさま，すい」そして，「酒気の強いさま，アルコール度の高いさま，甘みの少ない濃厚なよい酒の味」という味も含まれている［小学館 2006］[1]。また，それらの味覚語の間に，相互に関連した意味的な関係を見出している研究もある。国廣［1982］は英語における「味覚語彙の体系」を示すものとして「ヘニング（Henning）の正四面体」（［図１］）を例にとりあげている［国廣 1982: 150］。

1　本稿では，辛さのタイプによって漢字の表記で区別する。塩辛いは「鹹い」，そして，唐辛子の辛いは「辛い」と表記する。

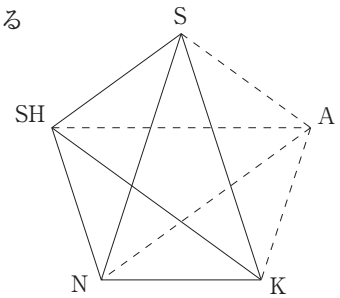
Backhouse［1994］は「ミカンはどんな味がする？」,「レモンは甘い？」等のような質問をインフォーマントに対して行うことで，日本人が日常生活で用いている味覚表現を調べた。いろいろな食物の味に関しての質問に,「甘い」,「甘酸っぱい」,「甘くてすい味がある」,「しょっぱくて辛い」,「苦いけど甘味がある」,「甘酸っぱくない。甘い」,「しょっぱいどころか，塩からい」などのようにインフォーマントから返された表現を，日本の基本味覚語を基に５つのグループに分類している。それぞれのグループに属している味覚表現と別のグループに属している味覚表現との組み合わせの状況は,「自由な組み合わせ（free combination）」と「限定的な組み合わせ（restricted combination）」, また形式は「【～て～】型（AND-combination）」と「【～けど～】型（BUT-combination）」といった関係を体系的に考察している。「辛い」のように違ったグループのどの味覚語とでも組み合わせができるものは「自由な組み合わせ（free combination）」とし,「甘い」と「甘酸っぱい」のように,「ほろ苦い」としか組み合わせられないようなものは「限定的な組み合わせ（restricted combination）」とする。グループ A 以外のすべてのグループ間の組み合わせは自由であるのに対し，グループ A と他のグループとの間の組み合わせはどれも限定的である。また，形式としては，グループ A 以外のグループ間では「【～て～】型（AND-combination）」は見られるが，【～けど～】型（BUT-combination）」が見られない。グループ A は他のどのグループとの間においても【～けど～】型（BUT-combination）」が見られる。それらの体系的関係を［図２］のように示している。実線は「自由な組み合わせ（free combination）」および「【～て～】型（AND-combination）」を，点線は「限定的な組み合わせ（restricted combination）」および「【～けど～】型（BUT-combination）」を表す［Backhouse 1994: 132–133］。

［図１］



グループ S:　酸っぱい／　酸味がある／すい味がある
グループ A:　甘い／　甘酸っぱい／　甘辛い／　甘味がある
グループ N:　苦い／　ほろ苦い／　苦味がある
グループ SH: 渋い／　渋味がある
グループ K:　辛い$_1$／　辛い$_2$[2]／　ぴりっと（している）
　　辛い$_1$／塩辛い
　　塩辛い／しょっぱい

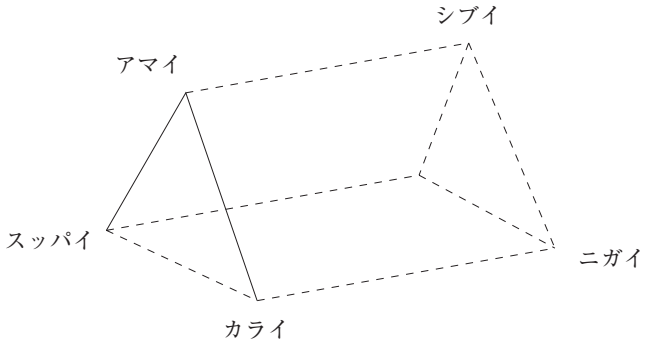
［図２］



2　Backhouse［1994］は「辛い」を２種類の「辛い$_1$」と「辛い$_2$」に分けている。「辛い$_1$」は唐辛子の辛いと塩辛いの両方を含んでいる一方,「辛い$_2$」には塩辛いという味覚は含んでいないことを示す［Backhouse 1994: 122］。

一方，柴田［1995］は日本語の「味覚の三角柱」を論じた際に，「アマスッパイ」，「アマカライ」のような味覚語の組み合わせの存在があるので，「アマイ」と「スッパイ」，そして「アマイ」と「カライ」の融合ができるが，「アマニガイ」，「カラスッパイ」，「シブニガイ」，「アマシブイ」，「カラニガイ」，「カラシブイ」，「ニガシブイ」，「シブスッパイ」のような複合形容詞の存在がないので，「アマイ」と「ニガイ」，「カライ」と「スッパイ」，「ニガイ」と「シブい」，「アマイ」と「シブい」，「カライ」と「ニガイ」，「カライ」と「シブイ」，「ニガイ」と「シブイ」，そして「スッパイ」と「シブい」の融合が出来ないと考えるように，味覚間における融合関係，そして対立関係を考察し，味覚の体系的関係を［図3］の通りに示している。柴田は次のように指摘した。「アマイとカライは，相対立する味であるが，一方で融和できる味でもある。アマイとスッパイも同様である。それに対して，アマイとニガイ，カライとスッパイ，ニガイとシブイ以下は互いに融合もできない味である」［柴田 1995: 86–88］。

［図３］



Backhouse が行った調査方法には，味覚語の体系的関係を考察するために，単純に「甘い」や「辛い」などの基本の味覚語だけではなく，日常生活で実際に用いられている多種多彩な表現を幅広く収集するための工夫が伺われ，味覚表現の研究には多いに参考になると思われるが，そこから日本人の味覚の特徴を引き出し，どのように解釈できるのかなどには触れていない。一方，柴田は，基本的な味覚語を中心に日本人の食生活に触れながらその体系的関係を考察しているので，味覚語に表現されている日本人の味に対する感覚が見えてくるところが興味深い。

２．味覚語とその表現形式

本稿において分析の対象として用いる味覚の表現は，タイのインフォーマント[3]と食事や会話をしている間に出てきたもの，インタビューや電話，メールでのやり取りを通して，食物の味についての質問をして得たものである。質問は次の４つである。

3　インフォーマントは 20 代～ 80 代の男女 9 名である。20 代 5 名，30 代，40 代，50 代，80 代，それぞれ 1 名。男性 4 名，女性 5 名。

A） A（食物）はどんな味がする？
B） A（食物）はX（味覚語）の味がする？
C） このA（食物）はX（の味）がする。それはこのAは....の味（Y）がしないということである。
D） このA（食物）はX（の味）がしない。ということは，それはこのAが....の味（Y）ということである。

例： A） sàpparót rót-châat pen yaŋŋai. パイナップルはどんな味がする？
B） sàpparót prîao mái. パイナップルは酸っぱい？
C） sàpparót nîi wǎan, mǎai khwaam wâa sàpparót nîi mâi ....
このパイナップルは甘いです。それはこのパイナップルは .... ないということです。
D） sàpparót nîi mâi prîao, mǎai khwaam wâa sàpparót nîi ....
このパイナップルは酸っぱくない。それはこのパイナップルが .... ということ。

なお，味覚は個人の好みや経験によって左右される部分があると思われるので，ここでは，それぞれの食物に対する味覚の正確な答えを求めるよりも，全体的には，どのような味覚語が用いられているのかを確認し，またそれらの味覚語がどのように表現されているのかというところを注視する。そのために，それぞれの回答の統計値は省くこととする。

収集された食物の味を表すのに用いられる味覚語，およびそれぞれの表現をまとめたものが下記の［表1］である。なお，１つの食物に対し，インフォーマントからの回答の間に違った味覚語または表現が見られる場合，すべての味覚語および表現を［表1］に列記している。そのため，同じ食物が複数の味覚語または表現の例として記されていることもある。たとえば，パイナップルの味を表すのに，一人のインフォーマントは「wǎan 甘い」と言うが，別のインフォーマントは「prîao　酸っぱい」，または「prîao-wǎan[4]　甘酸っぱい」と言ったり，答えたりする場合，「wǎan 甘い」，「prîao 酸っぱい」，そして「prîao-wǎan 甘酸っぱい」の項目のすべてに，パイナップルはそれぞれの味がする物の例として記入されている。

なお，本稿では，味覚語が表す感覚の程度や他の感覚の分野の語彙との関係を明らかにすることは目的としていない。そのため，得た資料には，たとえば，khǒm nít nít（少々苦い），prîao mɯ̌an kan（ちょっと酸っぱい），wǎan yen（甘くて冷たい），hɔ̌ɔm wǎan（香ばしくて甘い）のような味の程度を表す修飾語や他の感覚の分野の言葉などと共起する表現も見られるが，それらは［表1］には示さずに，別の機会で検討することとしたい。

4　味覚語と味覚語の間に「-（ハイフン）」が付けられる場合はそれぞれの味が混合されていることを示す。

［表 1］

味覚語とその表現	食物の例
wǎan（甘い）	sàpparót（パイナップル），tɛɛŋmoo（スイカ），thúrian（ドリアン）[5]，ʔaisakriim（アイスクリーム），chɔ́kkoolɛ́ɛt（チョコレート），pɛ́psǐi（ペプシコーラ），mamûaŋ man（青マンゴー）[6]，malá?（ゴーヤ），mankɛɛo（くずいも，ヤムビーン），phrík yùak（タイのピーマン），náam tôm kradùuk kài（鶏がらの出汁），náam salàt ŋaa（ゴマドレッシング），kaafɛɛ sài náam-taan（砂糖入りコーヒー），kralàm-plii（キャベツ），náam fǒn（雨水）
man（マン風味）	thúrian（ドリアン），kathí?（ココナッツミルク），paa thôŋkǒo（中華風揚げパン），mamûaŋ man（青マンゴー），ŋaa（ゴマ），satɔɔ（マメ科の植物で，種子を野菜として食べる），náam tôm kradùuk kài（鶏がらの出汁），náam salàt ŋaa（ゴマドレッシング），plaa yâaŋ（焼き魚），man thêet（サツマイモ），thùa rɛ́?（枝豆）
prîao（酸っぱい）	sàpparót（パイナップル），tôm yam kûŋ（トムヤムクン）[7]，kaafɛɛ dam（ブラックコーヒー），mamûaŋ dìp（まだ熟していないマンゴー）[8]，búai khem（梅干し），phàk-kàat dɔɔŋ（野菜の漬物）
khem（鹹い）	búai khem（梅干し），náam salàt ŋaa（ゴマドレッシング），náam thalee（海水），paa thôŋkǒo（中国風揚げパン），plaa yâaŋ（焼き魚）
phèt（辛い）	hɔ̌ɔm hǔa yài（玉ねぎ），phrík yùak（タイのピーマン）
khǒm（苦い）	bia（ビール），kaafɛɛ dam（ブラックコーヒー），chaa khǐao（お抹茶），malá?（ゴーヤ），hɔ̌ɔm hǔa yài（玉ねぎ），yaa mɔ́ɔ（薬草で作ったタイの伝統の水薬）
fàat（渋い）	lamút dìp（まだ熟していないラムット）[9]，kaafɛɛ dam（ブラックコーヒー）

5　英語では durian，タイの果物の一種。実は直径 15 センチ，長さ 25 センチぐらい，三角錐のような茶色の大きなトゲに覆われている。割って中の黄色い種衣を食べる。味はバナナにチーズとバターを混ぜたような濃厚な味で果物の王と称されている［冨田 1990: 847］。

6　マンゴーの一種であり，普通は青い内に食べる。サクサクと歯答えがあり，man（マン風味）*と wǎan（甘い）が混在しているものが美味しいとされる。mamûaŋ man（青マンゴー）の man は味を表す言葉「man（マン風味）」だと思われる。インフォーマントによると，「man」という味は，イモ類，豆類，ゴマ，クリーム，ヤシ，魚，などに感じる味で，甘い，酸っぱい，辛い，苦い，渋いのどれにも当てはまらない，そして食べ始めると止めらなくなるような好ましい味を言う。Phasukit［2000］は man を英語で chewy という言葉で示している。論者には，chewy はタイ語の man と関係はあるだろうと考えているが，man の味を十分示しているかどうか疑問の残るところである。また，日本語にはこの味を表す言葉が見当たらないので，本稿では，日本語では「マン風味」，英語では「chewy」と示すこととする。

7　タイのスープの一種。エビ，イカなどの甲殻類と様々な種類のハーブにライム，ナムプラー（漁醮），唐辛子で味付けをする。酸っぱさや辛さなどが融合され複雑な味がする。

8　mamûaŋ dìp（マンゴー・まだ熟していない＝まだ熟していないマンゴー）はそのままで食べると酸っぱい。普通タイ人はサラダなどの料理の材料として使う。

9　lamút はタイの果物の一種。アカテツ科 Sapotaceae, Minusope Kauki という植物の果実で，2.5 ～ 3 センチの球形ないし卵形で甘い［冨田 1990: 1579］。lamút dìp（まだ熟していないラムット）は実が硬くて，渋柿のように渋い味がする。

味覚語とその表現	食物の例
cùut（チュート味）[10]	mamûaŋ man（青マンゴー），mankɛɛo（くずいも，ヤムビーン），tɛɛŋkwaa（キュウリ），náam rɛ́ɛ（ミネラルウォーター），tɑ̂ohûu（豆腐），náam fǒn（雨水），tɛɛŋmoo（スイカ），náam kɔ́k（水道の水），phrík yùak（タイのピーマン），plaa yɑ̂aŋ（焼き魚）
wǎan-wǎan（甘い・甘い）	náam salàt ŋaa（ゴマドレシング）
wǎan-man（甘い・マン風味）	thúrian（ドリアン），ʔaisakriim（アイスクリーム），mamûaŋ man（青マンゴー）
wǎan-phèt（甘い・辛い）	náam-cîm kài-yɑ̂aŋ（焼き鳥のタレ），phrík yùak（タイのピーマン）
wǎan-khǒm（甘い・苦い）	chɔ́kkoolɛ́ɛt（チョコレート）
wǎan-wǎan-man-man-khem-khem（甘い・甘い・マン風味・マン風味・鹹い・鹹い）	paakrim khài tào（タイ菓子の一種パーグリムカイタオ）[11]
wǎan-wǎan-prîao-prîao-man-man（甘い・甘い・酸っぱい・酸っぱい・マン風味・マン風味）	náam phrík（ナム・プリックというタイ式生そうめんに，野菜を添えて食べる汁物）
man-man-wǎan-wǎan（マン風味・マン風味・甘い・甘い）	thúrian（ドリアン），mamûaŋ man（青マンゴー），mankɛɛo（くずいも，ヤムビーン）
prîao-wǎan（酸っぱい・甘い）	sàpparót（パイナップル），makhŭa-thêet（トマト）
prîao-prîao-wǎan-wǎan（酸っぱい・酸っぱい・甘い・甘い）	sàpparót（パイナップル），makhŭa-thêet（トマト）
ʔom-prîao-ʔom-wǎan（含んでいる・酸っぱい・含んでいる・甘い）	sàpparót（パイナップル）
prîao-wǎan-khem-phèt（酸っぱい・甘い・鹹い・辛い）	makhǎam sìi rót（四つ味のタマリーンド[12]）
prîao-wǎan-man-khem-phèt（酸っぱい・甘い・マン風味・鹹い・辛い）	sôm tam（パパイヤサラダ）[13]
prîao-prîao-man-man（酸っぱい・酸っぱい・マン風味・マン風味）	mamûaŋ man（青マンゴー）
prîao-khem（酸っぱい・鹹い）	búai khem（梅干し）

10　cùut は，甘い，酸っぱい，辛いなどのような特定の味覚語では説明できない，無味，薄味，または水のような味，さらに本来の味や望んでいた味が不足していて美味しくないという意味合でも用いられる。日本語には「淡味（たんみ）」という言葉があり，「あわいあじ，あっさりしたあじ，また，うまみの不足したさま」という意味がある［小学館 2006］。しかし，「淡味」は「cùut」と違い，無味の状態または水のような味を表す言葉としては用いられない。このように，「淡味」はタイ人が感じる「cùut」という味覚と同意語とは言えないため，本稿では「cùut」という味を表すのに「チュート味」と表記することにする。

11　モチ米の粉，ココナッツミルク，砂糖そして塩から作られたタイ菓子の一種。ココナッツミルクの味に甘鹹い味がする。

12　酸っぱいタマリーンドに砂糖，塩そして唐辛子を入れて調理し，おやつとして食べられる。

13　青パパイヤの実を千切りにして，トマト，干しエビ，ニンニク，ピーナッツに唐辛子，ライム，砂糖，ナムプラーで味を付けるサラダ風料理。

味覚語とその表現	食物の例
prîao-khem-man（酸っぱい・鹹い・マン風味）	kài tôm khàa（ガイ・トム・カーという鶏肉とココナッツミルク入り，クリーミーで酸っぱくて辛いスープ）
prîao-khem-phèt（酸っぱい・鹹い・辛い）	tôm yam kûŋ（トムヤムクン）
prîao pon khem pon phèt（酸っぱい・混ざっている・鹹い・混ざっている・辛い）	tôm yam kûŋ（トムヤムクン）
prîao-prîao-khem-khem-fàat-fàat（酸っぱい・酸っぱい・鹹い・鹹い・渋い・渋い）	faràŋ dɔɔŋ（グアバの塩漬け）
prîao-phèt（酸っぱい・辛い）	tôm yam kûŋ（トムヤムクン）
prîao-prîao-khǒm-khǒm（酸っぱい・酸っぱい・苦い・苦い）	lâo wai（ワイン）
khem-khem-man-man（鹹い・鹹い・マン風味・マン風味）	chíit（チーズ），man-faràŋ thɔ́ɔt（ポテトチップス），kathíʔ râat khanǒm（お菓子の上にかけるココナッツミルク）
phèt-phèt-wǎan-wǎan（辛い・辛い・甘い・甘い）	mìi krɔ̀ɔp（カリッと炒めたビーフン）
khǒm ʔom wǎan（苦い・含んでいる・甘い）	chɔ́kkoolɛ́ɛt（チョコレート）
khǒm-fàat（苦い・渋い）	kaafɛɛ dam（ブラックコーヒー），lâo wai（ワイン）
cʉ̀ʉt ʔɔ̀ɔk wǎan（チュート味・出る・甘い＝甘みも含んでいるチュート味）	náam rɛ́ɛ（ミネラルウォーター）
cʉ̀ʉt pon wǎan（チュート味・混ざっている・甘い＝甘みとチュート味が混ざっている）	malakɔɔ dìp（青パパイヤ）

2.1. タイ人の日常生活の中の味覚語

食物の味を表すタイ語には，［表1］に見られるwǎan（甘い），man（マン風味），prîao（酸っぱい），khem（鹹い），phèt（辛い），khǒm（苦い），fàat（渋い），cʉ̀ʉt（チュート味）以外にも，fʉ̀an（ファン味）[14]，lîan（脂っこい）そして，sâa（ぴりぴりっとする）という味覚語も見られるが，fʉ̀an（ファン味）は水道の水，lîan（脂っこい）は中華料理といったように限られた食物にしか見られないし，fʉ̀an（ファン味）とlîan（脂っこい）に組み合わせて複合語となる味覚語も見られないため，本稿では，味覚語の体系的関係を考察する上で，両味覚語を省くことにする。また，sâa（ぴりぴりっとする）は炭酸飲料やメンソールには見られるが，触覚語であるとも言えるため，ここでは，sâa（ぴりぴりっとする）も考察の対象外とする。

14 fʉ̀an（unpalatable）は下剤用，硫酸ナトリウム，渋く吐き気を催すような味の如き不快な味［冨田 1990: 1199］。

2.2. 味覚語における複合語

［表 1］にある味覚語は食物の味を表すために用いられる際，それぞれ単独で用いられる場合もあれば，特定の味覚語の反復表現，そして他の味覚語と共起して複合語として用いられる場合も多くある。

2.2.1. 味覚語における反復表現

形容詞は反復表現されることでその形容詞が本来持っている意味が軽くなり曖昧になる。たとえば，色彩語の場合で言えば，dɛɛŋ（赤い）は dɛɛŋ dɛɛŋ になると，「赤っぽい」となり，意味が軽くなり，曖昧になる［宮本 1997: 133］。味覚語の表現にも同様の反復表現が見られる。たとえば，wǎan（甘い）は wǎan wǎan になると「どちらかというと甘い方」というように，甘い味を曖昧に表現する。そしてこの形式の味覚表現は，［表 1］に取り上げたものだけではなく，すべての味覚語において可能である。

2.2.2. 複数の味覚語の共起

ある味覚語が他の味覚語と共起して表現されるものには，2 語共起の場合もあれば，3 語以上の共起の場合も見られる。それらの共起の形式は下記の通りである。

2.2.2.1. X-Y（-Z など）

複数の味覚語が連続され表現される。たとえば，prîao-wǎan（酸っぱい・甘い），wǎan-man（甘い・マン風味），prîao-khem-phèt（酸っぱい・鹹い・辛い），prîao-wǎan-khem-phèt（酸っぱい・甘い・鹹い・辛い），などのように，連続する味覚語が表す複数の味が混ざりあっている状態にあることを表す。

2.2.2.2. X-X-Y-Y（-Z-Z など）

X-X-Y-Y（-Z-Z など）のような複数の修飾詞の反復表現は複数の状態が混ざりあっていることを表す［宮本 1997: 137］。味覚語の表現にもこの種の表現は多く見られる。たとえば，prîao-prîao-wǎan-wǎan（酸っぱい・酸っぱい・甘い・甘い）は甘さと酸っぱさが混ざりあっている。また，prîao-prîao-khem-khem-fàat-fàat（酸っぱい・酸っぱい・鹹い・鹹い・渋い・渋い）は酸味，鹹さそして渋味が混ざりあっている，など。なお，複数の味覚語の反復表現の場合は単数の味覚語の反復表現と違い，それらの持つ意味が軽くなることはない。

2.2.2.3. X ʔom Y（ʔom Z など）/ ʔom X ʔom Y（ʔom Z など）

「ʔom」は「含んでいる」という意味がある。「X ʔom Y（ʔom Z など）」は「Y（や Z など）を含んでいる X」，そして，「ʔom X ʔom Y（ʔom Z など）」は「X と Y（と Z など）が含まれている）という意味になる。味覚語の表現では，たとえば，wǎan ʔom prîao（甘い・含んでいる・酸っぱい＝甘酸っぱい），khǒm ʔom wǎan（苦い・含んでいる・甘い

＝甘くて苦い），ʔom prîao ʔom wǎan（含まれている・酸っぱい・含まれている・甘い＝甘酸っぱい）などのように，言及されている味が混ざりあっている状態を表す。

2.2.2.4. X pon Y（pon Z など）

「pon」は「混ざっている」という意味がある。X pon Y（pon Z など）は「X と Y（と Z など）が混ざり合っている状態」である。この種の味覚語の表現は複数の味が混ざり合っている状態を示す。たとえば，wǎan pon khǒm（甘い・混ざっている・苦い＝苦くて甘い），prîao pon khem pon phèt（酸っぱい・混ざっている・鹹い・混ざっている・辛い＝酸っぱくて鹹くて辛い），など。

2.2.2.5. X ʔɔ̀ɔk Y

この種の表現は，普通「X ʔɔ̀ɔk Y」のように X と Y の 2 語共起の場合にしか見られない。「ʔɔ̀ɔk」には「出る」という意味があり，「X ʔɔ̀ɔk Y」は「Y も出ている X」となる。味覚語の場合は，たとえば，「cʉ̀ʉt ʔɔ̀ɔk wǎan（チュート味・出る・甘い）」は「甘みも感じるチュート味」のように，純粋のチュート味ではなく，甘味も混ざり合っている状態を表す[15]。日本語で言えば，「チュート味だけど，甘味もある」になるだろう。

上記に見られるように，「X-Y」，「X-X-Y-Y」，「X ʔom（含んでいる）Y」，「ʔom（含んでいる）X ʔom（含んでいる）Y」，「X pon（混ざっている）Y」，そして「X ʔɔ̀ɔk（出る）Y」は意味合いに多少の相違はあるが，基本的にはいずれの表現も複数の味が混合している状態を表す複合語である。それらの複合語は，どの味覚語とどの味覚語による複合であるのかということについては，［表 1］の味覚語表現を基に，その結果を［表 4］で示す。

3．味覚語の含意

Backhouse［1994］は「範列関係（Paradigmatic relation）」について論じた際，次のように例を取り上げて説明している。英語の「This apple is sweet」は「This apple is sour」を否定することを暗示しているが，「This apple is crisp」ということを否定するという暗示はない。このように，「This apple is sweet」における「sweet」は「sour」を否定しているということは，この場合，「sour」ではないというのが「sweet」の含意である。「sweet」と「sour」との関係は「範列関係（paradigmatically related）」となるのに対し，「sweet」と「crisp」はそういった関係にはない。また，「This apple is sweet」に見られる「sweet」と「sour」といったような関係は反意性（antonymy）のある「範列関係（Paradigmatic relation）」であると指摘している［Backhouse1994: 19–20］。

タイの味覚語においては，Backhouse が指摘しているような反意性のある範列関係が見られるのかどうか。見られるのなら，どのようなものが見られるのかについて本稿にお

15 「X ʔɔ̀ɔk Y」という形式ではなく，「ʔɔ̀ɔk X」，または「ʔɔ̀ɔk Y」なら，複数の味が混ざり合っている食物や料理で，他の味より X または Y が強いことを表す。

いて明らかにするために，インフォーマントに対して下記の形式で質問を行った。

C） A（食物）nîi X（味覚語）の味，mǎai khwaam wâa A nîi mâi ....（Y）
このA（食物）はX（味覚語）の味です。それはこのAは....の味（Y）ではないということです。

....には当てはまる味覚語をインフォーマントに答えてもらった。

［解答例］ sàpparót nîi wǎan,mǎai khwaam wâa sàpparót nîi mâi prîao.
このパイナップルは甘いです。それはこのパイナップルは酸っぱくないということです。

つまり，タイ人は，このパイナップルが甘いということは，すなわちこのパイナップルは酸っぱくはない，と考えていることになる。

結果は［表2］の通りである。

［表2］

食物（A）	食物（A）の味を表す味覚語（X）	食物（A）の味として否定される味覚語（Y）
sàpparót パイナップル	wǎan 甘い	prîao 酸っぱい
phàt phàk 野菜炒め	wǎan 甘い	khem 鹹い
phrík yùak タイのピーマン	wǎan 甘い	phèt 辛い
yaa 薬	wǎan 甘い	khǒm 苦い
lamút ラムット	wǎan 甘い	fàat 渋い
tɛɛŋmoo スイカ	wǎan 甘い	cùut チュート味
mamûaŋ man 青マンゴー	man マン風味	prîao 酸っぱい
náam thalee 海水	khem 鹹い	cùut チュート味
kɛɛŋ カレー，スープ	phèt 辛い	cùut チュート味
tôm yam kûŋ トムヤムクン	prîao 酸っぱい	？？？

また，

D） A nîi mâi X，mǎai khwaam wâa A nîi ....（Y）
このAはXがしない。それはこのAは....（Y）という意味である。

D）の形式では，まずXを否定する形にする。Aの味がXでなかった場合，どのような味がすると思われているのかを調べるための問いである。その結果は［表3］の通りである。

［表 3］

食物（A）	食物（A）の味として否定されている味覚語（X）	食物（A）の味を表す味覚語（Y）
sàpparòt パイナップル	prîao 酸っぱい	wǎan 甘い，cùut チュート味
phàt phàk 野菜炒め	khem 鹹い	wǎan 甘い，cùut チュート味
phrík yùak タイのピーマン	phèt 辛い	wǎan 甘い，cùut チュート味
yaa 薬	khǒm 苦い	wǎan 甘い，cùut チュート味
lamút ラムット	fàat 渋い	wǎan 甘い，cùut チュート味
tɛɛŋmoo スイカ	wǎan 甘い	cùut チュート味
mamûaŋ man 青マンゴー	prîao 酸っぱい	cùut チュート味，man マン風味
náam thalee 海水	cùut チュート味	khem 鹹い
kɛɛŋ カレー，スープ	cùut チュート味	phèt 辛い，khem 鹹い
tôm yam kûŋ トムヤムクン	prîao 酸っぱい	？？？

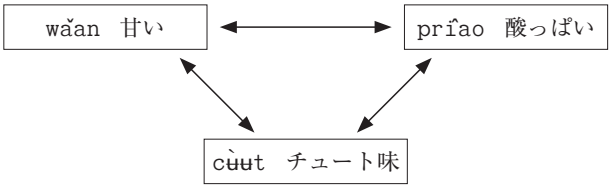
［表 2］と［表 3］に見られるように「tôm yam kûŋ トムヤムクン」は「tôm yam kûŋ nîi prîao.（このトムヤムクンは酸っぱい）」における「prîao（酸っぱい）」は何の味を否定するのかは明確な回答を得ることができなかった。それと同じように，「tôm yam kûŋ nîi mâi prîao.（このトムヤムクンは酸っぱくない）」と言った場合のトムヤムクンの味を特定することにもインフォーマントに困惑が見られた。そして，次のようなことが指摘された。トムヤムクンは元来 prîao（酸っぱい），khem（鹹い），phèt（辛い）といった 3 つの味が融和されている料理なので，「tôm yam kûŋ nîi prîao.（このトムヤムクンは酸っぱい）」と言われても，その tôm yam kûŋ（トムヤムクン）が khem（鹹い）または phèt（辛い）の味がしないことは考えられない。また，「tôm yam kûŋ nîi mâi prîao.（このトムヤムクンは酸っぱくない）」の場合も，単純に酸っぱさが足りないと考えるだけであり，その tôm yam kûŋ（トムヤムクン）が khem（鹹い）や phèt（辛い）だけの味がするということも考えにくい。そのため，味覚語の含意を分析するのに，tôm yam kûŋ（トムヤムクン）を例として取り上げることには無理があると考え，ここでは，分析の対象外とし，別の機会で検討することとしたい。

それでは，［表 2］と［表 3］を基にし，「sàpparót nîi wǎan（このパイナップルは甘い）」を例に取り上げ，味覚語における含意について分析してみよう。

「sàpparót nîi wǎan（このパイナップルは甘い）」は「sàpparót nîi prîao（このパイナップルは酸っぱい）」を否定するのと同じように，「sàpparót nîi prîao（このパイナップルは酸っぱい）」なら「sàpparót nîi wǎan（このパイナップルは甘い）」を否定することになり，wǎan（甘い）と prîao（酸っぱい）は対立している。この場合，wǎan（甘い）と prîao（酸っぱい）は反意性のある範列関係にあると言える。しかし，「sàpparót nîi mâi wǎan（このパイナップルは甘くない）」場合は必ずしも

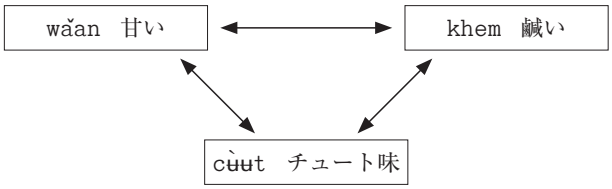
「sàpparót nîi prîao（このパイナップルは酸っぱい）」とは限らないのと同じように，「sàpparót nîi mâi prîao（このパイナップルは酸っぱくない）」場合も必ずしも「sàpparót nîi wǎan（このパイナップルは甘い）」とは限らない。「sàpparót nîi mâi wǎan（このパイナップルは甘くない）」または「sàpparót nîi mâi prîao（このパイナップルは酸っぱくない）場合には「sàpparót nîi cùut（このパイナップルはチュート味だ）」であることも考えられる。要するに，対立している関係にあるwǎan（甘い）とprîao（酸っぱい）のどちらかが否定されても，残る一つではなく，第３の味のcùut（チュート味）である可能性も考えられる。そのため，sàpparót（パイナップル）の味の場合は，wǎan（甘い）はprîao（酸っぱい）だけではなく，cùut（チュート味）も否定し，prîao（酸っぱい）もwǎan（甘い）だけではなく，cùut（チュート味）も否定する。そして，cùut（チュート味）はwǎan（甘い）もprîao（酸っぱい）も否定しているという含意が見られる。そういった三者の対立関係は下記の［図４］に示すことができるだろう。

［図４］「sàpparót nîi wǎan/prîao（このパイナップルは甘い／酸っぱい）」
「sàpparót nîi mâi prîao/mâi wǎan（このパイナップルは酸っぱくない／甘くない）」

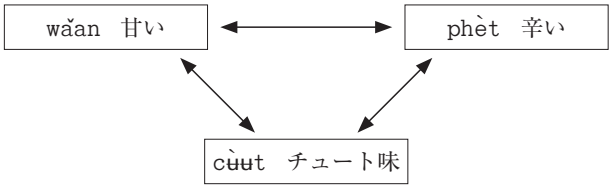


以降，［表２］と［表３］に見られる〈wǎan（甘い）とkhem（鹹い）〉，〈wǎan（甘い）とphèt 辛い〉，〈wǎan（甘い）とkhǒm（苦い）〉，〈wǎan（甘い）とfàat（渋い）〉，〈man（マン風味）とprîao（酸っぱい）〉との間の関係にも，同じように叙述することができると思われる。つまり，それぞれの関係における一方の味覚語が肯定的に表現されると，他方の味覚語が否定されるが，どちらかの味覚語が否定的に表現される場合には，もう一方の味覚語だけではなく，cùut（チュート味）という味覚語も３番目の味として加わってくることが見られる。そこで，三者の関係には互いに否定することを含意すると考えられる。それぞれの含意を［図５］～［図９］で示す。

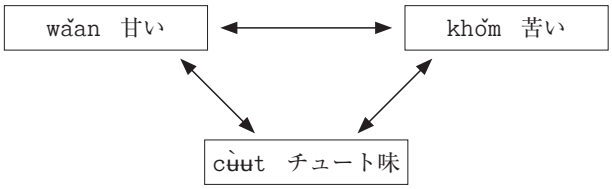
［図 5］「phàt phàk nîi wǎan/khem（この野菜炒めは甘い / 鹹い）」
「phàt phàk nîi mâi khem/mâi wǎan（この野菜炒めは鹹くない / 甘くない）」



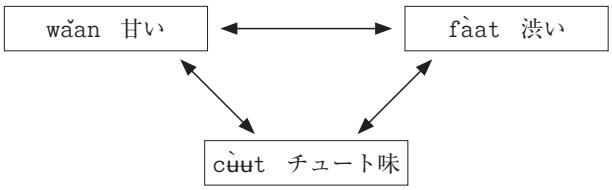
［図 6］「phrík yùak nîi wǎan/phèt（このタイピーマンは甘い / 辛い）」
「phrík yùak nîi mâi phèt/mâi wǎan（このタイピーマンは辛くない / 甘くない）」



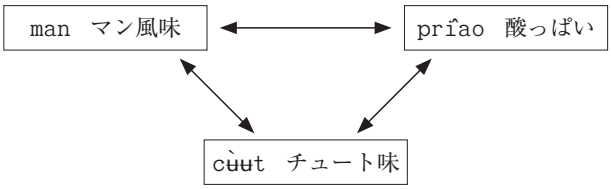
［図 7］「yaa nîi wǎan/khǒm（この薬は甘い / 苦い）」
「yaa nîi mâi khǒm/mâi wǎan（この薬は苦くない / 甘くない）」



［図 8］「lamút nîi wǎan/fàat（このラムットは甘い / 渋い）」
「lamút nîi mâi fàat/mâi wǎan（このラムットは渋くない / 甘くない）」



［図９］「mamûaŋ nîi man/prîao（このマンゴーはマン風味 / 酸っぱい）」
「mamûaŋ nîi mâi prîao/mâi man（このマンゴは酸っぱくない / マン風味ではない）」



スイカの味のことについては，「tɛɛŋmoo nîi wǎan（このスイカは甘い）」は「tɛɛŋmoo nîi cùʉt（このスイカはチュート味）」を否定し，逆に，「tɛɛŋmoo nîi cùʉt（このスイカはチュート味）」も「tɛɛŋmoo nîi wǎan（このスイカは甘い）」を否定しいる。「tɛɛŋmoo nîi mâi cùʉt（このスイカはチュート味ではない）」という表現は普通しないとインフーマントに指摘されたが，「tɛɛŋmoo nîi mâi wǎan（このスイカは甘くない）」は「tɛɛŋmoo nîi cùʉt（このスイカはチュート味）」しか考えられない。そのため，ここでは，cùʉt（チュート味）とwǎan（甘い）との間には上記のwǎan（甘い）とprîao（酸っぱい）やman（マン風味）とprîao（酸っぱい）などの関係と違い，第３味も否定されることは見られない。そのため，相互否定しているのは［図10］で示しているようにwǎan（甘い）とcùʉt（チュート味）となり，wǎan（甘い）とcùʉt（チュート味）と第３味とはならない。海水の味の場合も，「náam thalee nîi cùʉt（この海水はチュート味だ）」と「náam thalee nîi khem（この海水は鹹い）」は相互否定している。「náam thalee nîi mâi khem（この海水は鹹くない）」は「náam thalee nîi cùʉt（この海水はチュート味だ）」しか思われていないのと同じように，「náam thalee nîi mâi cùʉt（この海水はチュート味ではない）」も「náam thalee nîi khem（この海水は鹹い）」としか思われていない。そのため，相互否定している関係には［図11］で示しているようにcùʉt（チュート味）とkhem（鹹い）となるが，cùʉt（チュート味）とkhem（鹹い）と第３味とはならない。

［図10］「tɛɛŋmoo nîi wǎan/cùʉt（このスイカは甘い / チュート味である）」
「tɛɛŋmoo nîi mâi wǎan（このスイカは甘くない）」

［図 11］「náam thalee nîi khem/cùut（この海水は鹹い / チュート味だ）」
「náam thalee nîi mâi cùut/mâi khem（この海水はチュート味ではない / 鹹くない）」

cùut　チュート味 ←→ khem　鹹い

［図 12］「kɛɛŋ nîi phèt/cùut（このスープは辛い / チュート味だ）」
「kɛɛŋ nîi mâi cùut/mâi phèt（このスープはチュート味ではない / 辛くない）」

phèt　辛い ←→ cùut　チュート味 ←→ khem　鹹い

タイのスープには大きく分けて「kɛɛŋ phèt（辛い味のスープ）」と「kɛɛŋ cùut（澄まし汁）」の 2 種類がある。従って phèt（辛い）でなければ cùut（チュート味）で，cùut（チュート味）でなければ phèt（辛い）となる。インフォーマントによると，khem（鹹い）と感じるならそれはナムプラーまたは塩を入れすぎて cùut（チュート味）でなくなった場合である。「kɛɛŋ nîi phèt（このスープは辛い）」は「kɛɛŋ nîi cùut（このスープはチュート味である）」を否定するが，「kɛɛŋ nîi mâi cùut（このスープはチュート味ではない）」は「kɛɛŋ nîi phèt（このスープは辛い）」を意味することもあれば，「kɛɛŋ nîi khem（このスープは鹹い）」を意味することも考えられる。しかし，「kɛɛŋ nîi mâi phèt（このスープは辛くない）」となると，「kɛɛŋ nîi cùut（このスープはチュート味である）」を意味することになるが，「kɛɛŋ nîi khem（このスープは鹹い）」を意味することとならないのと同じように，「kɛɛŋ nîi mâi khem（このスープは鹹くない）は「kɛɛŋ nîi cùut（このスープはチュート味である）」を意味することになるが，「kɛɛŋ nîi phèt（このスープは辛い）」を意味することにはならない。よって，phèt（辛い）と cùut（チュート味）は対立関係にあっても，phèt（辛い）と khem（鹹い）は対立関係にないと考える。

［図 4］～［図 12］に示されている味覚語における含意に見られる対立はどの味覚語とどの味覚語との間で起こっているのかを分かりやすくするために，［表 4］に△で示す。

［表 4］

	wǎan 甘い	man マン風味	prî̀ao 酸っぱい	khem 鹹い	phèt 辛い	khǒm 苦い	fàat 渋い	cùut チュート味
wǎan　甘い		■	■△	■△	■△	■△	△	■△
man　マン風味	■		■△	■	■			△
prî̀ao　酸っぱい	■△	■△		■	■	■	■	△
khem　鹹い	■△	■	■		■		■	△
phèt　辛い	■△	■	■	■				△
khǒm　苦い	■△		■				■	△
fàat　渋い	△		■	■		■		△
cùut　チュート味	■△	△	△	△	△	△	△	

［備考：■は味覚語の複合，△は味覚語の含意に見られる対立］

４．味覚語の体系的関係

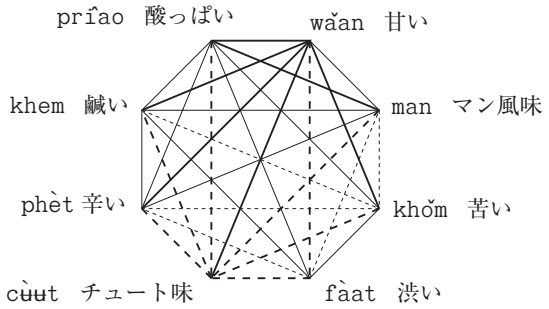
複数の味覚語が共起し複合語として用いられる場合は，味の融合状態を表すのに対し，味覚語における反意性のある範列関係は，ある味と別の味とがお互いに相入れることのない対立関係であると考えられる。ここでは，［表 4］に示されているある味覚語と別の味覚語との関係に基づいて，そこにおける味の融合と対立の状況を 4. 1. に，また，それぞれの味覚語に表現されている味を味の類型に基くタイプ別にし，それらのタイプ間における関係を 4. 2. に，まとめる。

4. 1. 味の融合と対立

［表 4］の味覚語間で見られる味の融合と対立関係には複合しかできないものもあれば，対立しかないものもある。また，相対立するが一方で融合できるものもある。そして，融合も対立も，どちらの関係も見られないものもある。融合しかできない関係は，〈wǎan（甘い）と man（マン風味）〉，〈man（マン風味）と khem（鹹い）〉，〈man（マン風味）と phèt（辛い）〉，〈prî̀ao（酸っぱい）と khem（鹹い）〉，〈prî̀ao（酸っぱい）と phèt（辛い）〉，〈prî̀ao（酸っぱい）と khǒm（苦い）〉，〈prî̀ao（酸っぱい）と fàat（渋い）〉，〈khem（鹹い）と phèt（辛い）〉，〈khem（鹹い）と fàat（渋い）〉，〈khǒm（苦い）と fàat（渋い）〉に見られる。対立しかしていない関係は，〈wǎan（甘い）と fàat（渋い）〉，〈man（マン風味）と cùut（チュート味）〉，〈prî̀ao（酸っぱい）と cùut（チュート味）〉，〈khem（鹹い）と cùut（チュート味）〉，〈phèt（辛い）と cùut（チュート味）〉，〈khǒm（苦い）と cùut（チュート味）〉，〈fàat（渋い）と cùut（チュート味）〉に見られる。対立するが融合もできる関係は，〈wǎan（甘い）と prî̀ao（酸っぱい）〉，〈wǎan（甘い）と khem（鹹い）〉，〈wǎan（甘い）と khǒm（苦い）〉，〈wǎan（甘い）と cùut（チュート味）〉，〈man（マン風味）と prî̀ao（酸っぱい）〉に見られる。そして，融合も対立もできない関係は，〈man（マン風味）と khǒm（苦い）〉，〈man（マン風味）と fàat（渋い）〉，

〈khem（鹹い）と khǒm（苦い）〉，〈phèt（辛い）と khǒm（苦い）〉，〈phèt（辛いと fàat（渋い）〉に見られる。それらの味覚語間の関係を関係状態のタイプ別にすれば，［図13］のとおりになる。

【図 13】



［備考：━━━＝融合と対立双方の関係，───＝融合関係，
- - - - -＝対立関係，┈┈┈＝融合関係も対立関係も見られない］

4.2. 味のタイプにおける関係

インフォーマントによると，一般的に美味しいとは言えず食するのに抵抗感をもちやすい khǒm（苦い）と fàat（渋い）と違い，美味しく感じやすい wǎan（甘い）と同じように，man（マン風味）も美味しくてあとを引く味である。しかし，食欲がないときには，prîao（酸っぱい），khem（鹹い），phèt（辛い）といった刺激のもの，特にその3つの味が融合しているものを食べたくなる。そして，wǎan（甘い），man（マン風味），prîao（酸っぱい），khem（鹹い），phèt（辛い）と比べると，cùut（チュート味）は最も地味であり，物足りなさを感じる場合が多い。これらの指摘を基に考えると，タイ人の感じている味のタイプは下記の4つに大きく分けられるだろう。

(1) WM タイプ：美味しくて比較的心地よい感覚を引き起す味。このタイプには wǎan（甘い）と man（マン風味）がある。
(2) PK タイプ：食欲を増し，刺激を与える味。このタイプには prîao（酸っぱい），khem（鹹い），phèt（辛い）がある。
(3) KF タイプ：一般的には不快な感覚を与える味。このタイプには khǒm（苦い）と fàat（渋い）がある。
(4) C タイプ：薄味。無味。または薄すぎる，物足りないと感じさせる味。cùut（チュート味）しか見られない。

［表4］に見られる味覚語間の融合と対立の状況を上記の4つのタイプを基にそれぞれの関係を下記のようにまとめる。

1. WM タイプ〈wǎan（甘い）と man（マン風味）〉同士の間，そして，PK タイプ〈prîao（酸っぱい），phèt（辛い），khem（鹹い）〉同士の間では複合語として用いられることがあっても，反意語としては用いられないこと，また，KF タイプ〈khǒm（苦い）と fàat（渋い）〉同士の間では反意語として用いられること

がないことから，同じタイプの味同士は融合関係を持つことはあっても対立関係はないと考えられる。

2. WM タイプ（wǎan 甘い，man マン風味）と PK タイプ（prî̂ao 酸っぱい，khem 鹹い，phèt 辛い）との間は融合的な関係においても，対立的な関係においても，他のタイプよりも密接な関係にある。さらに，対立的な関係にあるもの同士はすべて融合的な関係にもなる。
3. WM タイプの wǎan（甘い）は，wǎan（甘い）とは反意の言葉として用いられる味覚語とも共起して用いられることが多く見られるので，wǎan（甘い）は対立関係にある味も含めて，同じタイプの味だけではなく，他のタイプの味とも融合しやすい味覚であると考えられる。
4. KF タイプ（khǒm 苦い，と fàat 渋い）は他のタイプとの関係が最も薄い。融合も対立もない関係にはすべて他のタイプと KF タイプの khǒm（苦い）または fàat（渋い）との間の関係に見られる。
5. PK タイプ（prî̂ao 酸っぱい, khem 鹹い, phèt 辛い）と KF タイプ（khǒm 苦い，fàat 渋い）に属している味覚には融合関係を持っているものは少ないながら見られるが，対立関係にあるものは全く見られない。
6. KF タイプ（khǒm 苦い，fàat 渋い）と C タイプ（cùut チュート味）には，対立関係はあっても，融合関係は見られない。
7. PK タイプ（prî̂ao 酸っぱい，khem 鹹い，phèt 辛い）と KF タイプ（khǒm 苦い，fàat 渋い），そして C タイプ（cùut チュート味）と，三者の間には融合関係と対立関係のどちらか一方の関係を持つものはあるが，その双方の関係を持つものは見あたらない。
8. C タイプ（cùut チュート味）は複合語として用いられることは WM タイプの wǎan（甘い）との共起の場合にしか見られない。それ以外の多くの味覚語とは反意語としてしか用いられない。そのため，cùut（チュート味）が表す味覚は wǎan（甘い）とは融合できるが，他の味覚との間には対立関係にある。また，融合関係であることが見られる場合もある wǎan（甘い）との間にも逆に対立関係となる場合も見られる。そのため，C タイプは他のタイプとの間には融合的関係よりも圧倒的に対立関係にあると考えられる。

5. 味覚語とその体系的関係に見るタイ人の味に対する感覚

味覚語にはそれらの言葉が用いられている社会の食物の状況や，人々がそれぞれの食物に含まれている味に対する感覚が反映されているということは言うまでもない。タイ語の味覚語とその表現もタイ社会の食物の現状，およびそれらの食物にあるタイ人が感じる味を表している。ここまでみてきたように，タイでは食物の味を表すのに，wǎan（甘い），man（マン風味），prî̂ao（酸っぱい），khem（鹹い），phèt（辛い），khǒm （苦い），fàat（渋い），そして cùut（チュート味）の８語の味覚語が日常生活で一般的に用いら

れている。その中の，wǎan（甘い），man（マン風味），prîao（酸っぱい）の３つの味覚語が示す意味的領域は比較的広い。wǎan（甘い）は砂糖やチョコレートのような物だけではなく，kralàm-plii（キャベツ），やnáam tôm kradùuk kài（鶏がらの出汁）などのようなものにある味もwǎan（甘い）という言葉で表す。man（マン風味）はゴマや豆類の食物以外にも，kathíʔ（ココナッツミルク），man thêet（サツマイモ），plaa yâaŋ（焼き魚），mamûaŋ man（青マンゴー）などにある味もman（マン風味）という言葉で表す。prîao（酸っぱい）はsàpparót（パイナップル）のような酸っぱさも，phàk-kàat dɔɔŋ（野菜の漬物）やkaafɛɛ dam（ブラックコーヒー）のような食物にある酸っぱさも表す。cùut（チュート味）という味覚語は，ある特定の食物の本来そのものが持つ味が否定された場合，または足りないと感じる場合に，その食物に「味がない」や「薄味である」という意味でcùut（チュート味）であると表現する。しかしながら，いつもマイナスのイメージで用いられるわけではない。澄まし汁のように，本来，薄味である食物であったり，他の味覚語では表現できない，ハッキリとした味を持っていない，例えば水のようなものもcùut（チュート味）と呼ぶ。タイ人にとっては，「味がない」や「薄味」も一つの味だと感じるので，その味を表現するcùut（チュート味）という味覚語を持っている。このcùut（チュート味）も果物，野菜，水というような手を加えていないものから，野菜炒め，スープ類などの料理まで幅広い種類の食物において感じることがあり，他の味覚と同様にタイ人にとっては重要な味覚の一つであると考えられる。

それぞれの味の関係は，対立関係，融合関係の片方のみ，両方とも，またどちらも見られないなど様々である。

他の味とは対立関係しかない味は，KFタイプ（khǒm　苦いとfàat　渋い）そしてCタイプ（cùut チュート味）の味と，他のタイプの味との間にしか見られない。特に，cùut（チュート味）は多くの食物に感じられるが，すべての味とは対立関係になりうる。そしてそれぞれの対立関係は多くの場合は望まれない味である。

ある味覚語が別の味覚語と共起してできる様々な複合語が多く見られるように，食物における味の融合は多い。融合関係には，同タイプの味同士の融合もあれば，違ったタイプの味との間にもある。比較的心地よさを引き出すWMタイプにある〈wǎan（甘い）とman（マン風味）〉，と食欲を増し，刺激を与えるPKタイプの中の〈prîao（酸っぱい）とkhem（鹹い）とphèt（辛い）〉の間の融合だけではなく，一般的に不快な感覚を与えるKFタイプ〈khǒm（苦い）とfàat（渋い）〉の味との融合も見られる。〈wǎan（甘い）とman（マン風味）〉の融合はドリアンやアイスクリームのように，自然のものにも手を加えられたものにもさまざまな食物に感じられる味である。一方，〈prîao（酸っぱい）とkhem（鹹い）とphèt（辛い）〉との間の融合は，トムヤムクンやパパイヤのサラダのような調理済み食物には見られるが自然のものには見られない。そして，〈khǒm（苦い）とfàat（渋い）〉の融合も，ブラックコーヒーやワインのような加工食物にしか見られない。

違ったタイプの味の融合をみると，Cタイプのcùut（チュート味）と融合できるのは

WM タイプの wǎan（甘い）しかない。そして，その融合が感じられる食物は，水やスイカ，キュウリのような水分が主な成分である食物に限定されている。KF タイプの khǒm（苦い），fàat （渋い）は融合関係においても，対立関係同様，最も他のタイプの味との関係がないと見られるが，それでも，cùut（チュート味）と比べると，少ないながら，〈khǒm（苦い）と wǎan（甘い）〉，〈khǒm（苦い）と prîao（酸っぱい）〉，〈fàat（渋い）と prîao（酸っぱい）〉，〈fàat（渋い）と khem（鹹い）〉が見られる。これらの融合はチョコレート，ワイン，グアバの漬物といった加工食物に見られる。WM タイプの wǎan（甘い）は KF タイプの fàat（渋い）以外の味とどのタイプの味とでも融合できるので，味覚間の融合における主役であると考えられる。そして，３つ以上の味の融合では，必ず PK タイプに属している味の中の１つ以上が見られる。また，WM タイプの wǎan（甘い），man（マン風味）と PK タイプの prîao（酸っぱい），khem（鹹い），phèt（辛い）といった味の間での融合関係からできた表現が最も多く見られるように，wǎan（甘い），man（マン風味），prîao（酸っぱい），khem（鹹い），phèt（辛い）の間での融合味を持つ自然および加工食物がタイでは最も多く見られる。つまり，味の融合には WM タイプと PK タイプの味が中心となり，WM タイプと PK タイプの味の融合がタイ人の食生活で最も基本的な味の融合関係だと言える。柴田［1995］が指摘した，日本の食生活には味の融合ができない「アマイ」と「ニガイ」,「スッパイ」と「カライ」,「スッパイ」と「シブイ」「ニガイ」と「シブい」も，タイの味覚表現で明らかなように，タイではそれらの融合関係が見られるのである。

様々な融合関係が見られる，タイ人が日常生活で消費している食物の中には，昔からタイにある食物もあれば，外国の食文化とともに入ってきた食物もある。khǒm（苦い）と wǎan（甘い），khǒm（苦い）と prîao（酸っぱい）はどちらの場合も，本来，伝統的なタイの食文化にはない食物であるチョコレートやワインのようなものに見られる。このように，伝統のタイの食物の味を表すのにはあまり見られない khǒm ʔom wǎan（甘くて苦い），prîao prîao khǒm khǒm（苦くて酸っぱい）などの複合語は，チョコレート，ワインなどのように外国の食物を受け入れることにより生まれた味覚語だと思われる。外国の食物を積極的に受け入れている現在のタイ人の食生活を反映していると言える。将来，外国からの食物の受け入れはさらに盛んになると予測できるが，それらのタイ人にとって新たな食物の味に対する感覚を表現する際に，本来融合できないと感じられている味と味とが融合できるようになったり，新たな味覚語が必要になったりして，タイ語における味覚の表現の幅がさらに拡がることも考えられるだろう。

６．おわりに

本稿では，分析の対象として用いられた食物は多種多彩であるが，それでもタイ人の日常生活の中で出会う食物の一部に過ぎない。タイの味覚の体系的関係を確立するために，違った種類の食物の味についての言語表現を今後も引き続き観察していきたい。多くの食物の味を表す言葉として用いられる man（マン風味）は，日本語でどのような表現を使

えば妥当であるのかはタイ人がman（マン風味）と感じる味の特徴だけではなく，日本人の味覚も深く考察する必要があるだろう。そして，それらの味覚の体系的関係において言えば，タイ人が「美味しく感じる」のはどのような味の関係において見られるのか。また，本稿では，味覚語と味覚語との間にある関係として，語彙の言語内の意味（Intralingual meaning）のみに焦点を当て分析している。しかし，たとえば，味覚語の比喩転用（metaphoric transfer）などのように，味覚語が日常生活の様々な状況で様々な意味合いを持つ言葉として応用され使用されているような言外の意味（Extralingual meaning）にも焦点を広げると，タイ人の味に対する感覚の特徴の新たな発見も考えられる。これらは残された課題として，引き続き研究していきたい。

参考文献

井上文子, 2000,「味覚を表す方言の全国分布」,『日本語学』, 明治書院, 東京, pp. 46–51.
筧壽雄, 1989,「〈味覚〉きき酒のことば」,『言語』, Vol. 18, No. 11, 大修館書店, 東京.
國廣哲彌, 1982,『意味論の方法』, 大修館書店, 東京 .
柴田武, 1995,『日本語はおもしろい』, 岩波新書, 東京.
謝豊地正枝, 2005,『對於主要比喩表現的多義性及意義構造之認知意議論比較研究』, 行政院國家科學委員會專題研究計畫　成果報告, 國立臺灣大学日本語文學系.
小学館, 2006,『精選版日本国語大辞典』, 小学館, 東京。
冨田竹二郎, 1990,『タイ日辞典』, 養徳社, 天理.
西尾寅弥, 1995,「食の感覚を表す形容詞」,『食のことば』, 柴田武, 石毛直道(編), ドメス出版, 東京, pp. 99–111.
宮本マラシー, 1997,『タイ語の言語表現』, 大阪外国語大学, 大阪。
安井稔, 1978,『言外の意味』, 研究社出版, 東京.
Backhouse A.E.1994, *The lexical field of taste: A semantic study of Japanese taste terms*, Cambridge University Press, New York.
Phasukit, Anchalika, 2000, *An Ethnosemantic Study of Taste Terms in Thai Dialects*, M.A.Thesis, Faculty of Arts, Chulalongkorn University, Bangkok.

（2011．01．07 受理）