The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	味を表すタイ語表現における比喩
Author(s)	宮本, マラシー
Citation	言語文化研究. 2013, 39, p. 125-148
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/24698
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

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

The University of Osaka

味を表すタイ語表現における比喩

宮　本　マラシー

Metaphors for Sense of Taste in the Thai Language

MIYAMOTO Marasri

Summary: The purpose of this paper is to study the semantic characteristics of metaphors used to describe tastes of food in the Thai language. The results of this study indicate that the features of Thai people's taste perception shaped by Thai food culture are inferred.

In the Thai language, words such as *wǎan*(sweet),*man*(chewy),*prîao*(sour), *khem*(salty),*phèt*(hot), *khǒm*(bitter), *fàat*(astringent), and *cùut*(aqueous) are considered to be the basic taste terms. However, in describing many various kinds of tastes, metaphors are frequently used. A lot of modifiers <e.g., *klomklɔ̀ɔm* (rounded), *nàk* (heavy)>,verbs<e.g.,*khâo*(enter),*tii kan*(battle), *tàt*(cut)>,and onomatopoeic words, are used as metaphoric expressions. In the metaphors tastes are also compare both to the activities, feelings, etc. of living things and to the shapes, conditions, etc. of non-living things. Many of these words are metaphorically developed from tactile sensation and eyesight.

キーワード：比喩，味覚表現，味の認識

Key words: metaphors, words for taste, sense of taste

1．はじめに

「言語生活のみならず思考や行動に至るまで，日常の営みのあらゆるところにメタファーは浸透しているのである。われわれが普段，ものを考えたり行動したりする際に基づいている概念体系の本質は，根本的にメタファーによって成り立っているものである［G・レイコフ，M・ジョンソン，渡部（訳）1980（1986）:3］」。味を表す言葉のメタファーについては，石毛［1983］は次のように指摘している。「それぞれの言語において味覚を表現することばの数はそれほどおおくないようである。（中略）複雑で多様にみちた味を表現するには，それではたりないので，＜かるい＞，＜まろやか＞，＜やわらかい＞，などといった味覚表現以外の形容もすることばを借りてきたり，＜～のような味＞とか＜～のようにおいしい＞といったアナロジーが用いられる［石毛 1983:17］」。また，「味の経験を人に伝えたり，記憶したりするときには，ことばが重要な役割を果たしている。食べ物の外観などの視覚情報は写真やビデオで忠実に録画が

でき，伝達できる。一方，発話などの聴覚情報は録音が出来る。メロディの記録には楽譜，発話の記録には文字があるため，伝達や記憶は容易である。また，色や光，音，重さなどは，物理的刺激として厳密に測定が出来る。一方，味覚，臭覚の情報は，そのままの形で，コミュニケーションすることが出来ない。また記録装置や記録方法がないため，感覚形容詞や比喩を用いた言語で表現して，伝達し，記録するほかはない［楠見 2005:89-90］」。ある味を表すのに，適当な言葉がなければ，他の分野または他の事柄を表す言葉を借りたり，比喩を用いることでその感覚を表すことも一つの方法である。このような方法は日本語以外に他の言語にも見られる現象であろう。タイ語には，味を表す基本の言葉は「wǎan甘い」[1]，「man[1]マン風味」[2]，「prîao酸っぱい」，「khem塩からい」，「phèt辛い」[3]，「khǒm苦い」，「fàat渋い」，そして「cùut チュート味」[4] があると指摘されている［宮本2011］。しかし，日常生活で経験する味覚を表すのにそれらの味覚語およびそれぞれの派生語（たとえば，＜prîao prîao wǎan wǎan甘酸っぱい＞，＜ʔarɔ̀i mǔankanあまあ美味しい＞）以外，石毛[1983]が指摘しているように「～のような味」，「～のようにおいしい」といった比喩表現も多くあると想定される。

1.1. 研究目的

本研究は，味及び味の評価（以降味）における比喩表現を意味的に分析し，そこに見られるタイ人の味に対する認識を考察することを目的としている。

1.2. 先行研究

Williams［1976］は視覚，聴覚，臭覚，味覚，触覚の5つの感覚分野を表す形容詞の間に，ある感覚を表すのに別の感覚分野に属する語を比喩的に用いる「共感覚的比喩（synaesthetic metaphor）」の比喩方向は一方向であることを指摘した。味覚に関して言えば，触覚からの転用があっても味覚から触覚に転用する比喩はなく，味覚から臭覚，聴覚に比喩転用があるが逆

1） ローマ字表記の上部に付いている符号は声調を表す。「ˋ」は低平調，「ˆ」は下降調，「ˊ」は高平調，「ˇ」は上昇調，そして，ローマ字表記の上部に何の符号もない場合は中平調である。

2） manはイモ，豆，ゴマ，クリーム等の風味を表す言葉として用いられる以外にも，「油っこい」という意味で，油や脂肪がたくさん含まれている食物の状態や，英語の「it」に当たる動物や物の三人称代名詞等としても用いられる。「man マン風味」と「man 油っこい」は，物理的になんらかの関係があるだろうと思われるが，インフォーマントによると，マン風味という意味での「man」は味覚であるのに対し，油っこいという意味で用いる場合の「man」には味覚という意識を持っていないので，本稿ではイモ，豆，ゴマ，クリーム等の風味を表し，食べ始めたら止められないような快適な（あとを引く）味を表すものとして「man[1] マン風味」と表記する。一方，食物の「油っこい」状態を表すのに「man[2] 油っこい」と表記する。つまり，タイ人は「X man[1] マン風味（Xはマン風味だ）」と「X man[2] 油っこい（Xは油っこい）」のように，おいしく，快適な感覚を引き出す（前者）場合も，不快に感じる（後者）場合でも，同じ言葉を相反する意味で使い分けしている。

3） ピリットした「辛い」は生理学的には「味」ではないが，食品学的には「味」の一つである［瀬戸 2005:30］。

4） cは有気音[tʃʼ] ではなく無気音[tʃ]であり，英語のcatのような[k]の発音ではない。

4） cùut（チュート味）は，甘い，酸っぱい，辛い等の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おいしくないという意味合いで用いられる。日本語には「淡味」という言葉があり，「あわい味，あっさりした味，また，うまみの不足したさま」という意味がある［小学館2005］。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」という味覚語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。

の方向がないという法則を示している。Williams［1976］の指摘した比喩転用の方向性はその後多くの研究者によって再検討が行われている。その中に，国広［1989］，山口［2003］，瀬戸［2003］，楠見［2005］などがいる。国広［1989］は日本語の用例を示しながら，Williams［1976］の指摘した法則に「味覚→視覚」,「触覚→臭覚」を追加した。山口［2003］は「丸い味」や「四角い味」などを取り上げ，視覚から味覚に転用していることがあることを証明している。瀬戸［2003］は，一方向に従わない例が非常に多くあり，その中に視覚から味覚に転用される用例が最も多くあることを示した。楠見［2005］は，共感覚的比喩表現の心理実験に基づく評定データとインターネット上の頻度データを対応させて，Williams［1976］などによる比喩転用の方向性の再検討を行った。感覚形容語の共感覚的な修飾方向には，逆方向の用例もあるが，順方向の共感覚的修飾語句は逆方向のそれよりもはるかに頻度が高く，受け手に理解される可能性も高いということを指摘した。

瀬戸［2003，2005］は日本語の具体的な用例を示しながら，味を表現する様々なテクニックの中には，隠喩（metaphor），換喩（metonymy），堤喩（synecdoche）そして明喩（simile）という比喩の方法があることを述べている。辻本［2003，2005］は日本語の「隠し味」,「味が出てくる」,「深い味」等を分析し，日本人の味に対する認識を論じている。

タイ語に関しては，次のような研究が見られる。綾部[1979]はタイ語の味覚を表す基本的単語「wǎan アマイ」[5],「khem （塩）カライ」,「prîaw スッパイ」,「khǒm ニガイ」,「phèt（ピリット）カライ」,「fàat シブイ」と，それぞれの比喩的表現を英語の「sweet」,「salty」,「sour」,「bitter」,「hot」，そして，日本語の「アマイ」,「カライ」,「スッパイ」,「ニガイ」,「シブイ」といった言葉から出来た比喩表現および，そこに表されているそれぞれの味覚語の意味的転移の特徴を比較し検討している。綾部[1979]が指摘した結果には次のようなことも含まれている。味覚語が他の感覚に転移するのは，においとおとに限られるといったWilliams［1976］が述べている法則に対し，日本語とタイ語には，たとえば,「このネジは甘い」や「こんな甘ったるいピンクは好かない」のように，その法則に反する例はかなりあるということである。佐藤［2000］はタイ語における感覚形容詞のメタファー的拡張の考察の一環として，味覚語の意味的拡張について述べている。タイ語の感覚形容詞の意味的拡張は,Williams［1976］の共感覚的比喩（synesthesia）の法則である【味覚→聴覚】と【味覚→嗅覚】以外にも,【味覚→視覚】といった意味的拡張の例もあることを証明している。また，Jantra［1999］は，日本語の「あまい」の意味拡張を検討する際に，英語の「sweet」，そしてタイ語の「wǎan」も対照的に考察している。それぞれの味覚形容詞は，比喩法で味覚のドメイン内から味覚のドメイン外への拡張プロセスについて記述している。Jirananthanaporn and Singnoi［2010］はタイ北部の南部地域における味覚語の研究においては,その地域のタイ系族の人々が味を表すのに，基本の味覚語以外にも，味覚語に修飾語を付けたり，味覚語と嗅覚語，または味覚語と触覚語との共起等の

5）先行研究に記述されている日本語と発音符号の表記は原文通り。

表現が用いられることがあると指摘しているが，そこにおける比喩の検討は行われていない。宮本［2012］は共通タイ語における味の評価に用いられる表現を考察した際に，タイ人は，味を評価するのに基本の味覚語以外にも触覚語，嗅覚語，そして比喩表現なども用いていることがあると論証しているが，それぞれの比喩における意味的な分析までは至っていない。

タイ語の感覚語の比喩転用および味覚語からの比喩転用を取り上げ検討する研究は見られても，味を表す表現として用いられる比喩表現とその転用状況に着目したものは現時点においては見当たらない。そのため，本研究は上記の目的に基づいて，以下の点を明らかにしたい。

① 味を表す表現として用いられる比喩転用にはどのようなものが見られるのか。その意味的分析を行う。

② それらの比喩の意味的特徴からはタイ人の味に対する認識がどのように解釈できるのか。

③ 味に対する認識の背景となっているタイ人の食文化とはどのようなものであるのか。

本稿では，主としてインターネットから検索した味を表す共通タイ語の表現を研究の対象にする。しかし，インターネットからの表現には一般には理解可能であるかどうか確信が持てないものもあるため，収集した表現をタイのインフォーマントへのインタビュー[6] を通して確認し，文脈なしでも普通に理解できるもののみを分析の対象とする。インフォーマントに対するインタビューの内容は主に下記の通りである。

1．インターネットから収集した表現自体が，普通に理解されるものかどうかを確認する。その際，例文の作成の依頼をする場合もある。

2．それぞれの表現における具体的な感覚の説明を求める。

複数のインフォーマントに対し同時にインタビューを行うことが多く，その際，インフォーマントの間で交わされた意見や指摘された事項を記録し，全体的にまとめる。

味を表す具体的な表現を取り上げ，説明する際に表されている内容が複雑で分かりにくいと思われるもののみ，理解の補助として例を示す。

なお，山梨［1988］によれば，比喩は，ある対象を別のものにたとえて表現する。下記のような種類があると指摘している。

＜1＞ 直喩（simile）：あるもの（A）を表すのに，それと似ている別のもの（B）で表現する言語手段の一つである。基本的には，「のような」，「みたいな」といった表現を用いることにより，ある対象を他のものに例えて叙述する。たとえば，「男は狼のようなものだ」など。

＜2＞ 隠喩（metaphor）：あるものをその対象と似ている別のものにたとえる表現法の一種である。この場合，たとえるもの（A）とたとえられるもの（B）の間には，何らかの類似性が保証されていなければならない。ただし，隠喩の場合には，「のような」，「みたいな」といった表現によって明示される類似性は，そのたとえとしての表現の背景におかれる。たとえば，

6） インタビューは，平成23年度科学研究費助成事業，基盤研究（C），課題番号:23520670の助成を受け，平成24年3月14日～3月25日に，共通タイ語を使用している20代～50代の計13名の男女に行った。内訳:20代4名，30代4名，40代1名，50代4名。男性4名，女性9名。

「男は狼である」も隠喩の一つである。

＜3＞　換喩（metonymy）:ある一つのものを，それに関係した他のものによって表す言葉のあやの一種である。この場合，問題となる二つのものの間の関係は，空間的な隣接性や近接性，共存性による関係であったり，また時間的な関係，因果的関係であったりする。たとえば，「僕は一年中鍋を食べている」も換喩の一種である。その表現にある「鍋」は容器としての鍋ではなく，容器の中身である食べ物を指している。

＜4＞　提喩（synecdoche）：一般に部分で全体，逆に全体でその部分を表したり，あるいは類で種，逆に種で類を表したりする言葉のあやの一種である。たとえば，「花見に行く」の花は桜の花をさしている。など。

2. 味を表す比喩表現

味を表す比喩表現を2.1. ～2.4. のように比喩の種類別にまとめてみよう。上記4タイプのどのタイプの比喩として分類すればいいのか迷うところがあったことは認めねばならないが，本研究では，比喩のタイプよりも，比喩の意味を分析することを目的としているので，タイプ分けが妥当かどうかは重要視されないと判断している。従ってそれぞれの比喩の本質とタイプについての整合性については別の機会に委ねたい。

2.1. 味を表す表現における直喩（simile）

この種の比喩は下記のような表現に見られる。

wǎan con lîan（気分が悪くなるほど甘い）→　＜甘すぎる＞

wǎan con sɛ̀ɛp sǎi（腸に沁みるほど甘い）→　＜甘すぎる＞

man[1] con lîan（気分が悪くなるほどマン風味である）→　＜マン風味が強すぎる＞

prîao con khèt fan（歯が懲りるほど酸っぱい）→　＜酸っぱすぎる＞

phèt con nám-taa lǎi（涙が出るほど辛い）→　＜辛すぎる＞

cùut yaŋ ka mâi dâi sài nám-plaa（魚礁を入れてないみたいなチュート味だ）→　＜味が薄すぎる＞

rót-châat mǔan náam láaŋ sûam（トイレを洗うのに使った水のような味だ）→　＜美味しくない＞

上記の例のように，「conほど」，「yaŋ ka（kàp）みたい，のように」，「mǔan（kàp）と同じ，のように」が用いられることが一般的である。「conほど」が用いられる表現では，言及されている味が強すぎるために，引き起こされる具体的な状態が比喩される[7)]。一方，「yaŋ ka(kàp)みたい，のように」，「mǔan(kàp)と同じ，のように」が用いられる表現では，

7）「A conB」という表現は，wǎan con lîan（気分が悪くなったほど甘かった）やphèt con nám-taa lǎi（涙が出たほど辛かった）のように，言及されている状態が実際に引き起こされた場合（比喩ではない）にも用いられる。

ある極端な行動，もの，出来事を比喩の対象とされ，味を評価する際に用いられることが多い。

2.2. 味を表す表現における隠喩（metaphor）

この種の比喩は次のような表現に見られる。

mɛ̂ɛ-chɔ́ɔi[8] maa ʔeeŋ（チョーイさん自ら作りにやってくる）→<おいしい>

cheen chuan chim[9]（シェルのお勧め）→ <おいしい>

mǎa mâi dɛ̀ɛk/chim（犬も食わない/味見をしない）→ <おいしくない>

kin náam láaŋ caan ʔarɔ̀i kwàa（食器を洗うのに使った水の方がもっとおいしい）→ <おいしくない>

dii kwàa kin din（土を食べるよりまし）→ <おいしくない>

sǒŋsǎi phɔ̂ɔ-khrua lɯɯm sàai....（コックさんは～を入れるのを忘れたのかもしれない）→ <おいしくない>

sǒŋsǎi ʔao tháo tham（足で作ったんじゃないかしら）→<おいしくない>

上記の例のように，味を評価する表現が多い。取り上げた食物の美味しさを強調するために，優れた料理人や美食家の名に言及し，その人たちが作ったものまたはその人たちの太鼓判を受けているかのように美味であるという比喩に用いられる。一方，食物に対する不快感を連想させる比喩としては，何でも食べると思われている犬にさえも無視されるような味，普通は食べられない汚物のような味，その料理に必要不可欠な食材，調味料，そして作り手の技量が欠けている状態を表現する。汚いものでも食べる「犬さえも食わない」という表現にある「犬」はタイ人にとって，動物の中でも下等に位置づけられている。「犬」が用いられている慣用句などでもすべてマイナス的な意味合いを持つように，犬と比喩される人間は下劣な人間であることが含意されている。「猫」や「鶏」等の他の動物ではなく，犬の行動で比喩することにタイ人の犬に対する思いも見ることが出来る。

2.3. 味を表す表現における換喩（metonymy）

この種の比喩は2.3.1. ～2.3.4. に言及されている表現に見られる。

2.3.1. 味の程度を表す表現

タイ語では，味の程度を表す表現として，「～níť níť 少々～」，「～ mɯ̌an kan まあまあ～」，「～ mâak 非常に～」，「～ caŋ すごく～」などの一般の程度を表す修飾語や表現法以外にも，基本の味覚語（「cɯ̀ɯt チュート味」以外）に後続することで，それらすべての味覚語を修飾す

8） タイラットという日刊紙の有名な「メ―チョ―イ・ナーンラム」という料理についての記事を執筆するサンティ・サウェートタウィモン氏の筆名である［インフォーマントの指摘］。

9） フランスのMichelin Guideと同じように，シェルガスの提供で，タナッシー氏による様々な料理店での食べ歩きにおいて，<おいしい>と認められるとお碗の絵とcheen chuan chim（シェルのお勧め）という言葉が記載された札や看板が店や商品に明示される［インフォーマントの指摘］。

ることのあるpalɛ̂m palɛ̂mや，特定の味覚語のみ修飾するcíap，chàm，cɔ̌ɔi，lían，cíit，príit，pǐi，cǐiというオノマトペがある。

palêm palêmは「wǎan palɛ̂m palɛ̂m少し甘味が感じられる」，「khem palɛ̂m palɛ̂m少し塩からさが感じられる」などのように，「cʉʉtチュート味」以外の基本味覚語に後続し，複数の味が混合している食物では先行語の味覚語が表す味が少し感じられることを表す。主に好評価として用いられる。

cíapは「wǎan甘い」に後続し，「wǎan cíap」になると，冷たさが伴う快適な甘さを示す。普通は自然な食物またはアイスクリームの甘味を表すのに用いられる。

chàmは「wǎan chàm」として用いられ，水分や蜜がたくさん含まれている状態の食物の快適な甘さのことで，果物や糖類を多く含んでいる食物の味を表す。たとえば，蜜がたくさん含まれて，甘くて美味しそうなパイナップルを実際に食べて見ると，見た通りの甘味が感じられたときなどに用いられる。chàmは，「yen 冷たい」も修飾し，冷房の冷たさ，山の中湧水の冷たさ等を表す時に用いられる。

cɔ̌ɔiは「wǎan cɔ̌ɔi」として，糖類の成分が多いために甘過ぎて不快なときの甘さを示したり，人工的な食物の甘味を表す際にも用いられている。一方，cɔ̌ɔiは「sǐi lʉ̌aŋ黄色」も修飾し，「sǐi lʉ̌aŋ cɔ̌ɔi真黄色」となり，好ましくない派手すぎる黄色を表す場合に用いられる。

lîanも「wǎan lían」として，揚げものや炒め物のような油分が多い食物にあって，甘味が強すぎて，気持が悪くなる場合の表現として用いられる。líanはさらに「man[1]（もしくは wǎan）con líanマン風味（もしくは，甘味）が強すぎて気持が悪くなる」といった形式で，食物に混合されている味「man[1]マン風味（もしくは，wǎan甘味）」が他の味よりも強く，度を超していることを表す場合にも用いられる。

cíitとpríitは「prîao酸っぱい」に後続し，酸味の強調詞として用いられる。プラス的な意味合で用いられることもあれば，マイナス的な意味合いで用いられることもある。強い酸味が求められる食物の場合に用いられると，それはプラス的な意味合いになる。cíitは，頭や腹の痛みの状態を表す言葉としても用いられる。鋭利なもので刺されるような痛みの感覚が連想される。

pǐiは「khem塩からい」と「khǒm苦い」を修飾する。塩からさまたは苦みを強く感じたときに，眼をきつく閉じるといった身体の反応を連想させる修飾語である。pǐiはさらに，「dam pǐi真っ黒」に見られるように黒色を修飾する言葉としても用いられる。目をきつく閉じたときに感じる暗さを連想させられる黒色である。

cǐiは「phèt辛い」に後続し，辛さを強調する。また，「rɔ́ɔn cǐiすごく熱い」といったように熱さを強調する修飾語としても用いられる。口や舌が熱さ，辛さに刺激を受けるさまを連想させる言葉である。

宮本［2010］は,「タイ語では，音や何かの状態が大きくて強いという印象を与える語には，無気音の頭子音「c」と「p」から始まる言葉が多く見られる。［中略］色彩の修飾表現でも「c」と「p」が色彩の派手さや人々の感情における勢力を表す子音として用いられる」，そして,「感嘆詞に多く見られる高平調と上昇調の言葉は，色彩に後続する際にも，人々の意図，感情，感覚を強調する」と指摘している［宮本2010:74］。上に述べた味を強調する修飾語も，宮本［2010］の指摘にあるように，主に頭子音は「c」と「p」であり，そして高平調，もしくは上昇調の声調で用いられている。味の程度を表す言葉と味の程度によって引き出される感覚や身体的反応を表す言葉として言い換えられているので，上述のオノマトペも換喩の一つだと見なされる。ここでは，palɛ̂m palɛ̂m以外はすべて味の強さを強調するために用いられる。「mâak非常に」や「caŋすごく」等の一般の程度を表す修飾語と違い，味覚語に後続するオノマトペは単に程度だけではなく，快適または不快，そしてそれぞれの強い味が引き起こす身体的な反応を連想させる。また，その中には触覚や視覚を強調するときにも用いられる言葉があるということが分かった。

2.3.2. 意味的拡張が見られる味言葉

味の性質を表すのに用いられたり，味の評価語として用いられたりする言葉の中には，本来有していた意味に拡がりが見られたり，違った性質を表すようになったものもある。この現象は「(rót) wǎan甘い（味)」,「(rót) palɛ̂m palɛ̂m変な味」,「(rót) cíit cáat（または cíit cíit）刺激のある味」,「(rót) sɛ̂ɛp刺激のある（味)」に見られる。

「(rót) wǎan甘い（味)」は，本来は砂糖や蜜など糖分の味を示している言葉として用いられる。日本語では昆布や鰹の出汁を表すのに「うまみ」という言葉で表されるが，タイ語では鶏ガラの出汁を表すのに「wǎan甘い」という言葉で表現する［宮本 2011］。糖分の甘味と鶏ガラの出汁の味は同じものではないと思われるが，鶏ガラの出汁の味を表す適当な言葉がないことと，鶏ガラの出汁の味が心地よいところが糖分の甘味の持つそれと類似しているため，糖分の甘味を表す「wǎan甘い」を借りて表現していると推測できる。この推測をするに外山［1989］の指摘を参照したい。外山［1989］は,「比喩の用いられる場面はいろいろであるが，（1）てきとうなことばがないとき，身近な,あるいはよく知られている事象による類比（アナロジー）で暗示する，（2）対象がわからないとき類似のものによって言い表す，（3）具体的イメージのことばを採用して表現を生き生きとさせる,などが考えられる」と指摘している［外山1989:23］。このように,「wǎan甘い」は糖分の甘味から鶏ガラの出汁の味を表すように，典型的な意味的拡張が見られる比喩の一つである。

「palêm palêm」は基本味覚語に後続し，複数の味が混合されている食物では先行語の味覚語が表す味が少々感じられる場合に用いられる。「wǎan palɛ̂m palɛ̂m」なら甘さが少し感じられる味，となる。年代に関わらず，この言い回しが見られるが，若者の間ではさらに「rót味」に後続し，具体的な味を特定できない場合などに,「(rót) palɛ̂m palɛ̂m」として「変な

味」という意味でも用いられている。元来は具体的な味（たとえば，甘さ，酸っぱさ，等）が少々感じられることを表していたものが，若者たちによって，感じる味が弱すぎて，具体的な味を特定できない場合に「変な味」という意味でも用いられるようになった。

「rót cíit cáat（またはrót cíit cíit）刺激のある味」にあるcíitは本来，痛みの状態を表す修飾語として用いられ，身体が何か鋭利なもので刺されたような感覚を表す。そこから，酸味を強調するために「prîao cíitすごく酸っぱい」としても用いられる。そして「rót味」を修飾し「rót cíit cáat（またはrót cíit cíit）」になると，「prîao酸っぱい」，「khem塩からい」，「phèt辛い」が主な混合味のことを表し，舌が鋭利なもので刺されたようにきりきりとした刺激感を与え，食する者に満足感を与えるような味を表す表現として用いられる。

「(rót) sɛ̂ɛp刺激のある（味）」のsɛ̂ɛpは元来，「おいしい」という意味のタイの東北の方言である。現在では，共通語として，「prîao酸っぱい」，「khem塩からい」，「phèt辛い」を主に混合された刺激を与える味のおいしさを表す味の評価語として用いられている［宮本2012:63］。sɛ̂ɛpはまた，「ʔaahǎan rót sɛ̂ɛp料理・味・sɛ̂ɛp」のように，それらの三つの味が主に混合されていて，刺激を与える料理のタイプを総称的に言及する際にも用いられるようになっている。共通語には，「sɛ̀ɛp沁みる」という言葉があり，東北の方言である「sɛ̂ɛpおいしい」と音声的に近いので，共通語に転用されている「sɛ̂ɛp刺激があっておいしい」には「sɛ̀ɛp沁みる」といった皮膚（舌）が刺激を受けるような感覚を連想させられるので用いられていると推測できる。

これらの表現は，言葉の持つ本来の感覚を連想させながら新たな味を表す表現として用いられる（転用される）ようになった，言葉の意味における比喩的な拡張である。

2.3.3. 味を表す表現における修飾語

この修飾語には「lɛ̌ɛm尖がっている」「klomklòm丸みのある」，「lûmlúk深みのある」，「càt激しい」，「càtcâan口達者な」，「thûu thûu（刃物の）鈍い，切れない」，「lamun-lamai柔和な，優しい，温和な」，「runrɛɛŋ強烈な，激烈な，猛烈な」，「khâo kan dâi diiよく合う，仲良くやっていける」，「nûm柔らかい」，「dètkhàat断固たる，決然として強い」，「bao軽い」，「nàk重い」，「dòotdèn際立っている」，「mài新しい」，「kào古い」，「baaŋ薄い」，「caaŋ薄れた，あせた」，「hɔ̌ɔm香ばしい」，「chûm khɔɔ喉を湿らせる」，「ʔɔ̀ɔn柔らかい・弱い」，「kɛ̀ɛ硬い」，「khêmkhón濃い」，「pràa不協和」，「dòoŋ高く揚がった」が見られる。これらの修飾語は「rót(châat)味」[10] の後ろに付けて用いられる。

「rót lɛ̌ɛm尖がっている味」のlɛ̌ɛmには「尖がっている」という意味がある。この言葉は「wǎan甘い」，「prîao酸っぱい」を修飾し「wǎan lɛ̌ɛm尖がっている甘味」，「prîao lɛ̌ɛm尖がっている酸味」となり，物体が尖がっている状態を連想させるように，その甘味または酸

10） rót＝味，châat=～の類，～の種類。一般的に，rót châatはrótと同じ意味で「味」を表す言葉として用いられる。

味が際立っている場合に用いられる。砂糖であれば，黒糖の甘味ではなく，白砂糖の甘味を示している。酸味なら，リンゴやタマリンドよりライムの酸味を表す。「rót味」に後続して，「rót lɛ̌ɛm」になると，甘さか酸っぱさのどちらかが際立っている混合の味を表す。

「rót klomklɔ̀m丸みのある味」のklomklɔ̀m（klom=丸い，klɔ̀m=柱を削って円く美しくする）には「ちょうど適当な丸みがある」という意味がある。この言葉は味を表す表現に転用され，丸みがあるもののように，様々な味が混合されているが全体的にうまく調和がとれていて，美味しいという評価を表す。

「rót châat lûmlúk深みのある味」のlûmlúk（lûm=（土地の）低湿な，lúk=深い）は「深みのある」という意味で用いられる。味を表す言葉として用いられると，濃くて深みのある美味しさを表す。心地よい感覚をもたらす味に少々苦味が感じられる場合に用いられることが普通である。「prîao酸っぱい」,「khem塩からい」,「phèt辛い」といった刺激を与える味には用いられない。チョコレート，コーヒー，ビール，ウィスキーのような食物に感じられる味である。例は下記のとおりである。

1）rót-châat lûmlúk khɔ̌ɔŋ kafɛɛ,pàtcuban mii khon hâi khwaam sǒncai kan mâak khûn.
コーヒーの深い味は，現在人々に注目されている。

インフォーマントによると，20代と30代の間ではよく知られていて用いられているそうであるが，40代以上のインフォーマントでは，知らないまたは用いたことがないがどのような感覚を表すのかは分かる，と指摘する人もいる。また，タイの伝統の食物よりも海外の食文化の影響を受けた食物の味を表す際に多く見られ，味を表す表現としては比較的新しいものであろう。

「càt激しい」は「cùut チュート味」以外の基本の味覚語を修飾するとそれぞれの言葉が表す味が濃いことを示し，様々な味が混合されている食物では言及されている味だけが他の味より強く感じられることを示す。「rót味」を修飾し「rót càt」になると，混合されている味の中の「prîao酸っぱい」,「khem塩からい」,「phèt辛い」といった刺激を与える3つの味が他の味よりも強く感じられることを表す。例2と3を参照したい。

2）phàt phàk,thâa wǎan càt kɔ̂ mâi ʔarɔ̀i.
野菜炒めは，甘味が強ければ美味しくない。

3）wannîi tɔ̂ŋ ŋót ʔaahǎan rót càt,thɔ́ɔŋ mâi khɔ̂i dii.
腹の調子が良くないので，今日は激しい味の料理を控えないといけない。

例2は野菜炒めに混合されている味の中で甘味が他の味より強いことを表すが，例3のrót càtは刺激を与える「prîao酸っぱい」,「khem塩からい」,「phèt辛い」の混合されている味を示す。

「càtcâan口の達者な」は「rót味」を修飾し「rót càtcâan」になると，主に，混合されている味の中の「prîao酸っぱい」,「khem塩からい」,「phèt辛い」といった刺激を与える

3つの味が他の味よりも強く感じられることを表す。

「thûu thûu（刃物の）鈍い，切れない」は例４のように「rót味」を修飾し，調理の腕が未熟なため，物足りない感覚を与える味を表す。

4）...bɛ̀ɛp faràŋ ca mâi təəm ʔarai,rót-châat ca thûu thûu,chán ləəi təəm khátchàp,klɯa lɛ́ʔ námtaan nítnɔ̀ɔi,ʔarɔ̀i khûn mâak.
西洋人は何も味付けをしないので，味に物足りなさが感じられる。私が，ケチャップ，お塩，そしてお砂糖を足すとずいぶん美味しくなった。

「lamun-lamai柔和な，優しい，温和な」は例５のように「rót-châat lamun-lamai」となると，様々な味が混合されている食物にうまく調和がとれていて，激しい味を示す「rót càt」または「rót càtcâan」とは対照的に，ソフトな食感を引き起こす味を表す。

5）chɔ́kkolɛ́t chanít níi maa càak yîipùn,wǎan lɛ́ʔ khǒm nít nít, rót-châat lamun-lamai mâak khráp.
このチョコレートは日本から来た。少し甘くて，少し苦くて，とても優しい味です。

「runrɛɛŋ強烈な，激烈な，猛烈な」は「rót味」を修飾すると，主に，混合されている味の中でも刺激を与える「prîao酸っぱい」，「khem塩からい」，「phèt辛い」味が激烈な味を出していることを意味する。

「khâo kan dâi diiよく合う，仲良くやっていける」は，調理されている食物に使われている食材どうしの味がうまく合わさり，調和のとれた美味しい味になっていることを表す。例6を見てみよう。

6）rót prîao khɔ̌ɔŋ manaao khâo kan dâi dii kàp rót khem khɔ̌ɔŋ plaa sɛɛnmôn.
ライムの酸味は鮭の塩辛さとよく合う。

「nûm柔らかい」は「rót味」を修飾し，「rót nûm」になると，激しい味との対照的に，柔らかくて優しい感じを与えるような味を表す表現になる。高級ウィスキーやワイン，ケーキの味を表す際によく用いられる。

「dètkhàat断固たる，決然として強い」は「rót味」を修飾すると，高級感を与えるような優れて完璧な味を表す。調理された食物であれば，材料の優れた味に優れた腕での調理から出来たものがイメージされている。特定の具体的な味ではなく，全体の味を示す表現である。例7と例8を見よう。

7）mamûaŋ námdɔ̀ɔkmái càak sǔan níi rót dètkhàat lɯ̌akəən.
この果樹園から採ったナムドークマイという種類のマンゴーの味は本当に絶品だ。

8）raakhaa phɛɛŋ thiidiao,tɛ̀ɛ rót-châat dètkhàat lɯ̌alǎai,phrɔ́ʔ cǎo-khɔ̌ɔŋ ráan lɯ̂ak chái tɛ̀ɛ wátsadùʔ chán dii lɛ́ʔ sòt.
値段は非常に高いですが，味は絶品です。オーナーは高級で新鮮な食材ばかり

使っているからです。

「bao軽い」は「rót bao(bao)軽い味」という形で表現され，様々な味で混合されているが，それぞれの味は強くなく，激烈な味または濃い味との対照的に用いられるもので，食べても胃の負担にならないような味を表し，しかし味が足りないという意味はない。日本料理の味はタイ人にとって「rót bao(bao)軽い味」だと思われるものが多い。

「nàk重い」は「rót nàk(nàk)重い味」となり，様々な味で混合されていて，それぞれの味が強く，濃厚であることを表す。「rót bao(bao)軽い味」の反対語として用いられる。

「dòotdèn際立っている」は例９のように基本味覚語を修飾し，言及されている味が他の味より強くて際立っていることを表す。

9）sôm-cíit prîao mâi dòotdèn thâo manaao,phrɔ́ʔ mii náam mâak rót prîao cɯŋ cɯacaaŋ.
ソム・チート（柑橘類の一種）はライムほど酸味が際立っていない（=酸味が強くない）。なぜなら，水分が多いので，酸味が薄れているからです。

「mài新しい」は「rót味」を修飾し，「rót mài新味」となる。「rót mài新味」は従来の調理法や材料に変化があり，また研究や開発の結果によって生み出された従来とは違った味のする食物や食品を表す。その対比となる味は，「rót kào古味」または「rót dâŋdəəm従来の味」である。例を見てみよう。

10）thâa mâi mii manaao ca chái nám-sôm thɛɛn kɔ̂ dâi.thǎŋ mâi ʔarɔ̀i thâo, tɛ̀ɛ kɔ̂ ca dâi lâap rót mài thîi plɛ̀ɛk ʔɔ̀ɔk pai.
ライムがなければ，お酢を代わりに使ってもいい。ライムを使ったように美味しくはならないが，今までになかった新味のラープ（ミンチのサラダ）になる。

11）nîi ʔaisakriim rót mài,ʔarɔ̀i kwàa rót kào,lɔɔŋ duu sì?.
これは新味（新製品）のアイスクリームです。古味（今までの味）よりおいしい。試してみて。

「baaŋ baaŋ薄い」は「rót味」を修飾し「rót baaŋ baaŋ薄い味」となり，薄味であるが快適な味であることを表す。

「caaŋ薄れた，あせた」は「rót味」に後続すると，何かを付け加えることにより，元の味が薄れてきたという意味合いを表す。味の物足りなさが感じられる表現である。また，caaŋは色彩語や嗅覚語にも後続し，あせた色や薄れた香りを表す。

「hɔ̌ɔm香ばしい」は「hɔ̌ɔm wǎan香ばしくて甘い」または「rót hɔ̌ɔm wǎan香ばしくて甘い味」に見られることが多い。味と香りが共存しているような印象を与える。

「chûm khɔɔ喉を湿らせる」は味を表す言葉を修飾し，食べたら喉に潤いを与えるような味を表す。普通，「rót chûm khɔɔ喉を湿らせる味」または，「wǎan chûm khɔɔ喉を湿らせるように甘い」という表現に見られる。のど飴やジュースの味を叙述するときによく用いられる

表現である。

「ʔɔ̀ɔn柔らかい・弱い」は「rót味」を修飾し，「薄味」という意味で用いられる。一方，この言葉は基本の味覚語（「cʉ̀ʉt チュート味」と「fàat渋い」以外）に先行すると言及されている味が足りないという意味で用いられる。この言葉は色，香，音の修飾語としても用いられる。

「kɛ̀ɛ硬い」は「ʔɔ̀ɔn柔らかい・弱い」とは対照的に，「rót味」を修飾し，「濃い味」という意味合いで用いられる。そして，基本の味覚語（「cʉ̀ʉt チュート味」と「fàat渋い」以外）に先行すると言及されている味が強すぎるという意味で用いられる。この言葉は色彩語の修飾語としても用いられる。

「khêmkhôn濃い」は「rót味」を修飾し，「rót khêmkhôn」になると，濃厚で快適な感じを引き起こす味を示す場合に用いられる。特定の味よりも，様々な味が混合している食物の味を表すのに用いられるのが普通である。

「pràa不協和」は「rót味」を修飾し，様々な味が混合されているものに，調和がうまくとれていないので不快感を与える（おいしくない）という意味合いで用いられる。「pràa不協和」は音を表す言葉を修飾し，「調子はずれの，不協和音の」という意味で用いられる場合もある。

「dòoŋ高く揚がった」は，「phèt dòoŋ辛味が高く揚がった」，「wǎan dòoŋ甘みが高く揚がった」のように，混合している味において，言及されている味だけが他の味よりも強くなり，調和がとれていないことを表す場合に用いられる。例を見てみよう。

12）kɛɛŋ-karìi nîi rót-châat klomklɔ̀m.mâi phèt dòoŋ wǎan dòoŋ.
このカレーは調和がとれていて良い味をしている。辛味だけ，または甘味だけが他の味より強いような感じはしない。

上記のそれぞれの修飾語は，物の形体，次元，感触，性質，人の性格，出来事の状態を表す言葉である。「rót味」を修飾することによって，言及されている食物の具体的な性質や状態およびそれらの性質や状態によってもたらされる感覚を含意するようになった。それぞれの性質や状態が連想されるように，目で見たり，肌で触れたり，鼻や耳を通して感じたりすることをイメージさせる表現である。それらの味の性質や状態は主に様々な味が混合されていることによって生じたものである。

2.3.4. 味を表す表現における動詞（句）

味を表すのに＜「rót味」または基本の味覚語（「cʉ̀ʉt チュート味」以外）＋動詞＞という表現も多く見られる。それぞれの表現における動詞には「khâo入る」，「ʔɔ̀ɔk出る」，「ʔom口中に含む」，「nam導く，先導する」，「taam後を追う」，「dʉŋ引っ張り出す」，「chuu揚げる，上に持ち上げる」，「sɛ̂ɛk-sʉm浸透する」，「dùut-sáp吸収する」，「bàat khɔɔ喉を切る」，「tii kan衝突する，ケンカする」，「tàt切る」，「thùuk pàak口に当たる」，「láaŋ pàak口を洗う」，「khàt kan合わない」，「klòp隠す」，「thʉ̌ŋ cai心に届く」，「phɛ́ɛ負ける」が

見られる。

「khâo入る」は例13のように，ある調理法によって，味またはある特定の味がある食材の中に沁み入るような意味合いで用いられる。

13）［塩辛の卵の作り方］khài tôŋ chái khěm cɔ̀ʔ ruu lék lék sàk săam sìi ruu, rót khem khɔ̌ɔŋ nám-klɯa ca dâi khâo pai.

塩水の塩味が入るように針で卵の殻に3～4個の小さな穴を空けないといけない。

「ʔɔ̀ɔk出る」は，「rót味＋ʔɔ̀ɔk出る」だけなら，その食材の本来の味がよく出ていて美味しいという意味になるが，「rót味＋ʔɔ̀ɔk出る＋基本味覚語＝味が～の方に出る」となるなら，その基本味覚語，たとえば「wǎan甘い」なら，甘味がよく出ている（美味しい）と，ちょっと甘すぎる（美味しくない）のどちらの場合にも使われる。例を見てみよう。

14）［出汁の作り方］nam hèt maa tôm lɛ́ɛo sài klɯa lékɔ́ɔi, rót wǎan càak hèt ca ʔɔ̀ɔk maa.

キノコをゆでて，お塩を少々入れたら，キノコから甘味が出てくる。

15）nám-cîm sukîi ráan níi rót-châat ʔɔ̀ɔk pai thaaŋ khem khem.

この店の（タイ風）スキヤキのタレは「塩」味が出過ぎている（＝味がちょっと塩からい）。

「ʔom口中に含む」は，「AʔomB=A味はB味を口中に含む」，または「ʔom AʔomB=（全体の味が）A味もB味も口中に含む」の二つの形式で用いられる。前者はたとえば，「wǎan ʔom prîao酸味を含んだ甘味」のように，甘味が主でそこに酸味も感じられるという意味合いで用いられ，後者は，「ʔom wǎan ʔom prîao甘味も酸味も含んでいる＝甘酸っぱい」のように，対象の料理の味には主従なく甘味も酸味も感じられることを表す。

「nam導く，先導する」は，「wǎan nam甘味が先導する＝甘味が（他の味より）強い，甘味が主である」のように様々な味が混合されている食物に他の味よりある特定の味が強いことを含意している。それに対し，「prîao taam酸味が後を追う＝酸味が（～味より）弱い，酸味が副である」のように，副味を表すのに「taam後を追う」が用いられる。様々な味が混合されている食物において，主と副の関係にある味を示す表現である。下に例をあげよう。

16）tôm-yam-kûŋ tôŋ prîao nam, khem kàp phèt taam.

トムヤムクンは酸味が主な味で，塩からい味と辛い味が副味でないといけない。

「dɯŋ引き出す」はある行動によって，ある特定の味が食材から引き出されるような意味合いを持つ。下記のコーヒーの入れ方について叙述している例を見てみよう。

17）thâa náam mâi rɔ́ɔn phɔɔ ca thamhâi dɯŋ rót-châat kaafɛɛ ʔɔ̀ɔk maa dâi nɔ́ɔi.

お湯が十分熱くないと，コーヒーの味が少ししか引き出されない（＝コーヒーが期待通りの味にならない）。

「chuu揚げる，上に持ち揚げる」は「食材＋chuu rót 食材が味を持ち揚げる＝味がその食材によって美味しくなる」のような形で用いられ，ある食材を加えることにより，味がもっと美味しくなるという意味合いを持つ。下記の例を見よう。

18）kɛɛŋ-puu phèt bɛ̀ɛp chabàp chaao tâi,dâi phrík dɛɛŋ chuu rót. . . .

南タイ風のカニのカレーは，赤唐辛子で味を持ち揚げた（=赤い唐辛子を入れたから味が一段と美味しくなった),,,,。

「sɛ̂ɛk割り込む，介入する，潜む」はある味（A）が別の味（B）に割り込む，または介入するように，味（B）には味（A）も混ざっているまたは混入されていることを表す。例を見てみよう。

19）nai rót prîao thîi dâi càak makhǎam ca mii rót wǎan sɛ̂ɛk yùu nítnít.

タマリンド（木の実の一種）の酸味の中には甘味が潜んでいる。

「sɛ̂ɛk-sɯm浸透する」は「A（味）sɛ̂ɛk-sɯm yùu naiB(味または食材)」という形で，ある特定の味（A)が別の味 または食材（B)に浸透しているように，ある特定の味には別の味も混ざっていることを表す。例を見てみよう。

20）rót wǎan thîi sɛ̂ɛk-sɯm yùu nai khwaam prîao khǒɔŋ makɔ̀ɔk[11) . . . . .

マコーク（木の実の一種）の酸味の中に浸透している甘味は,,,,。

「dùut-sáp吸収する」は，「A（味）dùut-sáp B（味)」といった形で，味（A）は味（B）を吸いこむように，ある特定の味がもう一つの味の強さを和らげるということを含意する。

21）hàak sài nám-sôm mâak kəən pai,hâi sài khài yîao máa loŋ pai ,rót khem khǒɔŋ khài yîao máa ca chûai dùut-sáp rót prîao wâi dâi.

お酢を入れすぎた場合，ピータンを入れてください。ピータンの塩からさは酸味を吸収する（=酸味の強さを和らげる)。

「bàat khɔɔ喉を切る」は，「wǎan bàat khɔɔ喉を切るようにすごく甘い」のように表現され，非常に甘い，または非常に冷たいものを食べたとき，またはアルコールのきつい飲み物を飲むときに，喉が傷つくような不快を感じるという意味合いで用いられる。例を見てみよう。

22）tɔɔn klàp càak mɯaŋ-nɔ̂ɔk mài mài,sɯ́ɯ khanǒm-wǎan kin dûai khwaam yàak kin,kɔ̂ phóp wâa wǎan bàat khɔɔ con kin mâidâi.

海外から帰ってきたとき，お菓子を食べたくなったので，買って食べたら，喉が

11） makɔ̀ɔk=アムラタマゴの木，ウルシ科の植物である。中型果樹。若葉はすっぱく生野菜として食べられる。根と種子をタイ法薬として用いる。果はすっぱく少し甘く渋味もある。3～5cmの鶏卵形［冨1990: 1354］。

切られるようにすごく甘かったので食べられなかった。

「tii kan衝突する，ケンカする」は，様々な味が混合されている食物でそれぞれの味が強くて調和がとれていないことを表す場合に用いられる。例を見てみよう。

23）yàa sài khrɯ̂aŋ-pruŋ thúk yàaŋ loŋ pai thiidiao yə́ʔyə́ʔ dǐao rót man ca tii kan....

すべての調味料を一気に大量に入れないでください。味がケンカしてしまうから（不調和になってしまう）....。

「tàt切る」は，「rót tàt kan味が互いに切り合う」と「味（A）tàt 味（B)」と二つの形式で表現される。前者は混合されている味において，それぞれの味は強いが，調和がとれていているので，満足感をもたらす場合。例24を参照。後者は混合されている味が調和を取れるように，ある特定の味の強さを切る(減らす)ために，別の味をしている食材を入れる場合に用いられる。たとえば，一人のインフォーマントはにらを入れていないので甘くて油っこいと感じられている揚げビーフン（mìi-krɔ̀ɔp）に対して，「lîan（たくさん食べたら吐き気をさそうように気持悪い)」と不満を言ったときに例25のような指摘をした。

24）mǔu-tǔn kin kàp nám-cîm rót prîao khem phèt rót càt tàt kan dâi pen yàaŋ dii....

煮込まれた豚肉は，酸っぱくて塩からくて辛いタレと一緒に食べると，それぞれの味が強くて，互いの味がうまく切り合って美味しかった。

25）mìi-krɔ̀ɔp tɔ̂ŋ sài kuicháai.rót fàat-khǒm khɔ̌ɔŋ kuichâai ca pai tàt rót wǎan man thamhâi klomklɔ̀ɔm....

揚げビーフンはにらを入れないといけない。にらの苦くて渋い味は甘くて油っこい味を切って（減らして），klomklɔ̀ɔm（調和がとれている）味になる。

「thùuk pàak口に当たる」は，「rót thùuk pàak味が口に当たる」という形で表現され，混合されている味がうまく調和がとれていて，好みに合うことを表す。

「láaŋ pàak口を洗う」は，食事の最後に食べるデザートの機能を言う時に用いられる。様々な味をしている物を食べた後に，口や舌にまだ残っているそれらの味を甘い物を食べることによって，さっぱり（láaŋ pàak口を洗う）させるという表現である。

「khàt kan合わない」は，混合されている様々な味が互いに合わないので，調和がとれていないことを表す場合に用いられる。

「klòp隠す」は，「A（味）klòp B（味)」という形で用いられ，混合されている様々な味の中に，ある特定の味（A）が別の特定の味（B）を隠すように，味（B）があまり感じられなくなったことを表す。例を見てみよう。

26）....rót phèt,prîao,wǎan ca chûai kan klòp rót khem.... thaan mâakmâak râaŋkaai ca dâiráp klɯa mâak kəən dooi mâi rúu tua.

. . . .

辛味，酸味，甘味は（互いに協力し）塩から味を隠すので，たくさん食べると気が付かない間に塩分を取り過ぎてしまう。

「thŭŋ cai心に届く」は，「prîao thŭŋ caiすごく酸っぱくて満足する」，または「rót thŭŋ cai味が激烈で満足する」などに見られるように主に「prîao酸っぱい」，「khem塩からい」，「phèt辛い」または，それらの混合されている味が激しくて食する人は満足しているという感じを表現する場合に用いる。

「hǎai消える」は，「hǎai消える＋味覚語」という形式で，調理法や食材などによって言及されている強い味（期待されていない味）が望まれているレベルまでにその強さが弱まっていることを表す。または「A（味）hǎai pai A（味）が消えた」のような形で用いられる場合もある。この場合は調理法などの不具合で本来望まれる味が感じられなくなって美味しくないことを表す。下記の例を参照しよう。

27）［甘すぎる料理］sài nám plaa loŋ pai ʔìik,ca dâi hǎai wǎan.

甘味のきつさがなくなるように漁醤をもっと入れなさい。

28）rót man[1] khɔ̌ɔŋ plaa hǎai pai,lɤɤi mâi ʔarɔ̀i.

魚のマン風味が消えた（なくなった）ので，美味しくなかった。

「phɛ́ɛ負ける」は，ある食物の味と別の食物の味を対比する際に用いられる。例をあげよう。

29）kûŋ-sàp ca nǐao sûu plaa-mùk-sàp mâi dâi,tɛ̀ɛ rót-châat lɛ́ʔ khwaam ʔarɔ̀i mâi phɛ́ɛ kan.

エビのミンチにある粘りはイカのそれに敵わないが，味と美味しさは負けない。

上記のそれぞれの動詞は，味が主体の場合に用いられるものもあれば味が客体の場合に用いられる場合もある。それらの動詞は移動，関係や対比，変化，身体との係わりといった，味そのものにあたかも意思があり積極的に行動するようなものとして表現されている。

2.4. 味を表す表現における提喩（synecdoche）

この種の比喩は味覚語が意味的に拡張される場合に見られるが，味を表す表現として他の分野の言葉から転用されるものは収集した資料には見当たらなかった。参考に下記の例をあげておきたい。

30）tɔɔn nǐi khwaam-dan sǔuŋ mâak,tɔ̂ŋ ŋót kin khem.

今，血圧はずいぶん高くなったので，「塩からい」を食べるのを控えないといけない。

「khem塩からい」は味覚形容詞であるが，例30では，塩分が高い食物を示すために，比喩転用されている。このような味覚語の比喩転用は別の機会をとらえて検討したい。

3. 比喩に見られるタイ人の味に対する認識

2.で言及された具体的な比喩表現の大半は様々な味が混合されている食物の味を表す表現に見られる。また，それぞれの比喩表現は，感覚の分野から言葉が転用される場合もあれば，感覚以外の分野から転用される場合もある。その特徴を3.1.と3.2.にまとめる。

3.1. 共感覚的比喩

味を表す表現には，出汁の味を表す「wǎan甘味」,「prîao酸味」,「khem塩から味」,「phèt辛味」が混合されている刺激を与える味を表す「rót cíit cáat/rót cíit cíit」や「rót sɛ̂ɛp」のように同じ味を表す分野の言葉からの意味拡張もあれば,「rót lɛ̌ɛm尖がっている味」や「rót klomklɔ̀ɔm丸みのある味」のように視覚語から,「rót nûm柔らかくて優しい味」や「rót nàk重い味」のように触覚語から,「rót hɔ̌ɔm wǎan香ばしくて甘い味」のような嗅覚語といった他の感覚の言葉からの比喩転用もある。また，本来味覚の表現であるのか，または味覚以外の感覚の表現であるのか明らかではないが，味を表す際にも用いられるし他の感覚を表す際にも用いられる言葉も見られる。たとえば,「khem pǐiすごく塩からい」,「khǒm pǐiすごく苦い」の「pǐi」は「dam pǐi真っ黒い」のように色彩を表す表現としても用いられる。そして,「rót pràa調和がうまくとれていない味」の「pràa」は「sǐaŋ pràa不協和音」といった聴覚語の表現としても用いられる。この種の言葉はオノマトペである場合が多い。他の感覚からの比喩転用はWilliams[1976]が指摘した，味覚から視覚，臭覚，聴覚に比喩転用があるが逆の方向はないといった「共感覚的比喩Synaesthetic Metaphor」の比喩方向における一方向の法則と違い，タイ語には触覚以外に，視覚，嗅覚からの比喩転用も見られるし，元来はどちらの感覚の表現であるのか明らかではないが味覚と聴覚との共通の比喩も見られることが確認できた。同じドメインである味覚，および嗅覚からの転用は少なく，触覚からの転用が最も多く見られ，次に多く見られるのは視覚からの転用である。嗅覚を表す言葉の転用が少ないのは，触覚と視覚を表す言葉ほど多種多彩ではないからだと思われる。国広[1989]，山口[2003]，瀬戸[2003]，楠見[2005]の論述にあるように，Williamsの法則とは違い，逆方向の比喩転用が多く見られることを支持する結果となった。これらの比喩転用は，人々は食物に対しては舌にある味蕾だけではなく，皮膚からの感触(圧覚，痛覚，温冷覚)，目(視覚)からは食べ物の色や形，鼻(嗅覚)からは匂い，といったように様々な感覚器官を通しての情報を取り入れていることも確認できた。そこに，舌にある味蕾で感じた味覚以外に,「味覚」に影響を及ぼす感覚として，皮膚で感じる触覚と目で感じる視覚は他の感覚より多様化していることが分かる。それは，触覚と視覚には嗅覚と聴覚よりも，感覚における種類やその表現が変化に富んでいるという背景があるからだと考えられる。

3.2. 行動と状態の比喩

味は主体として，出入りといった移動があったり，他の味を導いたり，後追いをしたり，吸収したり，切ったり，隠したり，衝突したりするような積極的な行動や，「仲がいい」または「仲が悪い」といったようなある味と他の味との共存や関係を表す表現が見られる。逆に，味は客体として，引き出されたり，持ち挙げられたりする比喩表現も見られる。一方，味は丸かったり，尖がっていたり，深かったりする形があり，目立ったり，消えたり，古くなったり，新しくなったりする状態の変化が起こり，触ってみると柔らかかったり，硬かったり，重たかったり，軽かったりし，匂ってみるといい香りがしたりする比喩表現も見られる。それらの比喩表現に見られるように，本来舌にある味蕾で感じられる味ではあるが，様々な行動や行為をする生き物に見立てられたり，様々な形状をする物に見立てられたりしていると解釈することができる。

タイ人にとっては，食物（料理）は人や動物（味や食材）が集まって成り立っている一つの社会のようであり，食物にある様々な味はその社会（料理）を構成する人や動物や物のように考えている。いろんな外形があって，性格または性質も様々である人や物が味の多様性に比喩されている。優しいものもいれば激しいものもいるし，弱いものがいれば強いものもいる。従属する存在もいれば，リーダーの存在もいる。鈍いものがいれば，鋭いものもいる。地味な存在もいれば，派手で目だつ存在もいる。そして，一つの味と他の味との関係は生き物同士の間の関係と同じように，仲が良い関係もあるが，時にはケンカしたりすることもあり，うまく協和がとれているのもあれば，とれていないのもある。また一方が勝者になるのに対し他方が敗者になることもある。これらの生き物の行動，性格そして物の状態に見立てられる味は味覚だけではなく，触覚，視覚，嗅覚を含めた感覚を喚起し，それらを統合して味が認識されていると考えられる。

4. 比喩表現における味の認識の背景にあるタイ人の食文化

比喩表現に言及されている味には「rót bao bao軽い味」，「rót-châat lamun-lamai柔和な味」のような優しい味を表す表現も若干見られるが，「rót khêmkhón濃厚な味」，「rót cíit cáat/rót cíit cíit刺激のある味」，「rót runrɛɛŋ激しい味」のような濃厚，激烈な味を表す表現が大半を占めていることは明らかである。本論で収集されている資料には，優しい味は，古来タイ人の食生活にある食物にも見られるが，主に日本などの海外から持ち込まれた食物に見られる。現在，タイ人は海外の食文化の影響を受けながらも独自の食文化を継承してきている。それが，食物の優しい味も評価されてはいるが，濃厚，激烈な味の方をより重要視している所以であろう。特に，混合されている複雑な味における濃厚さや激烈さが最も重視されている。しかし，それらの混合されている複雑な味には「cùut チュート

味」が含まれていないことも多く見られる。それは，「味がない」，または「特定の味が足りない」という性質を持っている「cùut チュート味」は軽視されていると解釈することもできるだろう。つまり，優しい味は評価されることがあっても，「味がない」，または「特定の味が足りない」ということには否定的な評価を下しているものと考えられる。タイ人にとっては，混合されている味の食物は，主に濃厚または激しい複数の味が共存している空間のように意識されている。料理を作る際に，激しい味と激しい味を衝突させるというBoonmee［2008］の指摘にもあるように，タイ人は様々な味の食材を積極的に混ぜ合わせ調理する。その衝突（混ぜ合わせ）の結果，「klomklɔ̀ɔm丸みのある」，「lɛ̌ɛm尖がっている」，「lûmlúk深みのある」味になったり，「sɛ̂ɛp刺激のある」，「cʉ́it cáat/cʉ́it cʉ́it刺激のある」味になり，食する者にとって「thùuk pàak口に合う」や「thŭŋ cai満足する」という感覚をもつこともあれば，「pràa調和がとれていない」，「thûu物足りない」味になり，「mǎa mâi dɛ̀ɛk犬でも食わない」という評価を受けるような味になることもある。そして，「klomklɔ̀ɔm丸みのある」，「lɛ̌ɛm尖がっている」，「lûmlúk深みのある」，または「sɛ̂ɛp刺激のある」や「cʉ́it cáat/cʉ́it cʉ́it刺激のある」味になるためには，場合により，ある味を「nam先頭（主な味）」にして，他の味を「taam後に付いていかせる（副味）」ともある。これは，酸味が主味でないといけないトムヤムクン[12]，または辛味が主味でないといけないナムプリック[13]等に見られる。しかし，濃厚（khêmkhón）で激烈（runrɛɛŋ）な味が好まれていても，その強さが適度を超すと，「càtcâan激しすぎる」と感じさせたり，「lʉ́an気分が悪い」といった吐き気を催すことにならないように，生野菜などをその濃厚で激烈な食物と一緒に食することは一般的である。生野菜などの渋味または苦味などは濃厚さや激烈さを減らし（tàt切って），全体に調和がとれて（klomklɔ̀ɔm丸みのある），快適な味にすることが出来ると考えているためである。たとえば，パッタイ[14]（タイ風の焼きそば）は生ニラやライム，ソムタム[15]（パパイヤサラダ）は生ヨウサイやキャベッツ，サ・クー・サイムー[16]（豚肉のあんが入ったサゴ澱粉の饅頭）はパックチー（コリアンダー）と一緒に食べる。一方，魚の塩焼き，蒸しカニなどの

12）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，魚醤，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。

13）「nám-phrík（水・唐辛子）はタイの基本的な伝統のおかずの一種である。エビ，ニンニク，唐辛子，等に魚醤，ライム等を加え，新鮮な野菜と共に食べる。多種多彩の材料による様々な種類がある。主となる味は「phèt 辛い」であり，副味は「khem 塩からい」である。多くの地域では「phèt khem 塩からくて辛い」が，中部タイではさらに酸っぱさを加えるためにライム，そして，現在では甘さを足すために砂糖も入れるようになっているが，主な味が「wǎan 甘い」になってはいけない。様々あるメニューの中心となるおかずであり，他のおかずを何にするのかは「nám-phrík（水・唐辛子）」の種類によって決められる［Pramoj 2000:14-15］。

14）「phàt-thai炒める・タイ＝タイ風の焼きそば」は米粉でできたやや太めのピーフンをエビ，もやし，にら，豆腐，チャイポー（タイ風のたくあん）と一緒に炒めて，砕いたピーナッツを加えて，ナムプラー（魚醤），砂糖，ライム，一味の唐辛子で味付けをする。甘味，マン風味，酸味，塩から味，辛みが混合している料理である。

15）「sômtamパパイヤサラダ」は千切りされた生パパイヤと干しエビ，ニンニク，トマトにピーナスを加え，ナムプラー（魚醤），砂糖，ライム，生唐辛子で味を付ける。マン風味がして，甘くて，酸っぱくて，塩からくて，辛いサラダである。

16）「sǎakhuu-sâi-mǔu豚肉のあんが入ったサゴ澱粉の饅頭」は，サゴ澱粉で作られた皮に豚肉，ピーナツ，玉葱，などに，砂糖と魚醤で味を付ける。甘くて塩からい味がする饅頭。

シンプルで単純な味のものは，甘くて辛い，または酸っぱくて塩からくて辛いなどのような複雑な味がするタレと一緒に食べることも一般的である。それらの生野菜，タレなどの添え物は味の激しさを和らげ，調和がとれている味（klomklɔ̀ɔm丸みのある）にする役割を持つものもあれば，逆に味を複雑化する役割を持つものもある。複雑な味がしている物にはシンプルで単純な味をしている物を組み合わせることから，タイ人の食の特徴が複雑さとシンプルさとの共存であると考えられる。

混合されていて複雑な味は，どれが「klomklɔ̀ɔm丸みのある」,「lɛ̌ɛm尖がっている」,「lûmlúk深みのある」味なのか，またどれが「sɛ̌ɛp刺激のある」や「cíit cáat/cíit cíit刺激のある」味なのかはある程度は基準があるが，やはり食する者個人によってその基準には差があるのは事実である。一般の屋台やレストランでは，どこでも必ず調味料のセットがテーブルの上に用意されているのが見られる。それは砂糖（甘味），砕いたピーナッツ（マン風味と触感），酢（酸味），魚醤（塩から味），唐辛子（辛味）の5種である。味が非常に薄くできあった料理（cùut チュート味）に個人の好みに合わせて「klomklɔ̀ɔm丸みのある」,「lɛ̌ɛm尖がっている」,「lûmlúk深みのある」，もしくは「sɛ̌ɛp刺激のある」,「cíit cáat/cíit cíit刺激のある」味にするために「thùuk pàak口に合う」や「thǔŋ cai満足する」までそれらの調味料を加え，「マイテイスト」にする。この「マイテイスト」はさらに，料理を注文する際にも見られる。たとえば，ラーメンの場合，もやしが嫌いな人はもやしを入れないように注文するが，反対にもやしが好きな人はもやしをたくさん入れてもらうように注文する，など。そして，店側も日本と比べるとかなり柔軟に対応してくれる。

食材は自然から与えられたものだとするなら，食材にある味は自然の味であるということになる。人が，自然のまま，または出来るだけ自然に近い味がする食物を食することは自然のルールに従うこととなるだろう。それに対し，タイ人の食生活に見られるように，人間は様々な味を衝突させたり，互いの味を切り合わせたりすることを通して，望んでいる「丸みのある」,「尖がっている」,「深みのある」濃厚で刺激のある複雑な味にすることは自然をそのまま受け入れるのではなく，何かしら手を加え，それもかなりはっきりとした味になるように手を加える，そういう「マイテイスト」の楽しみ方は，タイ人の自然のままに味わうよりも，更なる手を加えることで，より豊かな食生活を楽しもうとする食に対する並々ならぬこだわりの強さを物語っているものと考えられる。

5. おわりに

本稿では味を表す比喩表現を分析したが，分析の対象として用いられた資料には提喩が見当たらなかった。味を表す比喩表現に提喩があるかどうかは引き続き観察する必要があると思われる。そして，味覚だけではなく，視覚，または聴覚を表す言葉としても用いられるpǐiやpràaのような言葉は，本来，味覚の分野の言葉であるかどうかについても引き続き研究した

い。味を表す表現には，「lûmlɯ́k深みがある」のように主に若い世代の間で用いられる表現も見られる。海外の食文化の影響を受けたためそれらの表現が用いられるようになったと思われる。これからもタイ人の食生活には海外の食文化を受け入れ続けるだろうと推測することが出来るので，味を表す表現は益々豊かになると予想できる。また，味を表す表現には他の分野の言葉が見られたが，味覚語が他の分野の表現にどのように転用されるのかについてはまだ触れていないので，今後の課題としたい。

参考文献

綾部裕子，1979，「味覚を表す基本的単語とその比喩的表現―英語・タイ語・日本語の場合―」，『文学研究』弟76号，九州大学文学部，九州，pp.105-126.

石毛直道，1983，「味覚表現の分析」，『言語生活』弟382号，筑摩書店，東京，pp.14-25.

国広哲弥，1989，「五感を表す語彙―共感覚比喩的体系」，『言語』11月号，大修館書店，東京，pp.28-31.

佐藤博史, 2000,「タイ語における感覚形容詞のメタファー的拡張」,『天理大学学報』第52巻（第1号），天理大学学術研究会，奈良，pp.1-37.

瀬戸賢一，2003a，「味のことばとことばの味」，『ことばは味を超える』，海鳴社，東京，pp.11-26.

――――，2003b，「五感で味わう」，『ことばは味を超える』，海鳴社，東京，pp.62-78.

――――，2005，「ことばで味わう―表現のテクニックおしえます―」，『味ことばの世界』，海鳴社，東京，pp.11-53.

外山滋比古，1989，「慣用表現とは何か」，『言語』2月号，大修館書店，東京，pp.22-27.

辻本智子，2005，「比喩で味わう―ことばと身体の深い関係」，『味ことばの世界』，海鳴社，東京，pp.137-161.

冨田竹二郎，1990，『タイ日辞典』，養徳社，天理.

日本味と匂学会，2004，『味のなんでも小事典』，講談社，東京.

宮本マラシー，2010，「タイ語における色彩修飾語の語彙意味の特徴」，『大阪大学世界言語研究センター論集』第4号，大阪大学，大阪，pp.55-78.

――――，2011，「タイ語における味覚語の体系関係」，『大阪大学世界言語研究センター論集』第5号，大阪大学，大阪，pp.79-100.

――――，2012，「タイ語における味の評価表現」，『大阪大学世界言語研究センター論集』第7号，大阪大学，大阪，pp.55-73.

武藤彩加，2003，「味ことばの擬音語・擬態語」，『ことばは味を超える』，海鳴社，東京，pp.241-300.

安井稔，2007，『言外の意味（下）』，開拓社，東京.

山口仲美，2000，「味と味覚を表す語彙と表現」，『日本語学』6月号，明治書院，東京，pp.30-35.

山口治彦，2003，「さらに五感で味わう」，『ことばは味を超える』，海鳴社，東京，pp.120-155.

山梨正明，1988，『比喩と理解』，東京大学出版会，東京.

Boonmee Teerayuth, 2008，'Waiyakorn Khong Aahaan Thai:Culture is Created but Cuisine is Consumed'，"*Art&Culture*" Vol.29, No.3, Matichon Publishing,Bangkok,pp.163-170.

G・レイコフ＆M・ジョンソン，1980，渡部昇一，楠瀬淳三，下谷和幸（訳），1986，『レトリックと人生―Metaphors We Live By』，大修館書店，東京.

Jantra Jantima，1999，「日本語形容詞「あまい」の意味拡張と広告における多義的使用の分析―英語＜sweet＞およびタイ語＜wǎan＞と対照しながら―」，『DYNAMIS：ことばと文化』第3巻，京都大学大学院人間・環境学研究科文化環境言語基礎論講座，京都，pp.142-193.

Jirananthanaporn, Supatra and Singnoi, Unchalee, 2010，"The Ethnic Taste terms in the Lower Northern Part of Thailand: A Case Study in Ethnosemantics" in *Warasarn Manutsayasart Mahawitthayalai Naresuan*, Vol.7, No.3, Naresuan University, Pitsanuloke, pp.1-30.

Pramoj, Khukrit, 2000, *Nam Phrik.* Dok Yaa, Bangkok.

Williams J.M., 1976，'Synaesthetic adjective:a possible law of semantic universals'，"*Language*", 52:2, pp.461-477.

味の比喩表現の参考にしたHP

http://bestbuyguidelines.com/category/ขนม/

http://changchuanchim.com/review/food/96

http://comvariety.com/miscellaneous-2/9725-เคล็ดลับวิธีแก้เผ็ด

http://dict.longdo.com/search/บาดคอ

http://dict.longdo.com/search/ปะแล่ม

http://goodwavefm.com/11/index.php?option=com_k2&view=item&id=2022:กลิ่นหอมลุ่มลึกกาแฟkofukuk&Itemid=182

http://greenkitchen.9nha.com/d10.html

http://guru.google.co.th/guru/thread?tid=532c71b3f72b1102

http://hilight.kapook.com/view/63677

http://invention53.blogspot.jp/2011/10/blog-post_1664.html

http://karaveak.exteen.com/20040709/entry

http://m.thairath.co.th/content/life/241084

https://sites.google.com/site/xahar4phakhjaruwan/withi-prung-xahar-thiy/kheruxng-prung-rs-ni-xahar-thiy

http://tc.mengrai.ac.th/rungrat/pan/62.htm

http://teaberrys.net/Coffee_spicies.html

http://th.wikibooks.org/wiki/ขนมสังขยา

http://women.kapook.com/view30601.html

http://www.bloffang.com/viewdiary.php?id=pani&month=06-2007&date=27&group=1&gblog=9

http://www.9anant.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=539162379&Ntype=1

http://www.baanmaha.com/tag/อาหารรสแซ่บ/

http://www.bloggang.com/mainblog.php?id=nanogang&month=04-03-2012&group=1&gblog=24

http://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=preamika&month=09-2009&date=12&group=11&gblog=24

http://www.facebook.com/media/set/?set=a.304631139574213.70105.226308560739805&type=1&comment_id=3968546&offset=0&total_comments=3

http://www.foodrecipe2day.com/2011/tips-and-tricks/น้ำส้มสายชูและเครื่องป/

http://www.goface.in.th/article-1632/ข่าวสารสัพเพเหระ/ปรับรสชาติอาหารให้กลมกล่อม.html

http://www.gorkorcor.com/index.php/general/coffee-made/

http://www.gotoknow.org/blogs/posts/490872

http://www.iurban.in.th/highlight/bake-a-wish-japanese-homemade-cake/

http://www.komchadluek.net/detail/20120311/125037/ครบรส...จิตวิญญาณอาหารไทย.html

http://www.oknation.net/blog/print.php?id=308307

http://www.pantown.com/market.php?id=8521&name=market1&area=&topic=149&action=view

http://www.reurnthai.com/index.php?topic=4389.20;wap2

http://www.thaiboyslove.com/webboard/index.php?topic=1549.480;wap

http://www.ubmthai.com/leksoundsmf3/index.php?topic=190.0