



Title	タイ語の料理名における調理法語の特徴
Author(s)	宮本, マラシー
Citation	外国語教育のフロンティア. 2018, 1, p. 41-53
Version Type	VoR
URL	<a href="https://doi.org/10.18910/69777">https://doi.org/10.18910/69777</a>
rights	
Note	

*The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA*

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

The University of Osaka

# タイ語の料理名における調理法語の特徴

## Characteristics of Words Relating to Cooking Methods Seen in Food Names in the Thai Language

宮本 マラシー

### Abstract

This paper aims to examine the semantic characteristics of words related to cooking methods seen in food names in the Thai language. The results of the examination show that, of the various cooking method words derived from the preparation method verbs, they have mainly been influenced by foreigners coming to Thailand since the Ayuthaya period. Furthermore, in most of those words can be seen the changes Thai people made to foreign cooking method to suit their taste. From studying these cooking method words, inferences can be made about Thai people's preferences for foods.

キーワード：タイ語、料理の命名法、調理法語、タイ料理、タイ人の嗜好

Key words: Thai language, Food naming, Cooking method words, Thai food, Thai people's preferences for foods

### 1. はじめに

#### 1.1 研究背景

タイの料理名には、調理法語を含めて構成されているものが多く見られる。たとえば、「phàt phèt khää-mǚ(豚足の辛炒め)」における「phàt phèt(辛炒め)」や「yam plaa-mùk(イカのサラダ)」における「yam(混ぜ合わせ=サラダ風)」などがそれに当たる。料理の名前をつける際に調理法語が多く使用されていることは、食べ手が名前を聞いただけでその料理の見た目や味付けがイメージできるようにするためであると考えられる。そのため、タイの料理名における調理法語の意味を分析することで、その特徴だけではなく、タイの料理の命名に至るまでの背景と経緯についても知ることが出来るものと考えられる。

#### 1.2 研究目的

本稿の目的は、タイ語における料理の命名の考察の一環として、タイの料理名に用いられている調理法語の意味の分析を通して、その特徴を明らかにすることである。またその言語的特徴を基にタイ人の嗜好及び料理法の伝統と変化についても考察する。

### 1.3 先行研究

料理の命名については、塚田(1997)の記述が挙げられる。塚田(1997)はフランス、イタリア、日本などの国の料理の命名について、「考案者もしくは注文者の名に因んだ命名もしくは付会」、「地名に因んで命名されるもの」、「外国人が日本語を愛用して命名したもの」、「外国語に基づいて日本人が命名したもの」と挙げているように、料理の名前の由来を論じた。また料理の命名の技法については、「....料理や食材に対する命名法が、歴史的、地理的な由来、関係人物、美化、誇張、婉曲などの錯綜により、一定の原理や法則で律することのできぬ複雑なものとなっている....」と指摘している(塚田 1997:64)。このように、塚田(1997)の論述には、料理の命名の仕方における様々な由来が指摘されている。

一方、タイの料理についての先行研究としては、La Loubère (1688)、Na Songkhla(1989)、Sawatdiwat(2009)、Pramoj(2010)、Wongtheet(2013、2016、2017)の記述が挙げられる。

La Loubère はフランスの外交官で、1687年アユタヤ<sup>1)</sup>訪問後に書かれた『シャム王国の時事報告 (Du Royaume de Siam)』という報告書にタイ人の生活についての記載がある。そこでは、「シャム人は海からの貝やエビも食するが、主に食べるのはご飯と魚である。川には魚が豊富にある。魚を新鮮な状態で食するよりも、発酵したり干したりしたの方を好んで食し、また、エビを発酵させたガピ<sup>2)</sup>というもので作られたマスタードに似ているタレも好んで食べる」と、当時のタイ人が好んで食するものや料理の保存の仕方について述べている(La Loubère 1688:119-121)。La Loubèreの指摘にある「マスタードに似ているタレ」は、タイの伝統的な料理の一つである「nám phrik (水・唐辛子) = ナムプリック (以降はナムプリックと記す)」<sup>3)</sup>だと思われる。

Na Songkhla (栄養士、大学教員)はタイの料理の調理法について、『「蒸す」と「炒める」が中国から、また、「オーブンで焼く」がヨーロッパの国から、持ち込まれた』と調理法の由来を指摘している(Na Songkhla 1989:214)。

Sawatdiwat(料理評論家)は、「伝統的タイ料理は直火焼きと汁ものを中心に調理されていた。汁ものは本来辛い汁であり、ココナッツミルクを入れなかった。ペルシアから来タイしたブンナーク家<sup>4)</sup>が、ペルシア料理に使われていたミルクの代用品としてココナッツミルクを使って以来、タイ料理にココナッツミルクを使うことが浸透していくようになった」といったようにタイの料理の調理法及びその外国からの影響について記述している(Sawatdiwat 2009 “Prachachat Thurakit” :10<sup>th</sup> February 2009)。

Pramoj (記者、作家)は、「nám phrik(ナムプリック)の種類及びそれぞれの種類に用いられる食材を詳細に紹介している。また『nám phrik (ナムプリック)』は様々な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 phrik (ナムプリック)」の種類によって決められる』と指摘している(Pramoj 2010:14)。

Wongtheet(歴史研究者)は、タイの澄まし汁と炒め物は中国の影響を受けたと指摘して

いる (Wongtheet 2017 “Matichon Online”: 26<sup>th</sup> January 2017)。そして、第二次世界大戦後に出来た「phat thai(タイ焼き麺)」の由来について『「米の売り上げ向上を狙ってその消費を増やすために、政府は国民に普通の飯以外に米から作られる「kuahtiao(麺)」の消費も勧めた。「kuahtiao(麺)」は本来中国の生麺であるが、生麺の代わりに、タイ発祥の「sencan(乾麺)」を使用し、さらに愛国心を国民の間に植え付けようと努めていた当時の政府は「kuahtiao phat thai(タイ焼き麺)」と命名した』と記述している (Wongtheet 2016 “Matichon Online”: 15<sup>th</sup> December 2016)。また、『「sôm」は東北部の方言であり、「酸っぱい」という意味がある。「sôm(酸っぱい)」が用いられている料理は、酸味が際立っていることを表す。「sôm tam malakoo(パパイヤのサラダ)」における「sôm tam」はラオスとタイの東北部で一般的に食されている「tam sôm」という料理の影響を受けたと思われる。「tam sôm」は様々な材料をすり鉢に入れて搗きつぶし合わせて、他の味よりも酸味が際立つようにマンゴやタマリンド等で味付けをする。タイの中部が発祥地と思われる「sôm tam」は、南米からバンコク王朝初期に入ってきたと推測されるパパイヤを使うところがラオスとタイ東北部の伝統的な「tam sôm」と違い、料理名も「tam(搗く)」と「sôm(酸っぱい)」を入れ替えて、「sôm tam」とする』と記述している (Wongtheet 2013: “Matichon Online”: 5<sup>th</sup> March 2013)。このように、Wongtheetの記述はタイの料理におけるある特定の調理法の由来について述べている。

塚田(1997)の、諸国にみる料理の命名には一定の知見が指摘されているが、調理法語についての記述は見られなかった。一方、上述のタイの料理についての研究では、ある特定の料理名、または調理法に言及するものも見られるが、主としてタイ人の食生活や歴史に焦点を当てて論じられており、料理の命名における調理法語の特徴を考察する研究ではない。本稿はそれらの論述を参考にしながら、タイの料理名に用いられている調理法語を分析し考察する。

なお、本稿が研究対象とする「料理」とはタイ人に一般的に食されている料理のことである。従って、タイの北部、東北部、そして南部等といった特定の地域に見られる、普段その地域の人々にしか食べられていない独自の料理、またデザート類や飲み物は研究の対象外である。研究の対象として用いているのは、調理法語を含めて構成されている190の料理名である。主に料理店、レストラン、大学の食堂、インターネットで見かけるメニューから収集したものであるが、タイ語母語話者コンサルタント(以降: コンサルタント)<sup>5)</sup>から指摘されたものも若干含まれる。

## 2. タイの基本調理法語とタイの料理名に見られる調理法語

本章では、タイの基本調理法語とその派生について、2.1~2.8の調理法のタイプごとに、調理法が表されている本来の調理法語(動詞)を紹介してから、タイの料理名に見られる

調理法語(名詞)について記述していく。その際、それぞれの調理法語が料理名においてどの程度用いられているのかということも掴むことが出来るよう、研究の対象として用いる調理法語を含めて構成されている190の料理名を基に、その割合を筆者が計算し提示する。

## 2.1 搗きつぶし合わせるタイプ

このタイプの基本調理法語は「tam(搗く)」という動詞しかない。「tam(搗く)」は「tam thúa(豆を搗く)」のように一つの食材をすり鉢に入れて搗きつぶす調理法である。または、「tam nám phrík(ナムプリックを搗く=ナムプリックを作る)」のように複数の食材をすり鉢に入れて一緒に搗きつぶし混ぜることである。研究対象としている料理名の中の2%は「tam(搗く)」を含めて構成されている。たとえば、「sôm tam malakoo(パパイヤのサラダ)」、「sôm tam puu plaa ráá(発酵された魚とカニの〈パパイヤ〉サラダ)」、など。それらの料理名に見られる「sôm tam(酸っぱい・搗く=酸味のあるサラダ)」は「tam(搗く)」から派生されたと思われる。Wongtheet (2013)の論述によると、「sôm tam(酸味のあるサラダ)」という調理法はタイの東北部の調理法の影響を受け、また「sôm tam」という調理法語も東北部の方言に由来する。

「tam(搗く)」はタイの伝統的な料理である「nám phrík(ナムプリック)」の調理法である。「nám phrík(ナムプリック)」を作る時は、「tam nám phrík(ナムプリックを搗く)」と表現するが、「nám phrík(ナムプリック)」という料理名には「tam(搗く)」が見られない。料理名に見られるよりも、「tam(搗く)」は、汁系や炒め系の料理等に使われるニンニクや唐辛子、等を「tam(搗く)」のように、他の調理法で調理される料理に使われる食材の準備の段階での調理法としてはよく用いられるが、料理名に見られるのは、上述の通り「sôm tam」しかない。

## 2.2 汁状にするタイプ

このタイプの基本調理法語には「keenj」と「tôm」という動詞がある。「keenj」は、唐辛子やニンニク等、様々な香辛料や調味料を細かく搗きつぶし、混ぜ合わせたペーストである「khrúaj keenj または phrík keenj(ゲーンのペースト、以降はゲーンのペーストと記す)」をお湯またはココナツミルクに溶かして、肉や野菜などと一緒に煮る調理法である。一方、「tôm」はゲーンのペーストを使わずに、野菜、魚介類、または肉を煮て、スープの状態にする調理法である。料理の種類によって、ライム、唐辛子、魚醤、タマリンド、砂糖、胡椒等の調味料を加える。タイの料理名の28%<sup>6)</sup>は「keenj」、9%は「tôm」が見られる。料理名に見られる「keenj」と「tôm」については2.2.1と2.2.2で記述する。

## 2.2.1 「keεŋ」を含めて構成されている料理名

タイの料理名における「keεŋ」は「keεŋ tai plaa(発酵された魚の内臓のカレー)」に見られるように、調理法語として単独で用いられることもあれば(8%)、それよりも、「keεŋ karii kàì(鶏のカレー汁)」や「keεŋ khiao-wǎan pèt(アヒルのグリーンカレー)」に見られるように、「keεŋ」と他の言葉と共に起することで、「keεŋ(汁状にする)」から派生された調理法語が多く見られる(20%)。それらの派生された調理法語が表す調理法を大きく分けると、ココナッツミルク使用有のタイプとココナッツミルク使用無のタイプになる。

**2.2.1.1 ココナッツミルク使用有のタイプ** : Sawatdiwat(2009)によると、ココナッツミルクの使用はペルシア人の影響を受けた調理法である。このタイプの調理法は、「keεŋ khûa(ゲーン・クア)」、「keεŋ khiao-wǎan(グリーンカレー)」、「(keεŋ mótsamàñ(マッサマンカレー)」、「(keεŋ phaneεŋ(パネーンカレー)」、「keεŋ karii(カレー汁)」という調理法語が見られる。基本的に、それぞれの調理法の「ゲーンのペースト」をココナッツミルクに溶かして調理するところが共通しているが、微妙な相違点もある。たとえば、「keεŋ khûa(ゲーン・クア)」は「ゲーンのペースト」を油で炒めてからココナッツミルクに入れる。「keεŋ khiao-wǎan(グリーンカレー)」は、その「ゲーンのペースト」に用いられる唐辛子が緑色の生唐辛子である。「khiao-wǎan(ソフトグリーン)」はその唐辛子から出た汁のことである。「(keεŋ mótsamàñ(マッサマンカレー)」は甘辛い味になるように調理する。「(keεŋ phaneεŋ(パネーンカレー)」は野菜を入れずに濃い汁で仕上げる。そして、「keεŋ karii(カレー汁)」はインドから影響を受けたカレー粉を使用する。このように、ペルシア人が調理にココナッツミルクを使い始めて以来、タイの料理の調理法には多種多彩なココナッツミルクを使うものが生まれてきたということが分かる。

**2.2.1.2 ココナッツミルク使用無のタイプ** : 「keεŋ pàa(森の汁)」、「keεŋ lian(ゲーン・リアン)」、「keεŋ sôm(酸っぱい汁)」、「keεŋ cùut (チュート味の汁=澄まし汁、以降は澄まし汁と記す)」<sup>17</sup>、そして「(keεŋ phalóo(パロー汁)」が見られる。「keεŋ pàa(森の汁)」、「keεŋ lian(ゲーン・リアン)」、「keεŋ sôm(酸っぱい汁)」は従来の「keεŋ」通り、それぞれの「ゲーンのペースト」をお湯に入れて調理する。「keεŋ pàa(森の汁)」は「pàa(森)」と比喩される様な野菜を多く入れる。「keεŋ lian(ゲーン・リアン)」は唐辛子の代わりに胡椒を使い、様々な野菜とハーブを入れる。「keεŋ sôm(酸っぱい汁)」はタマリンドを使って酸味を出す。「sôm」は Wongtheet (2013)の指摘によると、東北の方言であるため、この調理法は東北部の影響を受けたと思われる。一方 Wongtheet (2017)に中国から影響を受けたと指摘された「keεŋ cùut(澄まし汁)」は、辛味のある従来の「keεŋ」との対照として、「ゲーンのペースト」を使わず辛くない「keεŋ」であることを示すために命名されたと思われる。そして、「(keεŋ

phaloo(パロー汁)」も「ゲーンのペースト」を使わず、「五香」という中国の香料を加えて醤油で甘辛く煮る。このように、中国の汁系の調理法の影響を受けて、従来の「kœŋ」と違った調理法で作られる辛くない汁も「kœŋ～」と名付けられることがある。

### 2.2.2 「tôm」を含めて構成されている料理名

タイの料理名における「tôm」は、「tôm luat müu(豚の血のスープ)」のように、調理法語として単独で用いられるものが1%ある。それよりも、「tôm sêep kraduuk müu ?ɔɔn(豚軟骨の激辛汁)」のように、「tôm」と他の言葉と共に、「tôm sêep(激辛汁)」になって、「tôm」から派生されたと考えられる調理法が多く見られる(7%)。派生された調理法語は、「tôm sêep(激辛汁)」、「tôm khlóoŋ(クローン汁)」、「tôm sôm(酸っぱい汁)」、「tôm khàa(ナンキョウ汁)」、「tôm yam(トムヤム)」が見られる。それらの派生された調理法は、酸味、塩辛味、辛味<sup>8)</sup>、が主な味とするところは共通しているが、微妙な相違点もある。「tôm sêep(激辛汁)」はタイの東北部の料理の影響を受けた調理法だと思われ、肉類の汁であり、辛味の素は生の唐辛子、酸味の素はライムまたはタマリンドを使う。「tôm khlóoŋ(クローン汁)」は魚の汁であり、辛味の素は干し唐辛子、酸味の素はライムまたはタマリンドを使う。「tôm sôm(酸っぱい汁)」は魚の汁であり、辛味の素は胡椒と生姜、酸味の素はタマリンドを使う。「tôm khàa(ナンキョウ汁)」はココナツミルクを使う汁であり、辛味の素は生の唐辛子、酸味の素はライムである。そして、「tôm yam(トムヤム)」は「tôm」と「yam(混ぜ合わせる)」からなる熟語であり、酸っぱくて辛い味付けである魚介類の汁の調理法である。辛味の素は生の唐辛子、酸味の素はライムである。このように、入れる具材や酸味と辛味の味付けに使われる食材等、調理法の違いにより多種多彩な「tôm」系の汁を派生させてきた。

上述の通り、本来、タイの汁系の料理にする調理法には「kœŋ」と「tôm」しかなかったが、タイの一部の地域や中国、ペルシア等の海外から持ち込まれた調理法の影響を受けて、料理名に見られる「kœŋ」と「tôm」は、全体調理法語の4割近くを占めているように多種多彩な下位の汁系の調理法が派生された。しかし、派生されたそれらの調理法の中には、必ずしも派生元の調理法及び味と同系ではないものも少なからずある。

### 2.3 煮詰めるタイプ

このタイプの基本調理法語には、「lön」と「tün」という動詞がある。「lön」は塩漬けの小魚またはエビまたは味噌等にココナツミルク、玉葱、ニンニク、唐辛子等を加えて水気がなくなるまで煮詰めることである。ココナツミルクが使用される「lön」は、Sawatdiwat(2009)の指摘にもあるように、ペルシア人の影響を受けて生まれた調理法である。一方、「tün」は食材をとろ火でコトコト煮て軟らかくすることである。「tün」は潮州

語であるため、中国人が持ち込んだ調理法だと考えられる。

タイの料理の名前には、「tâociao lõn(味噌のココナッツミルク煮詰め)」のように、「lõn」という調理法語が1%見られる。一方、「tûn」は、「kài tûn fák hèt-hõõm(鶏と瓜と椎茸のコトコト煮)」のように、3%見られる。その中には、「khài tûn(茶碗蒸し)」のような、「tûn(コトコト煮る)」という調理法は使われていないにも拘らず、「tûn」という調理法語が用いられている料理名も見られる。

「lõn」と「tûn」のどちらの調理法も従来タイにはなかったものである。そして、料理名には、それらの調理法語が全体の中の4%にしか見られないだけではなく、それぞれから派生された下位の調理法語も見られないため、タイの料理の調理法としては傍流であると考えられる。また、「khài tûn(茶碗蒸し)」という料理名に見られるように、料理名に見られる調理法語は必ずしも本来その調理法語が表している調理法であるとは限らないということが分かる。

## 2.4 混ぜ合わせる（サラダ風にする）タイプ

このタイプの基本調理法語には「yam」と「phlâa」という動詞がある。どちらもタイの中部を発祥地とする調理法だと思われ、野菜を中心に魚介類や肉等を混ぜ合わせ、ライム、魚醤、唐辛子、砂糖を加え、酸っぱくて、塩辛くて、辛いタイ風のサラダにする調理法であるが、「yam」は火を通した魚介類または肉を使うところが、生魚介類や半生肉とハーブを使う「phlâa」と異なる。

このタイプの調理法で作られたタイの料理名には、「yam」を含めて構成されているものは10%あり、「phlâa」は1%である。それら以外に、「nám tòk」と「lâap」という調理法の名前もそれぞれ1%ずつ見られる。たとえば、「yam kài yâaŋ(焼き鶏のヤム)」、「phlâa kûŋ(エビのラー)」、「nám tòk mûu(豚のナムトック)」、「lâap mûu(豚のラープ)」、等。「nám tòk」と「lâap」は「yam」と「phlâa」と同じような調理法の料理名であるが、「nám tòk」は、肉の塊を焼いてから細く切り、他の野菜と香辛料と混ぜる、そして、「lâap」は挽肉を少量の水で炒ってから他の食材と混ぜる、といったところに相違点がある。「nám tòk」は「汁が落ちる」という意味があり、肉を焼く時に肉汁が出てくるところがその調理法の名の由来となっている。一方、「lâap」は本来北部の方言であり、「肉を細かく刻む」という意味がある。北部だけではなく、中部と東北部にも見られる調理法である。中部と東北部では、「lâap～」に擣いた炒り米も加える。

この調理のタイプでは、本来調理法を表す動詞は「yam」、「phlâa」の2語だけであるが、一方、料理名にはあと2つ同系タイプの調理法「nám tòk」と「lâap」が見られる。「nám tok」と「lâap」は例外的に、基本調理法の動詞「yam」、「phlâa」から派生された言葉ではなく、食材の肉の調理の仕方の違いや、一部具材の使用の有無などで使い分けされてい

る。北部から広まって来たと思われる「lāap」のように、方言の借用語も含めて、料理名に見られる調理法語は4つに展開されてきた。

## 2.5 直火焼きのタイプ

このタイプの基本調理法語には「yāan」、「pīn」、「phǎo」という動詞がある。どれも直接火にあてて焼くが、弱火で、魚等一匹のままあぶり焼くことを「yāan」、中火で、小片に切った肉等を焼くことは「pīn」、そして、強火でエビ等一匹のまま焼くことを「phǎo」と使い分ける。

タイの料理名には、「yāan」を含めて構成されるものが4%あり、「pīn」が1%、そして「phǎo」が0.5%ある。たとえば、「pèt yāan(焼きアヒル)」、「mǔu pīn(焼き豚)」、「kūn phǎo(焼きエビ)」、等。そして、「yāan」を含めて構成されている料理名の中の3分の2は、「yam kāi yāan(焼き鶏のヤム〈サラダ〉)」のように、2つの調理法(yamとyāan)があり、その場合、「yāan」はその料理の主となる食材の調理法を表している。

上述の通り、火の強弱の度合及び食材の形状によって表される言葉が違うこのタイプの調理法は、Sawatdiwat(2009)の記述にあるように、タイの伝統的な調理法であるが、現在の料理名にはそれらの調理法語が他のタイプの調理法語と比べると多くはない。また、その中では、料理そのものの調理法語としてではなく、その料理に使われる主となる食材の調理法語としてその食材名を修飾する形で用いられるものが多い。

## 2.6 油で調理するタイプの調理法語

このタイプの基本調理法語には「phàt(炒める)」、「thōt(油で焼く、揚げる)」、「ciao(油で炒る)」という動詞がある。Wongtheet (2017)とNa Songkhla(1989:214)の記述によると、それは中国人によって持ち込まれた調理法である。研究対象とされているタイの料理名の32%はこのタイプの調理法語を含めて構成されている。料理名に見られるそれぞれの調理法語は下記の通りである。

「phàt(炒める)」：24%の料理名に見られる。たとえば、「phàt yōt fāk-mēeo(チャヨテの新芽の炒め)」、「phàt prīao wāan kāi(鶏の甘酸炒め)」、「phàt phèt khāa mǔu(豚足の辛炒め)」、「phàt phrīk khīj kāi(鶏の唐辛子と生姜炒め)」、「phàt kraphrao kūn(エビのバジル炒め)」、「puu phàt phōj karii(カニのカレー粉炒め)」、「thalee phàt chàa(シーフードのチャ炒め)」、「wúnsēn phàt thai(春雨のタイ焼き)」等。これらの料理名には、「phàt」以外に、「phàt prīao wāan」、「phàt phèt」、「phàt phrīk khīj」、「phàt kraphrao」、「phàt phōj karii」、「phàt chàa」、「phàt thai」といった「phàt」から派生された調理法語が多く見られる。派生されたそれぞれの調理法語は、中華風の辛くない一般の炒め物の調理法語である「phàt」とは微妙な相違がある。「phàt prīao wāan」はトマトやパイナップルを使った酢豚に似ている甘く

て酸っぱい炒め物である。「phàt phèt」と「phàt phrík khǐŋ」は「ゲーンのペースト」を食材と一緒に炒める辛炒めであるが、「phàt phrík khǐŋ」に使われる「ゲーンのペースト」は唐辛子以外に生姜も入れるところが、「phàt phèt」と相違する。「phàt kraphrao」はバジル、搗いた生唐辛子とニンニクを食材と一緒に炒める。「phàt phǒŋ karii」はカレー粉、唐辛子を食材と一緒に炒める。「phàt chàa」は生唐辛子とニンニクと一緒に搗いてから油で炒め、そこに食材を入れる。「chàa」は搗いた唐辛子とニンニクを炒めたときに生じる音から来た擬音語だと思われ、激辛さを連想させる。「phàt thai」はWongtheet (2016)の記述にあるように中国に影響を受けたが、生麺の代わりに乾麺を使い、ライムや唐辛子等も入れるタイ風に調整し、愛国心を植え付けるために命名された。このように、料理名に見られる「phàt」の下位の調理法語は当時のタイの国策によって決められたものもあるが、主に特定の味を表す、中でも辛い味にするための調理法を表す言葉が多くあることが分かった。

「thǒt(油で焼く、揚げる)」: 5%の料理名に見られる。たとえば、「plaa salít thǒt (焼きサリット魚〈淡水魚の一種〉)」、「thǒt man kūŋ(エビのトートマン)」、「mǔu thǒt krathiam(豚のニンニク炒め)」、等。これらの料理名には、「thǒt」以外に、「thǒt man」と「thǒt krathiam」が見られ、どちらも、「thǒt」から派生された調理法語だと思われる。「thǒt man」は魚やエビのみじん切りと「ゲーンのペースト」を混ぜ合わせてから油で揚げ、辛い揚げものにする。一方、「thǒt krathiam」は大量の搗いたニンニクと胡椒等を食材と混ぜてから、油で焼く。このように、「thǒt」の下位の調理法語は2語しか見られないが、食材を油で焼くまたは揚げるといった単純な調理法である「thǒt」とは違い、手を加え特定の味または辛い味にする調理法を表す言葉である。

「ciao(油で炒る)」: 普通、「ciao krathiam(ニンニクの刻みを油で炒る)」や「ciao nám-man mǔu(豚の脂を炒ってラードにする)」のように、食材を油で炒る場合に用いられる。2%の料理名にはこの調理法語が見られるが、「khài ciao hèt hǒom(椎茸のオムレツ)」のように、すべてオムレツに関する料理名に見られる。料理名に見られる「khài ciao(オムレツ)」は卵を油で炒るのではなく、油で焼くという方法で調理されるため、本来「ciao(油で炒る)」が表す調理法とは異なる。

油を使用するタイプの料理名には、上述の通り、「phàt(炒める)」を中心に、調理法語が多く派生してきた。派生された調理法語は、主に辛い味にする調理の仕方を表す調理法語である。

## 2.7 蒸氣で調理するタイプ

このタイプの基本調理法語は「nūŋ(蒸す)」という動詞しかない。研究対象としたタイの料理名には「plaa-mùk nūŋ manao(イカのライム蒸し)」しかみられず、全体の料理名のわずか0.5%にすぎない。Na Songkhla(1989)によると、「nūŋ(蒸す)」は中国人によって持

ち込まれたが、同じように中国人によって持ち込まれた油で調理するタイプと違い、調理法の展開が見られないし、この調理法で調理される料理も少ない。

## 2.8 熱で包み込んで焼くタイプ

このタイプの基本調理法語も「?òp(〈オープンで〉焼く)」という動詞しかない。研究対象としたタイの料理名の3%はこのタイプの調理法語を含めて構成されている。たとえば、「kûŋ ?òp wúnsêñ(エビと春雨焼き)」、等。Na Songkhla(1989)によると、「?òp(〈オープンで〉焼く)」は西洋人によって持ち込まれたが、調理法の展開は見られない。

2.1~2.8までの記述の通り、タイの料理の基本調理法語には伝統的な調理法を表す動詞もあれば、外国の料理の影響を受けて生まれた調理法を表す動詞もある。また、料理名、特に汁系と油使用系の料理に見られる調理法語はそれらの基本調理法語から派生されたものが多い。派生された調理法語は、「kœŋ cœut(澄まし汁)」や「khài ciao(オムレツ)」のように、必ずしも基本調理法語が本来表している方法で調理されるものとは限らない。そして、「tôm yam」のように、本来、違ったタイプの基本調理法語の共起で出来た調理法語もある。料理名全体で見ると、「汁状にするタイプ」、「油で調理するタイプ」、「混ぜ合わせるタイプ(サラダ風にする)」の調理法の名前は合計で80%も占めているように、「直火焼きのタイプ」、「煮詰めるタイプ」、「熱で包み込んで焼くタイプ」、「蒸気で調理するタイプ」、そして「搗きつぶし合わせるタイプ」の調理法の名前よりも圧倒的に多く存在している。料理名に見られる調理法の名前の使用割合から、タイの料理の調理法は「汁状にするタイプ」、「油で調理するタイプ」、そして「混ぜ合わせるタイプ(サラダ風にする)」が主流であることは明らかである。

## 3. タイの料理名に見られる調理法語の特徴

前章で論じた通り、タイの料理の調理法には従来の調理法もあれば、従来の調理法にはなかったが、後から一部の地域、または中国等の外国からの影響を受けて生まれたものもある。また、従来タイのものではあるが、外国等の影響を受けてから多種多彩な調理法に展開されてきているものもある。特に外国との貿易が盛んに行われるようになったアユタヤ時代に多くの中国人等の外国人がタイを訪れ、それに伴い諸外国の料理やその調理法も多く紹介されるようになった。本来、油不使用の加熱調理法を用いていたタイ人に、油使用の調理法が持ち込まれて以来、「油で調理するタイプ」も主流の調理法の一つとなっている。また、本来、ココナッツミルク不使用のタイの「kœŋ」もペルシア人が料理にココナッツミルクを用いているのに影響を受けて、「kœŋ」のカテゴリーが多く生まれた。料理の命名におけるそれらの調理法語の特徴は次の4点が挙げられる。

第一に、シンプルな調理法よりも手の込んだ複雑な調理法を表す言葉における多様性で

ある。タイの料理名に見られる調理法語には、シンプルな調理法と味を表す言葉よりも複雑な調理法と味を表す言葉が圧倒的に多く展開されてきている。「yam kài yâan(焼き鶏のヤム〈サラダ〉)」に見られる「yâan(焼く)」のように、従来シンプルな調理法であっても、料理名には、複雑な調理法が用いられる料理の食材の調理法として、他の言葉と共に用いられている。

第二に、後から持ち込まれた調理法で、従来のタイの調理法にも類似するものがある場合である。特に、汁系の料理名における調理法語に顕著である。従来、タイ語では「kœŋ」という調理法語があるため、後から持ち込まれた汁系の調理法と味は「kœŋ」と異なっているにもかかわらず、それらの調理法を表す言葉として「kœŋ～」となるように、その下位を派生させた。このような調理法の命名は調理の技法や味よりも、料理の形状に重きが置かれたものではないかと考えられる。

第三に、後から持ち込まれた調理法で、従来のタイの料理にはなかったものである。これは油使用の調理法語に顕著である。従来、辛くしない調理法であったが、「phât phèt(辛炒め)」、「phât chàa(チャー炒め)」のように、主に辛い味付けをする調理法を表すために、「phât(炒め)」の下位を派生させた。その中には、「phât thai(タイ風焼き)」のように、愛国心を植え付けるといった国の政策に由来するものもある。また、後から持ち込まれた調理法には、「khâi ciao(オムレツ)」のようにその調理法語が本来表している調理の技法と異なったものもある。

第四に、使用する言語である。タイの料理名に見られる調理法語は基本的に、タイの共通語が用いられているが、他の地域や国からの影響を受けた調理法を表すのに、方言または外国からの借用語が用いられることも少なくない。その中では、中国語が特に多く見られる。

上記のタイの料理名に見られる調理法語の命名で明らかのように、伝統的なものを継承しながら他の民族や国々の影響も受け入れ、自分達の嗜好に合わせるように多種多彩な調理法語を派生させてきた。それらの派生語は、主に複雑で手の込んだ調理の技法を表すことに特徴があると考えられる。

#### 4. 調理法語に見られるタイ人の嗜好

第3章で論じたタイの料理名に見られる調理法語の特徴から、現在のタイ人が食している料理は、単純な調理法によってできるものよりも、複雑な手の込んだ味付けや調理法によってできるものを中心に発展してきていることが明らかになった。たとえば、様々な食材や香辛料の混ぜ合わせを中心に調理される汁系のもの及び炒めもの、色々な食材を混ぜ合わせて刺激のある味にするサラダ風のものなどがある。そのことは、シンプルでマイルドな味がするものよりも、様々な味が混ぜ合わされ、辛さを中心にした刺激のあるものが

好まれているということを表している。それは、熱帯の国に住むタイ人にとっては、マイルドでシンプルな味よりも刺激のある味の方がより食欲を増す、といった気候的背景が関わっているのではないかと考えられる。

## 5. おわりに

タイの料理名に見られる調理法語を通して、タイの料理の調理法の特徴及びタイ人の嗜好が上述の通り明らかになった。料理の名前には調理法語以外に、食材名等も多く見られる。タイの料理の命名の特徴及びタイ人の食文化をより深く理解するためには、料理名に見られる食材名についても研究することが望まれる。それは今後の課題としたい。

## 注

- 1) アユタヤー時代（1351年～1767年）のタイの首都である。その時代は、インド、中国、日本、中東や西洋の国々と活発に貿易を行い、それらの国々からの文化の影響を受けつつ独自の文化を形成していた。
- 2) 「kapi ガピ」は小エビと塩をつき混ぜ発酵させた調味料である（富田1990:153）。
- 3) 「nám phrik (ナムプリック)」はkapi(小エビと塩をつき混ぜて発酵させたもの)、ニンニク、キダチトウガラシ、ライムなどで作った食べ物で、野菜や魚について食べたり、ご飯について食べる。タイの家庭食として不可欠のものである（富田1991:921）。
- 4) ブンナーク家はタイで最も多い姓の一つ。約400年前エーカートッサロット王時代にアユタヤーに来たアラブ商人チークアマットは大富豪になり士官して位人臣を極めた。その子孫たちで、この家系からは多くの高官を輩出した（富田1990:993）。ブンナーク家の先祖の出身地はアラビアともペルシアとも言われており、定かではない。
- 5) タイ語母語話者コンサルタントは共通タイ語をしゃべっている20代～60代の男女9名である。内訳:20代の女性2名、20代の男性1名、30代の男性1名、40代の女性2名、50代の女性2名、60代の女性1名。
- 6) 本稿で提示する割合は、全体の中の傾向を把握するために記すもので、1%未満の場合以外は小数点以下は省略する。よって、合計で100%に満たないこともある。
- 7) *cuut* (チュート味の) 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くおいしくないという意味合いでも用いられる。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、うまいの不足したさま」という意味がある（小学館2005）。しかし、「淡味」は「*cuut*」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「*cuut*」という味覚語と同意語とは言えないため、本稿では「*cuut*」という味を表すのに「チュート味の」と表記することにする（宮本2011:85）。
- 8) 本稿では、魚醤等の辛い味を「塩辛い」、唐辛子等の辛い味を「辛い」と表記する。

## 参考文献

川端 晶子

1983 「西洋料理に用いられる調理用語」、『食のことば』、ドメス出版、東京、169-182。

城生 佑太郎

1991 「命名を考える」、『日本語学』 Vol.10、明治書院、東京、15-23。

塚田 孝雄

1997 「料理・食材の命名法」、『言語』 Vol.26、No.4、大修館書店、東京。

富田 竹次郎

1990 『タイ日辞典』、養徳社、天理。

宮本 マラシー

2016 「タイ語の触覚を表す表現における共感覚的比喩」、『言語文化研究』 第42号、大阪大学  
大学院言語文化研究科、大阪、147-162。

森岡 健二、山口 伸美

1985 『命名の言語学：ネーミングの諸相』、東海大学出版会、神奈川。

De La Loubère,Simon

1691 “*Du Royaume de Siam*” Komonlabut ,San T.(trans.), 1967 “*Chotmaaiheet La Loubère Rat Anachak Siam*”, Samnak Phim Sripanya, Bangkok.

Na Songkhla,Wandee

1989 “*Arharn Thai*”, “*Saaraanukrom Thai Samrap Yaowachon*” Vol.13, Khrongkarn Saaraanukrom  
Thai Samrap Yaowachon, Bangkok.

Pramoj, Kukrit

1992(2010) “*Nam Prik*”, Dok Yaa,Bangkok.

Sawatdiwat Thanatsri

2009 “*Ruang Lao Tamrap Khun Chaai MRV.Thanatsri Sawatdiwat.... Wattanatham Arharn Nai Sangkom Thai(1)*”, “*Prachachat Thurakit*” (10<sup>th</sup> February 2009).

Wongtheet,Suchit

2013 “*Column Siam Pratheet Thai*”, “*Matichon Online*”(5<sup>th</sup> March 2013).

2016 “*Phat Thai Mai Mii Khrai Tang Chuu Phro Dai Chuu Chak Karn-Muang Chatniyom*”, “*Matichon Online*”(15<sup>th</sup> December 2016).

2017 “*Arharn Chiin Kao Sut Nai Thai*”, “*Matichon Online*”(26<sup>th</sup> January 2017).