

味覚における共感覚表現 —日本語、韓国語の両言語の比較—

郭 旻恵

1. はじめに

近年、日本においていわゆる“グルメ”というものは単なるブームではなく、日常生活で欠かせない部分になっている。

それは、テレビの料理番組やグルメ番組などの圧倒的な番組の量もさることながら、雑誌や漫画などあらゆる媒体からも実感できるのである。

このような日本の事情は韓国にも影響を与えているとも思われる。『美味しんぼ』『ミスター味っ子』『クッキングパパ』などのいくつかの漫画が翻訳され、韓国の若い人たちの間でもグルメに関心が高まるきっかけになった。

筆者もこれらの漫画に比喩的表現や斬新な様々な表現が出ていたことから興味を持つようになった。

しかし、比喩的な表現にはそれぞれの言語が持つ特徴が濃くあらわれ、直訳しただけではなかなかそのニュアンスが伝わらない言葉がかなりの割合を占めている。

比喩的表現の中でも、「お袋の味」や「海の味」のような直接的な比喩ではなく、共感覚表現というものにおいて言語間のずれはさらに大きくなる。

この共感覚表現とは何か。これに関して、国広（1989）は「共感覚的比喩」（synaesthetic metaphor）をある感覚分野のことを表現するのに別の感覚分野に属する語を比喩的に用いることとしている。つまり、味覚・触覚・聴覚などの五感覚に関する言葉は少ないので、他の感覚言葉を借りて表現するのである。

たとえば、「甘い香り」のように「香り」という嗅覚を「甘い」という味覚表現をかりて表現することである。

このような表現法について、言語学では Ullmann(1957), Williams(1976)などによって研究され、日本でも安井（1978）、国広（1989）、瀬戸（1995）などにより多く研究されている。

特に Williams(1976)の「一方向性の仮説」という説は歴史的な資料に基づき、共感覚表現には方向性があるとしている。

つまり、五感にかかわる表現の多義的展開が一方向に限定されるというものであり、その逆は許されないことを意味する。

この「一方向性の仮説」について、瀬戸（2003）、森（1995）、山口（2003）などはデータに基づき異論を唱えている。なかでも、瀬戸（2003）の場合、網羅的で、日本語に見られる一方向性の仮説に反する数多くの実例を挙げながら批判している。

しかし、彼らが反証としてあげているその共感覚のデータの一つ一つに対してはあまり検討されていない。また、日本語の共感覚表現そのものを日本語教育の現場で提示する時、どういう風に提示したらいいのかを考える必要があると思う。そして、非母語話者の持っている共感覚を検討する必要もあると思われる。

本研究ではこのような必要性から日本語と韓国語の共感覚表現、特に先行研究を踏まえて味覚における表現を中心にしてみる。

2. 基本資料について

本研究では、『美味しんぼ』（作・雁屋哲 画・花咲アキラ）のコミック本の中からいくつかの表現を抜粋して使用した。このコミックを資料として用いた理由はまず、矢澤（1989）による。

矢澤は、日常よく用いる「うまい」「まずい」「おいしい」「あまい」「からい」「しょっぱい」「こくがある」「こったりしている」など、味覚を表す単語のほとんどが見られるほか、新奇な表現によって、詳細に味覚を表しているのである、としている。

つまり、『美味しんぼ』では多様な感覚表現が満載されているとみなされ、森（1995）はこのコミックを共感覚表現のデータの資料として用いている。

また、韓国でも『맛의 달인』(味の達人)というタイトルで翻訳されており、同じ表現を韓国語と日本語で比べることができるということで本研究の資料として用いた。

そして、『美味しんぼ』から注目されるいくつかの表現を他の例文から詳しく見てみることにする。

3. データ一覧表

基本資料である『美味しんぼ』からはさまざまな共感覚表現が出てくる。以下の表はその中からいくつかの表現を日本語と韓国語でそれぞれ一覧表にまとめたものの一部である。

日本語	韓国語	巻／ページ
豊かな味	풍부한 맛	6/43
味が深くて広がりがある	깊은 맛이 있어	6/80
軽やかな味	고급스런 맛	16/136
ふうわりと軽い風味	뒷맛이 너무 부드럽네요	16/176
(味が) やせている	깊이가 없어	33/43
ふくらみのある味	깊이 있는 맛	33/63

この表を中心にまず、日本語と韓国語の味覚における共感覚表現を詳しく見てみる。

4. 両言語の味覚表現

まず、韓国語と日本語の表現には対応する表現が多い。たとえば、「味が濃い」「濃厚な味」などの場合、韓国語でもそのまま翻訳されている。

これは、韓国、日本ともに漢字言語圏に属しており、それぞれの言語の中に共通して重なり合っている部分が多いからだと思われる。

もちろん、直訳することが難しい単語もあり、そのような場合にはそれに当たる韓国語で意識され、他の言葉で補足して意味合いを再現しようとしている。たとえば、「くどくて重たい感じ(の味)」の「くどい」という言葉に値する韓国語がないためもっとも意味合いが近いと思われる「니끼한」[油っぽい]に置きかえたりしている。

しかし、この中から注目したい味覚の共感覚表現は「深い味」と「広がりのある味」、「ふくらみのある味」「軽やかな味」の四つである。

なぜなら、「深い味」は韓国、日本ともに頻繁に使われる表現なのだが、韓国のほうが広範囲の意味合

いで使われている。

しかし、「味に広がりがある」、そして「ふくらみのある味」、「軽やかな味」は韓国語では見られなかったためとりあげてみた。

これらの表現をデータに基づいてもっと詳しく韓国語と比較しながら分析及び考察をし、両言語間の本質的な違いまで追及できたらと思っている。

5. データ分析

コミックの中で出てくる場面と台詞から共感覚表現を見てみる。

5.1. 深い味

「深い味」という表現はコミックの中でたびたび出てくる表現で、日常生活でもよく使われる。この「深い味」という共感覚表現が出てきた場面が下の表1である。

表1

<p>例) 第10話(6巻)春のいぶき 場面: 野菜(京野菜)の炊き合わせを食べながら 台詞: 野菜の一つ一つが香りが高くて味が深くて広がりがある・・・ 韓国語訳: 야채 하나하나가 전부 향기롭고 <u>깊은 맛이 있어</u>... (野菜の一つ一つが全部香ばしくて深い味があって・・・)</p>

表1のように韓国語の訳を見てみると日本語とあまり変わらない。「深い味」や「深みのある味」は韓国でもそのまま同じ表現として使われている。たとえば、「キムチの深い味わい」や「コーヒーの深い味」など、日本語とほとんど変わらない範囲で使われている。

5.2. 広がりのある味

まず、上の表1を見ると、この「味が～広がりがある」という共感覚表現に関する韓国語訳がないことが分かる。韓国訳では「味が深く」までしか翻訳されていない。また、表2を見ても、一見「味が貧弱である」という風に訳されているが、これは「味の広がりがない」に対する訳ではなく、「豊かさもなく」に対する訳であることがわかる。

表2

<p>例) 第2話(33巻)塩梅<前編> 場面: コハダの寿司を食べた後 台詞: 豊かさもなくふつくらとした味の広がりもない 韓国語訳: 게다가 음식으로서 맛이 빈약하단 말이다.(しかも食べ物として味が貧弱なのだ。)</p>

5.3. ふくらみのある味

この表現もたびたび出てくる表現であるが、韓国語訳はなされていない。表3を見てみると、天然の塩を味わって「微量だが豊かでふくらみのある味」といっている部分は韓国語訳では「깊이 있는 맛」〔深い味〕として訳されている。すなわち、「豊かで」の部分「深い味」と訳し、以下のふくらみのある味は省略されている。他の場合も同様、韓国語訳がなされていないかった。

表3

例) 第2話 (33巻) 塩梅<前編> 場面：天然自然の塩を味わって 台詞：海から取った天然の塩はしょっぱい味のほかに、ほかの微量元素や微量成分によって形づくられる、微量だが豊かでふくらみのある味がある。 韓国語訳：바닷물로 만든 천연소금엔 짠맛외에도 다른 원소와 성분으로 만들어지는 작지만 <u>깊이 있는 맛</u> 을 느낄 수 있는 거야. (海水から作った天然塩にはしょっぱさ以外にも他の元素と成分で作られる小さいが深い味が感じられる。)

5.4. 軽やかな味

この共感覚の表現もたびたび出ているが、韓国語訳では意識になっている。表4を見てみると、ふぐの白子蒸しを食べて「軽やかな味になるとは」と言っているが、韓国語訳では「고급스런 맛을 만들어내다니」に意識されている。

表4

例) 第5話 (16巻) 対決!!野菜編<前編> 場面：キャベツで包んだフグの白子蒸しを食べて 台詞：こんなに軽やかな味になるとは！ 韓国語訳：이렇게 <u>고급스런 맛</u> 을 만들어내다니! (こんなに高級な味を作り出すとは！)

5.5. 表現に対するイメージ

では、コミックではこのように表現されているが、実際母語話者たちはどのように感じているのか。この4つの表現について韓国語母語話者（日本語学習経験無）5名と日本語母語話者5名がどういう風に思っているのかを質問紙とインタビューを行った。韓国語母語話者と日本語母語話者にそれぞれ4つの表現を提示し、4つの表現をどう感じるのか、そして4つの表現が許容できるのかを聞いてみた。

「深い味」に関しては、韓国母語話者は全員違和感もなく日常生活で使う表現であると答えた。また、日本語母語話者の場合も全員使うにあったって特に問題ないと答えた。

しかし、「広がりのある味」に関しては、韓国語

母語話者の場合、許容できないと答えた。それは味を表現する場合において日常生活で聞いたことがないということであった。もし、「広がりのある味」という表現を使うのであれば、香りが強い食べ物を食べている印象だと答えた。

これに対して日本語母語話者の場合、自分では使わなくても許容できると答えた。これは、テレビのレポーターが味の表現でよく使うことと、イメージしやすいという理由を挙げた。ここで、韓国母語話者と違って、日本語母語話者は「広がりのある味」の食べ物はフランス料理のように味が複雑なものや、日本酒のように普通の普遍的な味（甘い・辛いなど）とは一味違うものであると答えた。

「ふくらみのある味」は韓国語母語話者はやはり全員許容できず、韓国語では使われてないと答えた。しかし、他の表現では日本語と同様に「夢が膨らむ」「期待がふくらむ」などといった表現に使われる。日本語母語話者の場合は全員、専門の人一料理評論家などが使うのであれば許容できると答えた。

「軽やかな味」の場合は、日常の食べ物にはあまり使わないと韓国語母語話者は答えた。しかし、そのなかで2人がワインの場合は軽い、重いという表現を使うのでその場合だったら許容できると答えた。日本語母語話者の場合は全員が許容できると答え、イメージしやすいという理由を挙げた。

6. 結果の考察

以上の分析の結果から見ると、韓国語では味の共感覚表現には日本語と違う特徴が見えた。

まず、「触覚+味覚」の共感覚表現のうち、味の重さに注目してみる。インタビューの結果から日本語で軽やかな味といった共感覚表現が許容できるに対し、韓国語ではそのような表現が許容できなかった。しかし、韓国人母語話者の2人がワインなら許容できると言ったのは、英語の light-bodied と full-bodied の影響であると思われる。

そして、「視覚+味覚」の共感覚表現を見てみる。韓国語では、「視覚+味覚」の共感覚表現の場合、深さと濃度に頼る表現が多い。味に次元があるとして、深い味、浅い味といった表現を使う。また、濃度においても濃厚な味、濃い味、薄い味、淡白な味の表現を使う。

しかし、インタビュー結果のように味に幅を持

たせる表現が日本語では受け入れられるに対して韓国語ではそのような表現は受け入れられない。したがって、コミック本のデータを見ると日本語は深さ、広がり、奥行き次元を持つ共感覚表現があるに対し、韓国語翻訳がなされていない。

瀬戸（2003）の味ことば分類表にも、「視覚+味覚」の共感覚表現のうち視覚・次元に属する属性として「深さ」にあたる「垂直」、「広がり」にあたる「水平」、そしてそれ以外に「奥行き」をあげて、それぞれの味覚表現として厚みのある味、幅のある味、奥深い味をあげている。

以上の結果から両言語間の違いを図で表すと図 1 のようになる。

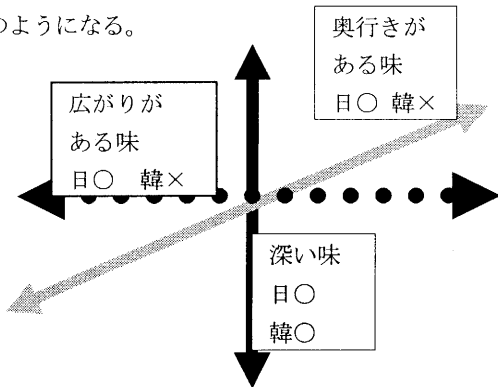


図 1. 両言語間の味覚表現の領域

7. 今後の課題と日本語教育への示唆

今回は探索的な試みとして行ったもので、被験者が少なかったが、より多くの被験者を対象に検討する必要があると思われる。そして、他の言葉や表現も見えていく必要があると思われる。また、その共感覚表現で使われている言葉が味覚表現だけではなく他の表現の中でどのように使われてきたかを考察すべきであると思う。そして、許容範囲と被験者が感じるイメージが具体的にどのようなものかを調べる必要があるだろう。

最初に述べたように、日本の日常生活では味覚

表現が溢れている。しかし、今の日本語教育の現場では日常生活と密接な関係がある味覚表現であってもその表現はあまり扱われない項目である。共感覚表現は比喩的表現として日本語母語話者でもなんとなく使っているとも考えられるが、その比喩的表現における理解には日本語母語話者の共通の感覚があると考えられる。

その共通の感覚は時代を経て蓄積されたもので、非母語話者には簡単に理解できないものである。このような味の表現を非母語話者に提示する場合、まず、非母語話者の母語と日本語に存在する本質的な概念の提示のあり方を探ることが必要となる。

共感覚表現は元の感覚を超えて生き生きとしたイメージの世界に導く言葉の表現である。これについて山梨（1988）は生きた文脈のなかで日常言語を考えていく場合には、新しい感覚の拡張のなかにこそ、日常言語の伝達の無限の可能性がみつめられるとしている。

共感覚表現を非母語話者に提示する時は、ただ表現だけを提示するのではなく、言語間の違いを認識した上で提示することで、非母語話者の表現の幅を広げていくことが必要だと考えるべきであろう。

参考文献

- 雁屋哲作・花咲アキラ画『美味しんぼ』6,16,33
- 国広哲弥（1989）「五感をあらかず語彙」『言語』11月号、大修館書店
- 瀬戸賢一（2003）『ことばは味を超える』、海鳴社
- 森貞（1995）「共感覚的比喩に関する考察」『福井工業高等専門学校紀要』29巻
- 矢澤真人（1989）「現代の新しい感覚語彙からみえるもの」『言語』11月号、大修館書店
- 山梨正明（1988）『比喩と理解』東京大学出版会

かく みんな／お茶の水女子大学大学院 日本語教育コース
misticmh@yahoo.co.jp