

| | |
|--------------|---|
| Title | タイ語における味の評価表現 |
| 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. 7 P.55-P.73 |
| Issue Date | 2012-03-08 |
| Text Version | publisher |
| URL | http://hdl.handle.net/11094/8282 |
| DOI | |
| rights | |
| Note | |

Osaka University Knowledge Archive : OUKA

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

Osaka University

タイ語における味の評価表現

宮本 マラシー*
MIYAMOTO Marasri

Abstract:

Evaluative Words for Taste in Thai

The purpose of this paper is to investigate the peculiarity of evaluative words for taste in the Thai language by semantically analyzing words and expressions that are used in evaluating tastes of food. The result of this study shows that not only purely evaluative taste terms <*ʔarò̄i* (tasteful)> and <*mâi ʔarò̄i* (distasteful)> but words related to smell, texture, temperature, and physical contact are generally used for implying the taste satisfaction or dissatisfaction of food, along with the basic taste terms e.g. <*wǎan* (sweet)>, <*prǎao* (sour)>, <*khem* (salty)> etc. Additionally, it has been found out that there are terms particularly used for evaluating mixed tastes and complex tastes, such as <*klomklòm* (well harmonized)>, <*pràa* (badly harmonized)>, <*sêep* (excitingly good)>, etc. As a consequence, the characteristics of food culture in Thailand and Thai people's preferences for rich, complex and stimulating flavors are inferred from this study.

Keywords : taste terms, evaluative taste terms, evaluative words, Thai food culture, Thai people's preferences for food

キーワード : 味覚語, 味覚評価語, 評価語, タイ人の食文化, タイ人の嗜好

1. はじめに

1.1. 研究目的

本研究は、タイ人が食物の味に対して「快適」、「満足」、あるいは「不快」、「不満」を感じる時に表現される言葉とその表現形式を意味的に分析し、そこに見られるタイ人の食文化、及び味に対する嗜好の特徴を考察することを目的としている。

* 大阪大学世界言語研究センター・教授

1.2. 先行研究

食物は主として美味しい (tasteful) と不味い (distasteful) という言葉でしか表されない言語があるという報告もある。一方, sweet, salty, sour, そして bitter と 4 つの味覚語で表現される英語圏の国々や, 甘い, 辛い, 酸っぱい, 苦い, そして渋いの 5 語が用いられる日本, そして, wāan (甘い), man (マン風味)¹, p̄iao (酸っぱい), khem (塩からい)², phèt (辛い), khōm (苦い), fàat (渋い), そして c̄uut (チュート味)³の 8 つの言葉が用いられるタイなどのような社会も見られる [宮本 2011]。このように, 日常生活で人々が口にする食物の基本の味を表すのに, それぞれの所属している社会によって用いられる表現に差異が見られる。さらに, 食物の味における「快適」, 「満足」, あるいは「不快」, 「不満」といった感覚や評価を表す際にも, それぞれの文化によって用いられる表現の種類やパターンが異なる。たとえば, 英語の tasty, palatable, yummy, scrumptious, delicious などは日本語の「おいしい」やタイ語の「ʔarði」と違い, それぞれが表す美味しさの度合に相違があると思われる。そして, 味に対する不満を表すのに, タイ語には「mái ʔarði (美味しくない)」という用語はあるが, 日本語の「まずい」に当たる言葉はない。Backhouse [1994] は, 日本語の味覚語の体系的関係の考察の一環として, 「この桃はうまい?」や「そのワインは美味しい?」等の質問をインフォーマントに対して行うことで, 日本人が味を評価する際に用いる表現を調査した。その結果では, 「おいしい」, 「うまい」, 「まずい」といった純粋の味覚評価語 (purely evaluative taste terms) が単独で用いられる場合もあれば, 「甘くておいしい」, 「酸い味があっておいしい」, 「冷たくてうまい」のように修飾語を伴うパターンも多く見られる。さらに, 日本語の味を評価する表現は, 岡安 [1983] の記述にも見られる。そこでは, 食品開発研究所の所員が集めた<おいしさ>に関する言葉は, 「シャープ」, 「こくがある」, 「あっさり」など全部で約 1,700 種に上ったと言及されている [岡安 1983:88-89]。Backhouse [1994] の調査の結果や岡安 [1983] が言及しているように, 食物の味の評価には, 様々な言葉や表現のパターンがあることが分かっている。

-
- 1 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「man¹ 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「man² 油っこい」と表記する。つまり, タイ人は「X man¹ マン風味 (X はマン風味だ)」と「X man² 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。
 - 2 宮本 [2011] は khem の味を「鹹い」と表記し, phèt の味を「辛い」と表記していたが, 本稿では, 分かりやすくするために, khem を「塩からい」, そして, phèt を「辛い」と表記する。
 - 3 c̄uut (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「c̄uut」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「c̄uut」という味覚語と同意語とは言えないため, 本稿では「c̄uut」という味を表すのに「チュート味」と表記することにする。

一方、石毛 [1983] は、生理学的味覚の研究が客観性をもつ科学の問題であるのに対して、文化の側からする味覚表現の分析には、言葉の示す価値観をめぐって、広義の味覚を表すことば相互間の構造をとらえることが欠かせないと指摘した [石毛 1983:17]。味覚表現語について論じた際には、味覚の内では甘さに対する評価が高く、甘い味をくうまい>というカテゴリーに置く味覚表現体系をもつ言語が多くあり、また、甘さイコールうまさという表現をする言語もあるということを示している。氏が取り上げている例には次のようなものが含まれている。モルッカ諸島のハルマヘラ島北東部に居住するガレラ族が使用しているガレラ語では、くあまい>味だけは別の性格をそなえている。くあま味が強すぎる(ta) muti poli>というマイナス評価をすることはなく、あまければあまいほどくうまい>とされる。しかし、くあま味が薄すぎる(ta) muti wa>はくうまくない>カテゴリーに入れられる [ibid:20]。日本語のく甘し>と書いてくうまし>と読ませることや、英語の「sweet」という言葉は「あまい」以外にも、「うまい」、「味のよい」という意味もあることも指摘している [ibid:15]。また、石間 [1983] は味の濃度と快適度について記述した際に、R.エンゲルというドイツ人の50年程前の調査をとりあげ、次の通り指摘している。

いろいろな味には、それぞれの濃度によって味の快適度と不快度がある。濃度が低いところから増加するのに合わせ、単調に快適度も増加していくが、あるところからは不快に方向を転じる。しかし、甘味は濃度が増えていっても不快だという印象にはつながらない [石間 1983:116]。

このように石毛 [1983] と石間 [1983] によれば、時代や社会によっては、「甘い」は他の味覚語と違い、濃さの度合に関係なく、くおいしい>の同義語となりえる、特別な味であることが見受けられる。

しかし、石毛、石間と違い、西尾 [1983] は日本の文学作品から収集した味覚語が用いられる用例を分析し、次のように指摘した。

「甘い」は文脈的に良い評価を伴いやすいことは確かですが、語そのものの意味の中に「おいしい」という要素は含まれていない。「あまい」から派生した語である「あまったらい」という語は明らかによくない評価を伴っており、、、「あまったらい、いい味だ」のような言い方は成り立たない [西尾 1983:103]。

タイ語の場合、味を評価する表現は Jiranathanaporn & Singnoi [2010] の研究に見られる。Jiranathanaporn & Singnoi [2010] はタイ北部の南部地域における味覚語の研究の一環として、それぞれの味覚語を味の評価語として用いた場合、プラス的な評価語として用いられるもの、マイナス的な評価語として用いられるもの、そしてプラスでもなくマイナスでもない中間の評価語として用いられるもの、と3つのカテゴリーに分類している。しかし、その分類の根拠は明記されておらず、また味を評価する表現全体が取り上げられ、論じられたものとは言えない。

本稿では、その研究目的に基づいて、そして上記の先行研究を参考にしながら、共通タイ語における味覚評価表現の次の3点を明らかにしたい。

1. タイ人が食物の味に対して評価を行う際に用いられる語彙及び表現形式にはどのようなものがあるのか。そして、それらの語彙及び表現形式を意味的に分析することにより、そこに含意されている評価はどのようなものと考えられるのか。
2. 石毛 [1983] と石間 [1983] が指摘したように、ある特定の味は他の味より<おいしさ>に結び付けられやすく、プラス的に評価されるが、そのような特定の味を表す言語がタイ語においても見られるのか。
3. それらの表現を通してタイ人の食物の味に対する嗜好の特徴をどのように解釈出来るのか。

2. 味を評価する表現

本稿において分析の対象として用いる味を評価する表現は、普段の会話や食事をしながらの会話に自然に出てきたもの、そしてタイのインフォーマントに対するインタビューを通して得たものである⁴。インタビューの主な質問は次の通りである。

- A) X (食物) を食べたことがありますか？/または Y (レストラン) で食事をしたことがありますか？
 - B) X (食物) の味または Y (レストラン) はどうですか？ (どうでしたか？)
 - C) X (食物) の味または Y (レストラン) はおいしいですか？ (おいしかったですか？)
 - D) なぜおいしい/またはおいしくないと感じますか？ (感じましたか？)
 - E) 「X (食物) は T (甘い, 酸っぱいなどの味覚語)」と言われた場合、あなたはその X はおいしいと感じますか？
 - F) T (甘い, 酸っぱいなどの味覚語) からおいしいと感じる食物を教えてください。
 - G) T (甘い, 酸っぱいなどの味覚語) からおいしくないと感じる食物を教えてください。
- 上記の方法で得た味覚評価の表現を 2.1 と 2.2 に分類する。

2.1. 味を評価するために用いられる語彙

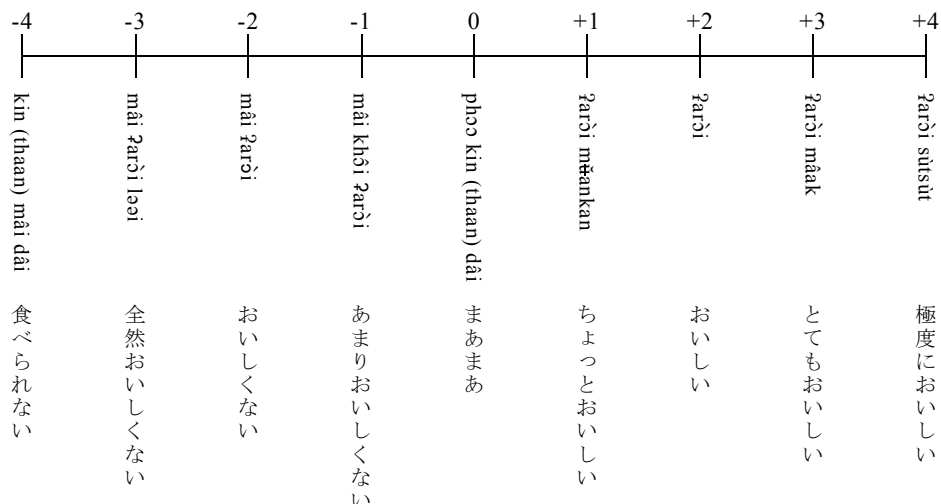
2.1.1. 純粹の味覚評価語 (purely evaluative taste terms)

タイ語では、食物に対する満足または不満を直接的に表現する場合、「ʔarði」と「mâi ʔarði」という評価語が一般的に用いられる。「ʔarði」は<おいしい>と感じるときに用いられ、「ʔarði」の否定形である「mâi ʔarði (～ない・おいしい)」は<おいしくない>または<まずい>と感じる表現として用いられる。<おいしくもなくまずくもない>という気持ちを表すときには「phoo kin (thaan) dâi (十分・食べる・得る = 食べるのに十分である、なんとか食べられる、まあまあ)」が用いられる。「ʔarði」を基にし、満足の尺度を表す表現には「mâi ʔarði」以外にも「ʔarði mǎankan (思っていたよりちょっとおいしい = ちょっとおいしい)」、「ʔarði mâak (とてもおいしい)」、「ʔarði sùtsùt (極度においしい)」、「mâi khôi ʔarði

4 インタビュー調査は、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 23 年 8 月 15 日～8 月 26 日にバンコク市内で行われた。対象者 (インフォーマント) は共通タイ語を使用している 20 代～80 代の延べ 27 名の男女である。内訳：20 代は 19 名、30 代 3 名、40 代 1 名、50 代 2 名、60 代 1 名、80 代 1 名。男性 15 名、女性 12 名。

(あまりおいしくない)」、そして「mâi ʔaròì ləoi (全然おいしくない)」が見られる。なお、「極度にまずい」を表すのには、「kin (thaan) mâi dâi (食べられない)」という表現が使用される。インフォーマントと確認したところ、それぞれが表す<おいしさ>の段階は、[図1]のように表すことが出来る。

[図 1]



2.1.2. 味に対する感覚を表す語

2.1.2.1. 味覚語

タイ語では、「wǎan 甘い」、「man¹ マン風味」、「pǎiao 酸っぱい」、「khem 塩からい」、「phèt 辛い」、「khǒm 苦い」、「fàat 渋い」、そして「cǎut チュート味」が日常生活では一般的に用いられている [宮本 2011]。そのため、ここでは、それらの 8 語をタイの基本的な味覚語だと考える。宮本はさらに、インフォーマントのそれぞれの味に対する感覚を基にして、それらの味覚語を次の 4 つのタイプに分類している。

- (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 man¹ (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 pǎiao (酸っぱい), khem (塩からい), 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、物足りなさを感じさせる味。cǎut (チュート味) にしか見られない。 [宮本 2011:96]

味に対して満足または不満を述べる場合にそれらの言葉は例 1 と例 2 で示すように用いられる。

1> sôm nî wāan náʔ. phlǎə phlép diao kin pai sǎam lúuk léəo.

このミカンは甘いですね。気が付いたらもう3個も食べちゃった。

2> wáa nám-phrík⁵ wāan. biip manaao kàp sài nám-plaa loŋ pai ʔiik nòoi síʔ, ʔàat ca ʔaròì khǎn mǎŋ.

や〜！ ナム・プリックは甘い。もう少しライムと魚醤を入れなさい。少しはおいしくなるかもしれない。

例1では、「wāan 甘い」は話し手にとっては快適さを引き起こす味だと考えられる。<おいしい>と対等の意味合いを持つと解釈できる。それに対し、例2では、ナム・プリックは一般的に「wāan 甘い」と感じるとおいしくないと思われるので、この場合の「wāan 甘い」は<おいしくない>という含意を持つ。例1と例2であきらかなように、ある食物の味への評価が行われる際、「X wāan (Xは甘い)」の「wāan 甘い」は<おいしい>の意味合いが含まれる場合もあれば、<おいしくない>または<まずい>という意味合いが含まれる場合もある。ここでは、すべての味覚語が味に対する評価語として用いられる場合、<おいしい>または<おいしくない>のどちらの含意を持つのかをインフォーマントと確認し、まとめたものが[表1]である。

[表1]

| 味覚語 | 満足(おいしい)と評価される食物の例 | 不満(おいしくない)と評価される食物の例 |
|-----------------------|--|-------------------------------------|
| wāan 甘い | sôm ミカン | nám-phrík ナム・プリック |
| man ¹ マン風味 | khǎao-sawǎi キーオ・サワイというマンゴ ⁶ | × |
| prǎao 酸っぱい | phák-kàat dǔəŋ 白菜の漬物 | sôm ミカン |
| khem 塩からい | plaa-khem 塩干魚 | plaa-thuu トウ魚 ⁷ |
| phèt 辛い | nám-phrík ナム・プリック | hǔa-chai tháo 大根 |
| khǎm 苦い | × | bǔəraphét 苦藤 ⁸ |
| fàat 渋い | × | lamút dip まだ熟していないラムット ⁹ |
| cǔət チュート味 | plaa-thuu トウ魚 | tôm-yam-kûŋ トムヤムクン ¹⁰ |

5 「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きているが、主な味が「wāan 甘い」になってはいけない。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-phrík (水・唐辛子)」の種類によって決められる [Pramoj 2000:14-15]。

6 マンゴの一種。青い内に食べると、「man¹ マン風味」がすれば<おいしい>と思われる。

7 サバ科の海魚である。あぶり焼いたり、油でやいたりして食べる [富田 1990 : 848]。一般的に、塩からさはなく、「cǔət チュート味」なものが望まれる。

8 ツツラフジ科の植物であり、非常に苦い味がする [富田 1990 : 964]。

9 アカツ科の植物の果実であり、2.5〜3センチの球形ないし卵形で甘い [富田 1990 : 1579]。lamút dip (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。

10 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。

[表1]では、「man¹マン風味」は<おいしい>という意味合いで用いられることはあっても、<おいしくない>という意味で用いられる食物は見当たらないとのインフォーマントからの指摘もあったので、ここでは、「man¹マン風味」は味の評価語としては<おいしい>という意味合いで用いられていると考える¹¹。それに対し、「khôm 苦い」と「fàat 渋い」は<おいしい>と評価される場合には用いられることがなかった。

なお、例2での使い方では、「wāan 甘い」は話し手にとって、甘味が強い、または日本語の「このすき焼きはちょっと甘い」と同じように、同じ食物に調合されている味の中で他の味より甘味が強いという意味合いでも用いられる。複数の味が混合している食物を評価する際に、単味を表す味覚語が用いられる場合、その味覚語が表す味が他の味より強く、その食べ物の味の調和を乱している指摘することになり、マイナス的な評価となることが多く見られる。しかし、インフォーマントの指摘によると、「man¹マン風味」は他の味覚語と違い、そのような意味合いで用いられることはない。複数の味が混合している食物において、他の味より「man¹マン風味」が強く、調和がとれていないと感じる場合、「X man¹マン風味(Xはマン風味である)」ではなく、「X man¹マン風味 pai (Xはマン風味が強すぎる)」という表現が用いられる。「... (kəən) pai (～すぎる)」という表現形式については2.2.3.5を参照されたい。

2.1.2.2. 味覚語以外の感覚語

食物の味に対する評価が行われる際、味覚語以外に他の感覚の言葉が用いられることも多く見られる。それぞれの言葉における評価の含意をまとめたものが[表2]である。

[表2]

| 感覚語 | 満足(おいしい)と評価される食物の例 | 不満(おいしくない)と評価される食物の例 |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| chəun-cai 気持ちいい | nám-takhrái レモングラスのジュース | × |
| chúm-khəw 喉をしめらせる | lúuk-ʔom のど飴 | × |
| krəp パリパリ | khanôm-paj krəp ビスケット | × |
| niao もちもち/(肉が)硬い | khāao-niao モチ米 | satéek ステーキ |
| núm 柔らかい | satéek ステーキ | × |
| khəŋ 硬い | × | khanôm-paj パン |
| ním 柔らかい | × | khanôm-paj krəp thii chəun 湿ったビスケット |
| kəɛ よく実っている,(野菜の茎や葉が)硬い | thua-lisəŋ 落花生 | phək-bùŋ エンサイ ¹² |

11 「man²油っこい」なら、不快を引き起こし、<おいしくない>という含意を持つとインフォーマントに指摘された。

12 ヒルガオ科の植物。若葉と細い茎を油でいためたり、スープに入れて食べる[富田1990:991]。あまり成長しすぎると、茎が硬くなる。

| | | |
|--|---------------------------|-----------------------------|
| ʔǝǝn 熟していない, 若い, 柔らかい | phák-búnj エンサイ | thúa-lisōŋ 落花生 |
| núa nêɛn 実(身)が締っている | puu カニ | × |
| núa léʔ 熟しすぎたため実(身)がぐちゃぐちゃとなった, 柔らかすぎた | × | malakɔɔ sùk 熟したパイパイヤ |
| sùk 熟している, よく火が通っている | lamút ラムット | khài-tôm yaaŋ-matuum 半熟のゆで卵 |
| dip ナマ, まだ火が十分通っていない | malakɔɔ dip 青パイパイヤ | lamút ラムット |
| hàam 半熟(果物) | khíao-sawǝi キーオサワイーというマンゴ | malakɔɔ dip 青パイパイヤ |
| chàm 蜜が多い | sápparót パイナップル | × |
| dáan 膨らまない | × | khài ciao 卵焼き |
| hǝǝm よい香り | núa-yaaŋ 焼き肉 | × |
| měn 臭い | × | plaa-ráa 魚の塩漬け |
| (měn) khāao 生臭い(魚) | × | plaa-dip 刺身 |
| měn khíao 青臭い(野菜) | × | satɔɔ 豆の一種 ¹³ |
| měn sàap 汗臭い | × | núa kèʔ 羊の肉 |
| chũn 強烈なおい | × | láo-dōŋ 薬酒 |
| krúp ガリッ(固いものを噛んだ時の音) | kǝn-kài-yaaŋ 鶏の砂ギモの塩焼き | × |
| rǝǝn 熱い | khāao ご飯 | × |
| yen 冷たい | bia ビール | khāao ご飯 |
| sòt 新鮮な | phák salát サラダの野菜 | × |
| man ² 油っこい | × | mii-krǝp 揚げビーフン |

[表 2] の通り, 味覚語以外には, 食感, 外観, 香り, 温度, 音, を表す言葉もくおしい>またはくおいしくない>と評価する際に多く用いられ, さらに, 2.2.1.2.表 4 に示す通りそれらの中で味覚語と共に共起され用いられる言葉も複数見られる。

2.1.3. ある特定の状態に言及する言葉

この種の言葉としては, 「rót dèt 優れた味」, 「khêmkhôn 濃厚である」, 「thǝŋ khřǝaŋ 材料が優れている」, 「klomklǝm 調和がとれている」, 「sêɛp とても刺激があつておいしい」, 「praa 調和がうまく取れていない」, 「lian 気分が悪い」が見られる。それぞれに表される味の状態は次の通りである。

rót dèt (味・絶品=優れた味): 自然のままの食物および料理に対し, 絶品で, 最高におい

13 マメ科の植物。高木。莢は 30~35 センチでねじれている。若葉, 若莢及び種子を野菜として食べる [富田 1990: 1763]

しいと評価する場合に用いられる。

khêmkhôn (濃厚である) : 食材または調味料が多く使われていて、深みのある濃厚なうまみ。

thêj khraŋ (届く・材料=材料が優れている) : 優れた食材や調味料が多種多彩に使われていて、よい味。

klomklôm (丸みがある=調和がうまくとれている) : 味の調和がうまくできている食物。

sêp (とても刺激があっておいしい) : 元来は、「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、「priao 酸っぱい」、「khem 塩からい」、「phêt 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。

praa (調和がうまく取れていない) : タイのカレー類において、食材や調味料の調和がうまくとられていないことを表す言葉として用いられる。

lian (気分が悪い) : wān (甘味), man¹(マン風味)が強すぎることで、または油が多く使われて man² (油っこい) になり引き起こされる感情を表す言葉として用いられる。

一般のおいしさを表す「rôt dêt 優れた味」以外は、すべての表現は調理された食物の具体的な状態、または味の混合状態を表す表現である。

2.1.4. 調理の具合に言及する言葉

食物の味を評価する際に、例3~例5のように調理の具合に言及する表現が用いられることもある。

3> satrɔɔbæərii nîi tàak dâi kamlaŋ dii, rôl priao læi yaŋ yùu.

このイチゴはちょうどいい具合に干されたので、酸い味がまだ残っている。

4> ráan nîi thôot¹⁴ khài dâi kròp nôk nûm nai dii, maa kin hõn diao tit-cai.

この店は、卵を外はパリパリ、中は柔らかいといった具合に焼いていてよかったので、一回食べにきただけで病みつきになった。

5> khài nîi tôm naan pai nõoi.

この卵はゆで過ぎた。

例3は、少し酸い味が残るように適度に干された干しイチゴはおいしいということを含意している。そして、例4では、目玉焼きは外はパリパリで中は柔らかく焼くのがうまい調理であることが含意されている。一方、例5ではゆで卵はゆでる時間が大事であることが含意されている。例3から例5以外に、「yâaŋ dâi thîi よい具合で焼けた」、「pruŋ rôl dii 味付けがいい」、「sài náam-man mâak pai 油を入れすぎた」、「phât fai ?õn pai 火が弱すぎた」、「thôot kriam pai 揚げすぎ」等も見られる。普通、これら調理の言葉は単独では用いられず、「~kamlaŋ dii~ちょうどいい」、「~dii ~よい」、「~pai ~すぎる」等をともなう形式で表現される。それらの表現の形式については2.2.3.で記述する。

14 「thôot」は油を使って焼くのに対し、「yâaŋ」はあぶり焼きのように油を使わない。

2.2. 味を評価するために用いられる表現の形式

ある食物の味を評価する際に用いられる語彙は 2.1. で取り上げたように「*ʔaròì* おいしい」、*「mái ʔaròì* おいしくない」という評価語以外にも、様々な感覚を表す言葉、調理の具合に言及する表現が見られる。それらの言葉は 2.1.1. ~2.1.3. のように単独で表現されることもあるし、以下に記述していくように複合語、否定形、または修飾語を伴う形で表現されることもある。

2.2.1. 複合語

2.2.1.1. 味覚語 2 語の共起

タイ語では、食物に混合している味を表すのに、複数の味覚語の共起が多く見られる。それらの共起には 2 語からの共起もあれば 3 語、4 語そして 5 語からの共起も一般的に見られる [宮本 2011]。しかし、味の評価語として用いられる場合は、2 語からの共起しか見られない。また、それらの 2 語の共起は基本的に、たとえば「*wāan-man¹* 甘くてマン風味」、*「pǎiao ʔom wāan* 酸っぱい・含む・甘い＝甘酸っぱい」、*「ʔom pǎiao ʔom wāan* 含む・酸っぱい・含む・甘い＝甘酸っぱい」、*「khem-khem-man¹-man¹* 塩からい・塩からい・マン風味・マン風味＝塩からくてマン風味」のように「X-Y」、「X ʔom Y」、「ʔom X ʔom Y」、「XXYY」の、いずれかの形式で表現される。それらの共起の味覚語とその含意する評価は [表 3] のとおりである。

[表 3]

| 味覚語の共起 | 評価 | 食物の例 |
|--|----|---------------------------------------|
| <i>wāan</i> 甘い& <i>man¹</i> マン風味 | + | <i>ʔaisakriim kathíʔ</i> ココナッツアイスクリーム |
| <i>wāan</i> 甘い& <i>pǎiao</i> 酸っぱい | + | <i>ʔéppân</i> リンゴ |
| <i>wāan</i> 甘い& <i>khem</i> 塩からい | + | <i>khài phalóo</i> タイ風おでん |
| <i>wāan</i> 甘い& <i>phèt</i> 辛い | + | <i>nám-cím kài</i> フライドチキンのタレ |
| <i>wāan</i> 甘い& <i>khǒm</i> 苦い | + | <i>dáak chókcorét</i> ダーク・チョコ |
| <i>man¹</i> マン風味& <i>khem</i> 塩からい | + | <i>man-faràŋ thòt</i> ポテトチップス |
| <i>man¹</i> マン風味& <i>cùut</i> チュート味 | + | <i>plaa-thuu</i> トゥー魚 |
| <i>pǎiao</i> 酸っぱい& <i>khem</i> 塩からい | + | <i>búai khem</i> 梅干し |
| <i>pǎiao</i> 酸っぱい& <i>phèt</i> 辛い | + | <i>kimeíʔ</i> キムチ |
| <i>pǎiao</i> 酸っぱい& <i>fàat</i> 渋い | + | <i>faràŋ dɔɔŋ</i> グアバの塩漬け |
| <i>khǒm</i> 苦い& <i>fàat</i> 渋い | - | <i>láo ʔaŋùn</i> 葡萄酒 |

[備考：+＝快適または満足（おいしい）、-＝不快または不満（おいしくない）]

[表 3] で示されたように、すべての共起は快適/満足（おいしい）または不快/不満（おいしくない）のどちらかを表す場合に見られ、同じ共起が快適/満足（おいしい）な場合に

も、不快/不満 (おいしくない) な場合にも用いられる例は見られない。そして、「khǒm 苦い」と「fàat 渋い」での共起以外の評価語はすべて快適、または満足の気持を表す場合にしか用いられない。混合している味を持つ食物に対する不満は2.1.2.1. で記述したとおり、単独の味覚語で表されたり、2.2.2.で記述しているような味覚語の否定表現で表されたりする。

2.2.1.2. 味覚語と他の感覚語との共起

[表4] で示されているように、他の感覚語と共起する味覚語は「wǎan 甘い」と「man¹ マン風味」だけである。そして、すべての共起は話し手の快適/満足な気持を表す表現である。

[表4]

| 味覚語と他の感覚語の共起 | 評価 | 食物の例 |
|-----------------------------------|----|-------------------------|
| wǎan 甘い & chǔm khǎw 喉を湿らせる | + | nám-chǎam シロップ |
| wǎan 甘い & nǔm 柔らかい | + | sǎai mǎi 綿菓子 |
| wǎan 甘い & chám 蜜が多い | + | kaolát-chǎam マロングラッセ |
| wǎan 甘い & hǒm いい香り | + | khúkkii クッキー |
| wǎan 甘い & yen 冷たい | + | nám-khǎng-sǎi かき氷 |
| man ¹ マン風味 & krǒp パリパリ | + | man-faràng thǒt ポテトチップス |

[備考：+ = 満足 (おいしい)]

2.2.2. 否定形の評価語

味への評価が行われる場合、「mái ?arǎi おいしくない」という言葉以外に、2.1.2.の言葉の「mái...~ない」という形で表されることも多く見られる。ある食物におけるある特定の味、香等がないまたは不足のため、その食物が<おいしい>または<おいしくない>という含意がある場合もあれば、複数の味が混合している食物の場合には、指摘された味が他の味より弱いため、<おいしい>または<おいしくない>という含意を持つ場合もある。例を見てみよう。

6> [khâao-phôot] mái wǎan lǎoi, mái ?ao léeo.

[トウモロコシ]全然甘くない。もう要らない。

7> tôm malá? câo nii mái khǒm, nǔu pai thaan bǒoi khâ.

この店のゴーヤのスープは苦くない。私はよく食べに行きました。

例6では、トウモロコシは「mái wǎan 甘くない」と<おいしくない>ということを含意している。この場合の「mái wǎan 甘くない」は全く甘味がない場合も、話し手にとっては甘味が足りないと感じる場合にも用いられる。一方、例7では、ゴーヤのスープは「mái khǒm 苦くない」から<おいしい>という意味合いを持つ。この場合の「mái khǒm 苦くない」も

全く苦味がないことも考えられるし、混合している複数の味の中では苦味が比較的弱いまたは軽いという意味合いで用いられているとも考えられる。2.1.にて記述した評価語は「**càut** チュート味」以外是否定形にすると、それぞれの言葉が本来示す評価とは反対の評価として用いることが可能となる。「**càut** チュート味」に関しては評価語として、「**mái càut** チュート味ではない」といういい方はないとインフォーマントに指摘された。「**càut** チュート味」が望まれる場合でも、望まれない場合でも、否定形で用いられることはなく、当該の食物にある「**càut** チュート味」と対立している味が言及されることが普通である。たとえば、*plaa thu*（トゥー魚）は<おいしい>という含意で「**càut** チュート味」という言葉で評価されるが、<おいしくない>という含意では「*khem* 塩からい」という言葉で評価される。また、*tomyamkunj*（トムヤムクン）は<まずい>という意味合いで「**càut** チュート味」が用いられることはあっても、<おいしい>という意味合いで「**mái càut** チュート味がしない」という表現はあり得ない¹⁵。

2.2.3. 修飾語が伴われる評価語

2.2.3.1. 「... *nít nít* 少し〜味がある」

「*wāan* 甘い」, 「*man*¹ マン風味」, 「*priao* 酸っぱい」, 「*khem* 塩からい」, 「*phèt* 辛い」, 「*khôm* 苦い」, 「*fàat* 渋い」を修飾し、「X *nít nít*=少々Xの味がしている」の形にすると、言及されている食物に含まれているXの味の濃度が低いことを表し、快適の評価をする場合に用いられることが一般的である。また、例8のように、「X *nít nít*」に「*?arði* (*dii*) おいしい」という表現が後続することも多い。なお、インフォーマントによると「**càut** チュート味」は本来薄味、無味の性質を持っているので、「**càut nít nít**」といういい方はしない。

8> *lɔɔj chim duu léso. priao nít nít ?arði dii.*

味を見てみた。ちょっと酸い味があっておいしい。

2.2.3.2. 「... *dii* よい」

「*?arði* おいしい」という純粹の評価語、「*wāan* 甘い」, 「*man*¹ マン風味」, 「*priao* 酸っぱい」, 「*khem* 塩からい」, 「*phèt* 辛い」, 「*khôm* 苦い」, 「*fàat* 渋い」, 「**càut** チュート味」, 「*chūn-cai* 気持ちいい」, 「*chūm-khɔɔ* 喉をしめらせる」, 「*krɔp* バリバリ」, 「*niao* もちもち/硬い」, 「*nūm* 柔らかい」, 「*kɛ* よく実っている/硬い」, 「*?ɔn* 熟していない、若い/柔らかい」, 「*núa nɛn* 実(身)が締っている」, 「*sùk* 熟している、よく火が通っている」, 「*dip* ナマ、まだ火が十分通っていない」, 「*hàam* 半熟(果物)」, 「*chàm* 蜜が多い」, 「*hɔm* よい香り」, 「*krup* ガリッ(固いものを噛んだ時の音)」, 「*rɔn* 熱い」, 「*yen* 冷たい」, 「*sòt* 新鮮な」といった様々な感覚語、そして「*rót dèt* 優れた味」, 「*khêmkhôn* 濃厚である」, 「*thəj khruaŋ* 材料が優れている」, 「*klomklɔm* 調和がうまくとれている」, 「*sɛp* とても刺激があっておいしい」といっ

15 食物の味に対しての評価で「**mái càut** チュート味ではない」という言い方はないが、たとえば、ある食物に対する「**càut** チュート味(無味)、味が足りない」という誰かの評価に対して、「**mái càut** =チュート味ではない/あなたが思うほど無味ではないよ」という言い方なら見られる。しかし、このような人の評価に対する反論は味覚の評価表現とは見なさず、ここでは考察の対象外とする。

た言葉に「dii よい」を伴って用いると、快適または満足という意味合いになる。それらの言葉の中には、たとえば、本来その味がする食物は不快と評価される「khöm 苦い」や「fàat 渋い」のような言葉も含まれている。「khöm dii 苦くてよい」や「fàat dii 渋くてよい」のように表現されると、例9と例10のようにそれらの味が期待され求められている通りの味だと解釈できるため、話し手は満足していると考えられる。

9> chókkoorét nî khöm dii ná?

このチョコは苦くていいですね。

10> phöm chōp ná? lāo-ʔaŋùn nā. phöm wāa man fàat dii.

私は好きですよ、葡萄酒が。渋くていいと思いますよ。

2.2.3.2. 「... kamləŋ dii ちょうどよい」

普通、「wāan 甘い」、「man¹ マン風味」、「pɾiao 酸っぱい」、「khem 塩からい」、「phèt 辛い」、「khöm 苦い」、「fàat 渋い」、そして「cətt チュート味」という味覚語を修飾し、「X kamləŋ dii=Xの味がちょうどいい」と、それらの味覚語が示す味が話し手にとってはちょうどよい状態、または他の味とのバランスがとれていて快適であることを評価する表現である。

2.2.3.3. 感覚語+強調詞 「すぐく〜」

強調詞が後続する感覚語には、「wāan ciap すぐく甘い」、「wāan cōoi すぐく甘い」、「pɾiao ciit すぐく酸っぱい」、「khem pīi すぐく塩からい」、「phèt cīi すぐく辛い」、「khöm pīi すぐく苦い」、「cətt sanit 全く味が無い」、そして「man² yōŋ すぐく油っこい」が見られる。「cətt sanit 全く味が無い」の「sanit 完全に」以外、「ciap」、「cōoi」、「ciit」、「pīi」、「cīi」、「yōŋ」には具体的な意味がない。「ciap」と「cōoi」は「wāan 甘い」に、「ciit」は「pɾiao 酸っぱい」に、「pīi」は「khem 塩からい」と「khöm 苦い」に、そして、「yōŋ」は「man² 油っこい」に後続するとそれぞれの味覚の濃度や食物の状態が強調される。評価語として用いられると、「wāan ciap すぐく甘い」以外は話し手の不快を表し、当該の食物はおいしくないという含意がある。「wāan ciap すぐく甘い」は、たとえば、ミカン、メロン、アイスクリームのような快適感を引き起こされやすい食物に見られる甘さを示している。

2.2.3.4. 感覚語の反復表現

2.1.で言及された純粹の評価語、味覚語そして他の感覚語は、たとえば、「ʔaróí ʔaròí すぐ〜くおいしい」「wāan wāan すぐ〜く甘い」や「hōm hōm すぐ〜くいい香り」のように、先行語が高平調にされた反復語の形式で表現されると、それぞれの評価の度合いが感情的に強調される。当該の食物における「wāan 甘い」は<おいしい>という評価の含意があれば、「wāan wāan すぐ〜く甘い」は<すぐ〜くおいしい>となるが、その「wāan 甘い」は<おいしくない>という評価の含意があれば、<すぐ〜くまずい>ということになる。

2.2.3.5. 「... (kəən) pai ～すぎる」

「wāan 甘い」, 「man¹ マン風味」, 「pǎiao 酸っぱい」, 「khem 塩からい」, 「phèt 辛い」, 「khǒm 苦い」, 「fāat 渋い」, 「cùut チュート味」, 「nǐao もちもち/ (肉が) 硬い」, 「nim 柔らかい」, 「kèe よく実っている/」, 「ʔǝn 熟していない, 若い」, 「núa léʔ 熟しすぎため実 (身) がぐじゃぐじゃとなった」, 「sùk 熟している, よく火が通っている」, 「dip ナマ, まだ火が十分通っていない」, 「róon 熱い」, 「yen 冷たい」, 「man² 油っこい」といった言葉を修飾し, 「X (kəən) pai=X すぎる」と, その言葉が示している味の濃度または感覚や状態の度合が話し手にとって適度を超えていて, 不快を引き起こすという意味合いで用いられる。二つ以上の味が混合する料理の場合なら, 言及されている味は他の味より強すぎるという意味合いでも用いられる。下記の例を見てみよう。

11 > suchí cùut pai. tǝj cím siiʔíu káp waasaabiʔ yóʔyóʔ thǝj ʔarði.

寿司は淡泊でありすぎる。醤油とワサビをたくさん付けて食べたらおいしくなる。

12 > tǝm-yam-kǝj nǐi khem kəən pai. tǝm manaao loj pai ʔiik.

このトムヤムクンは塩からすぎ。もっとレモンを足しなさい。

例 11 では, 寿司の味はそれ自体は淡泊なので, そのままではおいしくないとの評価である。例 12 で言及されているトムヤムクンに含まれている酸っぱさ, 塩からさ, 辛さの中で, 塩からさが他の味より強く感じられるためおいしくないとの評価である。

2.2.3.6. 比喩表現の形式

上記の語彙及び表現の形式をとらずに, ある食物に対する快適または満足, あるいは不快または不満を表すのに, それらの感覚を別の事柄で比喩するという表現も見られる。それらの表現とそれぞれが含意する評価は下記の通りである。

- i. mǝe-chóoi¹⁶ maa ʔeej (チョーイさん・来る・自ら=チョーイさん自ら作りにやってくる) → <おいしい>
- ii. cheen chuan chim¹⁷ (シェル・誘う・味を見る=シェルのお勧め) → <おいしい>
- iii. mǎa mǎi dǝek/chim (犬・～ない・食う/味を見る=犬も食わない/味見をしない) → <おいしくない>
- iv. sǝj sǎi phǝo-khrua læm sǎi... (疑う・コックさん・忘れる・入れる...=コックさんは～を入れるのを忘れたかもしれない) → <おいしくない>
- v. kin náam láaj caan ʔarði kwáa (飲む・水・洗う・皿・おいしい・～より=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>
- vi. dii kwáa kin din (よい・～より・食べる・土=土を食べるよりまし) → <おいしくない>

16 タイラットという日刊紙の高名の「メーチョーイ・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・サウエ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]。

17 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お碗の絵と cheen chuan chim (シェルの勧め) 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]。

vii. mǎan náam láan sūam (～のように・水・洗う・トイレ=トイレを洗うのに使った水のように) → <おいしくない>

viii. sǒnsǎi ʔao tháo tham (疑う・～で・足・作る=足で作ったんじゃないかしら) → <おいしくない>

取り上げた食物に快適感を起こさせるために、優れた料理人の名や美食家の太鼓判などに言及する表現が用いられる。一方、食物に対する不快感を連想させるためには、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であると言ったり、重要な食材、調味料、そして作り手の技量が欠けている状態に言及する。この種の表現は若い世代ほど、表現の多様性や独創性が見られる。

3. 味覚評価語における評価

2.で記述したように、ある食物の味に対する快適または満足の感覚、あるいは不快または不満の気持を「ʔarði おいしい」と「mái ʔarði おいしくない」といった純粹の味覚評価語以外にも、味覚語、食感を表す語、香を表す語、外観を表す語、音を表す語、温度を表す語、調理の具合を表す語を様々な表現方式を通して表すことが出来る。「ʔarði おいしい」と「mái ʔarði おいしくない」は様々な表現方式により、その快適さや満足度の段階が見られる。それに対して、味覚語及び他の感覚語を表す語による表現には「おいしい」または「おいしくない」という含意は見られるが、おいしさ・まずさの段階までは見られない。また、同じ感覚語を用いても、その表現法や調理の具合によって生まれる含意が<おいしい>のか<おいしくない>のかが決まる。

ここで取り上げられた味覚語以外の感覚語 27 語の中に<おいしい>という含意しか持っていない語は 10 語あり、<おいしくない>という含意しか持っていない語は 9 語ある。それ以外は<おいしい>という含意で用いられる場合もあれば、<おいしくない>という含意で用いられる場合もある。一方、味覚語の場合、普通<おいしい>という含意を持つ場合にしか用いられない「man¹マン風味」以外、すべての言葉は<おいしい>という含意を持つ場合にも用いられるし、<おいしくない>という含意を持つ場合にも用いられることがある。そして、それぞれの含意する評価は必ずしもそれぞれの味覚語が属していると思われるタイプによって決められることではない。「wāan 甘い」は「man¹マン風味」と同じように比較的心地よい感覚を引き起しやすいタイプの味であるが、評価語として用いられる場合、必ずしも<おいしい>という含意を持つとは限らない。「このミカン甘い」のように自然の食物の味にある「wāan 甘い」は<おいしい>という含意を持つことが普通であるが、調理された食物の中には「wāan 甘い」という味は望まれず、または混合している味の中で他の味より強く感じられることが望まれない場合は、「wāan 甘い」は<おいしくない>という含意を持つことになる。一方、「príao 酸っぱい」、「khem 塩からい」、「phèt 辛い」は刺激を与える味のタイプに属しているので、様々な味の混合が見られる料理の味を二つの味覚語で評価する際にどれか一つ、もしくは二つの味覚語が用いられる場合は「おいしい」という含意を持つが、自然な食物の味の評価語として用いられると、普通「おい

しくない」という意味合いになる¹⁸。また、本来不快感を与えると思われる「khôm 苦い」と「fàat 渋い」は、複数の味が混合している料理の味を評価する際に、「wāan・wāan・khôm・khôm 甘くて苦い」や「priao ?om fàat 渋味があつて酸っぱい」のように、他のタイプの味覚語と共起すれば、「おいしい」が含意される。そして、薄味、無味、または薄すぎる、物足りないと感じさせる「càut (チュート味)」は、本来好まれるまたは期待される味がしない、または薄すぎると感じる時に用いられるので<おいしくない>という含意を持つ。しかし、逆に当該の食物に本来ある望まれない味がしない場合に用いられると含意は<おいしい>となる。たとえば、plaa thuu (トゥー魚)に本来ある塩からさはタイ人には好まれないので、調理によってその塩からさがなくなっていれば、「càut チュート味」という言葉で評価し、含意は<おいしい>ということになる。すべての味覚語は度合を表す表現形式で用いられると、その味覚の濃度によって、どの味覚語も同じように快適 (...kamlan dii ちょうどいい, ...dii よい, ...nitnit 少々〜) または不快 (...[kəon] pai〜すぎる, 味覚語+強調詞, 等)の含意を持つようになる。それらの内、「wāan 甘い」と「man¹ マン風味」の二つの味覚語には、濃度が高すぎる場合、<〜すぎて lian 気持が悪い>という表現を伴うこともある。

混合している味の評価には、たとえば、その混合状態全体に言及する「klomklòm 調和がとれている」や「sêep 非常に刺激があつておいしい」などのような独特の表現もあれば、それぞれの料理に混合している具体的な味覚に言及する、単独または複合語の形式で表現されることもある。複合語の形式で表現される場合は、「wāan ?om priao 酸い味があつて甘い」や「wāan hōm 甘くて香ばしい」などのような味覚語同士の共起、または味覚語と他の感覚の言葉との共起もある。味覚語同士の共起には、「khôm 苦い」と「fàat 渋い」との複合語以外は、すべて快適または満足の含意が見られる。そして、それぞれの共起では必ず「wāan 甘い」、「man¹ マン風味」、「priao 酸っぱい」、「khem 塩からい」、「phèt 辛い」の中の1語以上によって構成される。特に、「wāan 甘い」は同じ味覚語同士だけではなく、味覚語と他の感覚の言葉との共起にも多く見られる。

このように混合している味への評価表現として用いられ、<おいしい>の含意が主流である複合語には、「wāan 甘い」が最も多く見られる。しかし、石毛 [1983] の指摘にあった、あまさはうまさの含意を持つガレラ語、英語そして日本語と違い、タイ語の「wāan 甘い」には他の味覚語同様、それ自体には<うまさ>を含意していない。「wāan 甘い」を含む味覚語、そして「nīao モチモチ、(肉が)硬い」や「yen 冷たい、冷える」のような味覚語以外の一部の感覚語は評価語として用いられる際に、<おいしい>という含意を持つのか、または<おいしくない>という含意を持つのかは、当該の食物に本来期待されている感覚であるのかどうかによる。期待どおりなら、<おいしい>の含意となるが、期待はずれなら<おいしくない>という含意になる。また、味覚語の場合はさらに、それぞれ

18 本来、ライムには酸っぱさ、塩にはからさ、そして唐辛子には辛さが求められるので「manaao nī priao このライムは酸っぱい」、「kləa nīi khem この塩は塩からい」、「phrik nīi phèt この唐辛子は辛い」と言えば、<おいしい>という含意を持つと思われるかもしれないが、あまりにも当たり前のことなので、そんな言い方は普通しないということをインフォーマントに指摘された。

の表現形式を通して表される濃度によっても含意する評価が変わる。濃度が低すぎても、高すぎても<おいしくない>となる。

4. 味覚評価語に見るタイ人の食生活及び嗜好の特徴

食物の<おいしさ>には、純粋な味覚評価語と基本の味覚語だけではなく、食感、香、外観、温度、音、食材の質と量、調理の具合、調理する者の信頼性（知名度）に言及される評価表現も多く見られるため、それらの感覚や諸条件も<おいしさ>を演出する重要な要素であることは明らかである。また、「klomklòm 調和がとれている」、「pràa 調和がとれていない」、「khêmkhôn 濃厚である」、「sêep（とても刺激的で）おいしい」という混合味に対する独特の評価表現があることから分かるように、タイの食文化では淡泊より濃厚、単純な味より複雑ながら調和がとれている味、優しい味より刺激を与える味の方が好まれている。そこでは、wāan（甘い）と man¹（マン風味）だけではなく、刺激を与える priao（酸っぱい）、khem（塩からい）、phèt（辛い）も<おいしさ>の条件として重要視されていると考えられる。それに対し、khôm（苦い）、fàat（渋い）そして cùut（チュート味）にはあまり重きが置かれていないように見受けられる。特に、khôm（苦い）と fàat（渋い）は自然の食物の単味としては不快感を引き起こし、<おいしくない>と思われる味覚であるが、それでも、wāan（甘味）と man¹（マン風味）が主な成分の混合味を<klomklòm 調和がとれている>味にするために、タイ人はわざと khôm（苦い）や fàat（渋い）の味をもつ野菜などの自然な食物を加えることで、その wāan（甘味）や man¹（マン風味）の濃度を減らす、とインフォーマントから指摘された。そのため、タイ人にとっては、khôm（苦い）や fàat（渋い）は<おいしさ>の主役はとれなくても脇役として存在感のある味だと考えられるだろう。一方、cùut（チュート味）が期待される自然な食物は若干見られるが、味が混合している料理では、一般的に wāan（甘い）、man¹（マン風味）、priao（酸っぱい）、khem（塩からい）、phèt（辛い）と対立する味として扱われており、地味で<おいしさ>に欠けると思われているので、おいしい食べ物カテゴリーでは軽視されている味だと考えられる。

タイ人の食生活では、インフォーマントの指摘にもあったように、生で食べると「priao 酸っぱい」、「khôm 苦い」、「fàat 渋い」味のする野菜や、「甘酸っぱい」、「甘辛い」、「酸っぱくて辛い」などの複数の味が混合しているタレなどが添えられる料理の種類が多く見られる。これらの野菜やタレはそれぞれの料理の味をより濃厚（khêmkhôn）なものにし、調和のとれた（klomklòm）ものにし、刺激的（sêep）なものにするために添えられていると考えられる。また、それぞれの味の調和にはある程度の基準はあるが、調理する側、食する側の個人差によって相違があることも見受けられる。一般にレストランや屋台には必ず用意されている調味料のセットがある。それは、魚醤、唐辛子、砂糖、酢、そして砕かれたピーナッツの5種である。出来あがった料理に個人の好みに合わせて「khêmkhôn 濃厚な味」、「klomklòm 調和のとれている味」、もしくは「sêep とても刺激的でおいしい味」にするためにそれらの調味料を加える。このことは上述のタイ人の食に対する嗜好が明白に表

れている好例だと考えられるだろう。

5. おわりに

「man¹ マン風味」が強すぎる場合、そして油が多く含まれる「man² 油っこい」状態は、どちらも同じように *lian* (気分が悪い) という感情を引き起こすため、「man¹ マン風味」と「man² 油っこい」を内包する包括的な意味 (炭水化物や油脂に関連した深みのある味) を「man」が持っているとすれば、「man² 油っこい」も「man¹ マン風味」と同じように味覚語の一つだと見なされるべきであろう。しかし、「man² 油っこい」は、味覚語ではないと意識するインフォーマントの証言にもあるように、たくさんの油が使われていると見た目で感じたり、または手あるいは舌で触って油っこいと感じるのであるなら、舌にある味蕾で感じる「man¹ マン風味」と違い、味覚語ではないと考えることが出来るだろう。そして、二つの「man」は味の評価語として相反する意味合いで用いられることは明らかである。今後、それぞれの意味的特徴に表されている、タイ人の食物に対する「man」という感覚について引き続き研究する必要があるだろう。

一方、タイでの食生活においては、伝統的なものだけではなく、他の文化の食物も積極的に受け入れている現在では、元来<おいしくない>と思われていた味であっても好まれるようになってきている食物も見られる。たとえば、日本料理への嗜好について調査したときに、日本料理は *caut* (チュート味) であるが、<おいしい>と思うタイ人が複数いることが分かった。<おいしい>と思う理由を尋ねると「健康に良い」と答えた人もいれば、「トレンドィーで、高価な日本料理を食べることは格好いいと思う」と指摘する人もいた。このように、食物の味に対する嗜好は食物そのものにある要素だけではなく、その食物が消費されている社会の環境、流行、価値観にもあると考えられる。そのため、この先、タイ社会における<おいしさ>を決める要素はより多種多様化していくものと予想できる。

参考文献

- 石毛直道, 1983, 「味覚表現語の分析」, 『言語生活』第 382 号, 筑摩書店, 東京, pp.14-25.
- 石間紀男, 1983, 「食品に対する評価の基本要因」, 『食のことば』, 柴田武, 石毛直道 (編), ドメス出版, 東京, pp.113-128.
- 大河内昭爾, 他, 1983, 「食一神との関わりと人の営みの中で」, 『言語生活』第 382 号, 筑摩書店, 東京, pp.2-13.
- 岡安祥夫, 1983, 「味の表現に関する用語の収集と体系化」, 『食のことば』, 柴田武, 石毛直道 (編), ドメス出版, 東京, pp.87-97.
- 大橋正房+シズル研究会, 2010, 『SIZZLE WORD TREND: 「おいしい」感覚と言葉一食感の世代』, 大橋正房, 東京.
- 柴田武, 1995, 『日本語はおもしろい』, 岩波新書, 東京.
- 小学館, 2005, 『日本国語大辞典(精選版)』, 小学館, 東京.

- 瀬戸賢一, 2003, 『ことばは味を超える: 美味しい表現の探究』, 海鳴社, 東京.
- _____, 他, 2005, 『味ことばの世界』, 海鳴社, 東京.
- 富田竹二郎, 1990, 『タイ日辞典』, 養徳社, 天理.
- 西尾寅弥, 1983, 「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.
- 伏木享, 2008, 『味覚と嗜好のサイエンス』, 丸善出版, 東京.
- 宮本マラシー, 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.
- Amerine, Maynard A., et al, 1965, *Principles of Sensory Evaluation of Food*, Academic Press,
New York and London.
- Backhouse, A.E., 1994, *The Lexical field of taste: A semantic study of Japanese taste terms*,
Cambridge University Press, New York.
- 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.

(2011. 12. 14 受理)

