

# 食べ物の名付けについての認知意味論的考察 その2

An Analysis of Naming Some Japanese Foods within the Cognitive Semantics  
Framework: Part 2

FUJIWARA, Masamichi

藤原正道

英語コミュニケーション学科教授

## 抄録：

本論の目標は藤原（2016）に続き、認知意味論の枠組みを使って、いくつかの日本の食べ物の名付け（ネーミング）の背景にある認知機能と意味構造を明らかにすることである。食べ物とその名前にどのような関係があるのか、食べ物の特徴のどの部分に光を当てて、我々は名前をつけるのかを観察、分析し、「メロンクロワッサン」「プリンどら焼き」「どら焼きプリン」などの食べ物の名前の背景にある意味構造と認知機能との関係を明らかにする。本論では、プロトタイプやイメージスキーマなどの認知意味論の概念を理論的基盤とする。

## Abstract：

The aim of this paper is to clarify the semantic structures involved in naming certain Japanese foods such as “melon croissant” and “pudding dora-yaki”. My analysis is based on the cognitive semantics framework, drawing particularly from the concepts of the prototype and the image scheme. I apply these ideas to analyzing the naming of a selection of Japanese foods and dishes and discuss the basis for these names.

キーワード：ネーミング、日本の食べ物、認知意味論、プロトタイプ、イメージスキーマ

Keywords：naming, Japanese foods, cognitive semantics, prototype, image scheme

## 1 はじめに

本論は藤原 (2016) に続き、日本語の食べ物の名前の付け方 (以下ネーミング) とその背景にある意味の認知システムについて考察することが目的である。プロトタイプやイメージスキーマなどの認知機能がどのように食べ物のネーミングに影響しているかを明らかにする。

## 2 理論的前提

山梨 (1986/1988) では、ある単語に内在する意味構造について、次のように述べている。

- (1) a 中核概念：その表現の指示対象を特徴付ける部分  
b 顕現特性：その表現の指示対象のプロトタイプを特徴付ける部分 (山梨 (1988: 21))
- (2) 「それぞれの単語の典型性を特徴づける顕現特性は、(中略) 個々の単語に関する常識的な知識ないしは日常の経験に根ざす慣習的な知識に関わる特性によって意味づけられる」  
(山梨 (1986: 183))

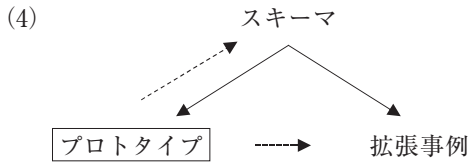
藤原 (2016) で分析したように、同じパンでも顕現的特徴の違いによって、ネーミングの違いが存在する。例えばメロンパンでは、果物のメロンの外見的特徴である丸い形やマスクメロンの表面の筋などがネーミングへ表現されている。

一方、あんパンやクリームパンは中身の餡子やカスタードクリームがネーミングの由来である。つまり、メロンパンは外見的特徴の類似からのネーミングであり、あんパンなどは外見の類似性ではなく、中身の具材にフォーカスを当てそれが顕現的特徴となったネーミングである。要するにメロンみたいな外観のパンと、中身に餡子が入ったパンである。このことは次の(3)のように表すことができる。

- (3) a メロンパン：外見的特徴>内部の特徴  
b あんパン：外見的特徴<内部の特徴

外見的特徴か中身かという二者択一のものではなく、ネーミングに関してどちらの特徴の割合や程度がより多く影響しているのか (または少ないか) が重要となる。つまり、どちらの要素により多くの意識または意味のフォーカスが当たるかによって、ネーミングを構築する特徴になるということである。内部の特徴は食べてみないと分からないが、外見上の特徴は見ればすぐ認知できるので、顕現特性として認知しやすく、ネーミングとしての焦点が当たりやすい。

以上のような意味の特徴からネーミングされた食べ物のプロトタイプは、新たな要素が追加されると拡張していく。それは以下の(4)のように表すことができる。もちろん同時に、ネーミングも拡張されていく。



### 3 観察と分析

#### 3.1 塩メロンクロワッサン

クロワッサンは三日月型をした、サクサクした歯触りの生地という特徴を持つパンというのがプロトタイプで、次の(5)の図が典型的なイメージだとすると、「塩メロンクロワッサン」の塩やメロンというネーミングの背景にはどのような認識機能が働いているのだろうか。

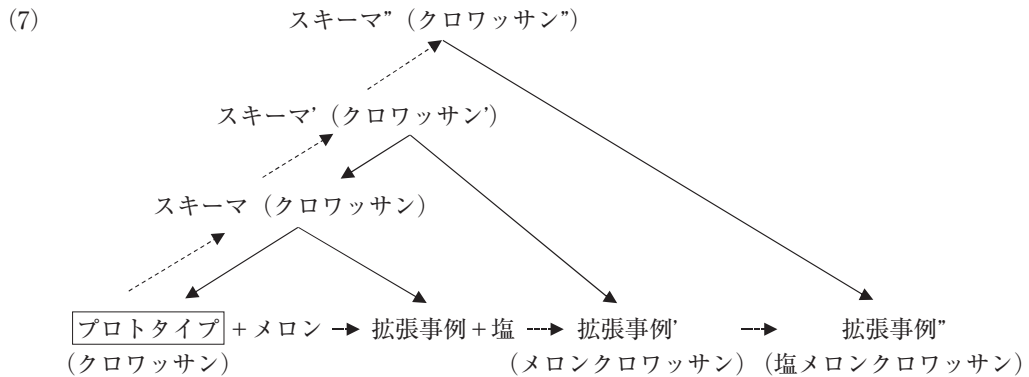


まず「塩」という要素は粒状で水に溶け、辛いなどの典型的な特徴から、生地の中に練り込まれていたり、パンの上からまぶすように振りかけられていたりするのではという想像が成り立つ。次に「メロン」部分についてだが、18才から20才の女子学生100名の限定ではあるが、「メロンクロワッサン」と聞いて、あなたはどんな食べ物を想像しますか? というアンケートを取ってみると、以下のような結果になった。

(6) ア	メロンクリームが挟んであるクロワッサン	37名
イ	メロンパンの生地(クッキー生地)に包まれたクロワッサン	47名
ウ	メロンパン型のクロワッサン	11名
エ	その他	5名

「メロン」というネーミングからは様々なパンが想像可能だが、クロワッサンのプロトタイプ、つまり三日月型の外観の特徴が影響して、「メロンパン」型の丸い形は想像しにくいのだろう。また果物のメロンからメロンクリームを挟んだクロワッサンや、メロンパンの典型的特徴である甘いクッキー生地が追加されたものなどが想像しやすい<sup>1</sup>。

(4)に基づき(6)の結果から、塩メロンクロワッサンというネーミングは以下の(7)のような認知作用の元に成立していると分析できる。また、メロンクリームが入ったクロワッサンが、メロンクロワッサンだと認識した人は(7)のプロトタイプに追加されるメロンの部分がメロンクリームとなる<sup>2</sup>。



### 3.2 プリンどら焼きとどら焼きプリン

どら焼きのプロトタイプは、2枚のカステラのような甘いスポンジ生地で餡子を挟んだもの<sup>3</sup>。一方、プリンのプロトタイプは、三角錐の先端部分を切り取った形の卵と牛乳から構成された柔らかい本体に、砂糖を焦がしたカラメルソースをかけたもの。それぞれの典型的的なイメージは以下のとおり。



さて、「プリンどら焼き」は、餡の代わりにプリン本体の柔らかい部分とカラメルソースがクリーム状になって挟まっていると推測できる。また、「クリームどら焼き」も同様に生クリームやホイップクリームを挟んだどら焼きのネーミングだと想像できる。それでは、「どら焼きプリン」というネーミングからどのような食べ物を想像するだろうか？

上記(6)と同様に18才から20才の女子学生100名という限られた数ではあるが、アンケートの結果は以下のとおり。

(9) a 「プリンどら焼き」と聞いて、あなたはどんな食べ物を想像しますか？

- |                 |     |
|-----------------|-----|
| ア プリンが挟んであるどら焼き | 91名 |
| イ どら焼きが入っているプリン | 3名  |
| ウ その他           | 6名  |

b 「どら焼きプリン」と聞いて、あなたはどんな食べ物を想像しますか？

- |                 |     |
|-----------------|-----|
| ア プリンが挟んであるどら焼き | 39名 |
| イ どら焼きが入っているプリン | 46名 |
| ウ その他           | 15名 |

c 写真の食べ物に名称をつけるとしたら？



ア プリンどら焼き	45名
イ どら焼きプリン	43名
ウ その他	12名

(9a)のように「プリンどら焼き」については、予想どおりの結果である。一方、(9b)「どら焼きプリン」は判断が分かれた<sup>4</sup>。

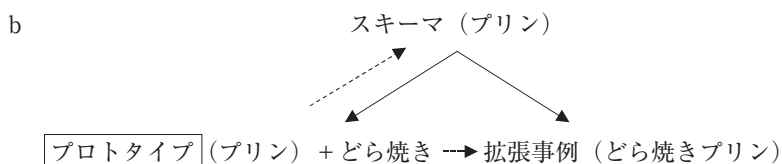
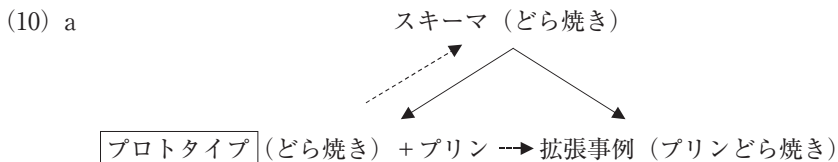
統語上、横書きの日本語の場合、一番右側の名詞が主要語であり、主要語の左側は修飾語句となる。つまり、「どら焼きプリン」の主要語はプリンだと判断される場合が多い。よって、どら焼きのような「プリン」ということになる。しかし(9b)アが39名いることからすると、あまり統語上の問題を気にする者はいなかったのかもしれない。

また、写真を見せた(9c)はアとイの半数ずつに分かれた。外見上どら焼きに似ている写真なので、「どら焼き」だと判断した数が増えている。

上記の(8b)がプリンのイメージスキーマだとすると、外見上(8a)のどら焼きのイメージスキーマから「プリンどら焼き」つまり、どら焼きだと判断したのだろう。一方、先と同様に(9b)のアのようにプリンが挟んであるどら焼きも「どら焼きプリン」だとする者も39名いることから、写真を「どら焼きプリン」と判断したのかもしれない。

いずれにせよ、どら焼きやプリンのプロトタイプの特徴のどの部分に焦点が当てられるかによってネーミングも変化している。

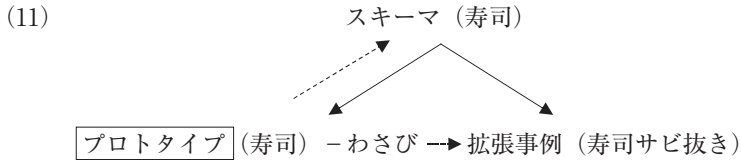
以上の結果から、以下の(10)のような認知作用が働いていると分析できる。



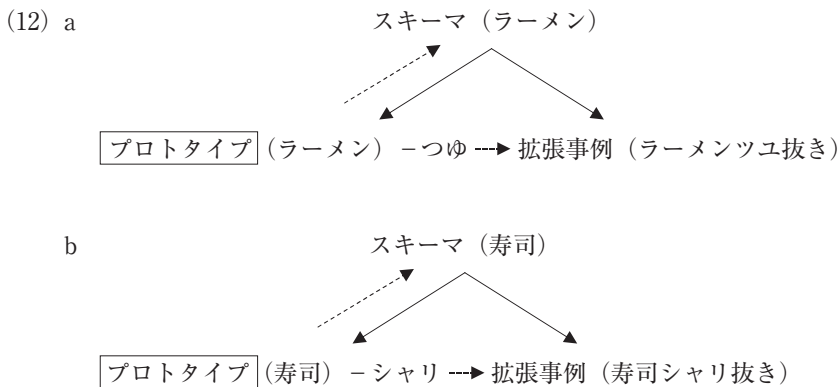
### 3.3 「ツユ抜き」と「シャリ抜き」

ラーメン屋でスープを入れないでくれと注文する「ツユ抜き」なるものがあるらしい。この場合、ラーメンのプロトタイプを構成している特徴の麺やスープなどからスープが引き算された拡張事例と分析できる。

寿司の「さび抜き」は既に存在し、容認されていることから、寿司のプロトタイプを構成する要素からわさびを引くという以下のような認知機能が働いていると考えられる<sup>5</sup>。



そうすると、ツユ抜きやシャリ抜きは (11) と同様に次の (12) のように分析できる。

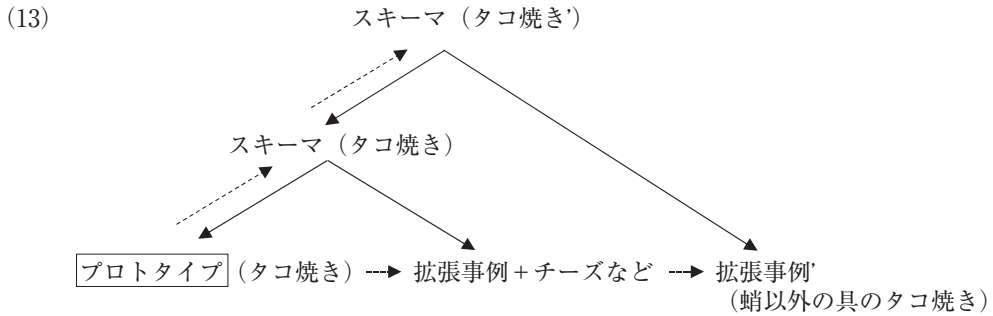


### 3.4 タコ焼き

「タコ焼き鶏肉入り」などと店頭や公共媒体で宣伝されると、藤原 (2016) で示したようなかなりの違和感あるが、友人同士で行うタコ焼きパーティーで中身の具を蛸以外のチーズやウィンナーソーセージに変えても違和感はない。タコ焼きは形状や表面の特徴も独特で他に似たような存在が少ないため、上記(3)で示したようなネーミングにおける外見的特徴と内部の特徴の比率が、ほぼ同等なのではないだろうか。

#### (3) c タコ焼き：外見的特徴≒内部の特徴

ネーミングの由来としては内部の特徴が強い影響を与えたが、外見的特徴もほぼ独特で他に比べるものがない場合、外見的特徴が優先し、個々人の頭の中で代表的特徴項目の入れ替えが実行され、本来の具の蛸でないものが入れ替わって入っていても「タコ焼き」と判断する。



個人的なパーティーなどでは文化や社会的慣習といったネーミングの制約が緩和され、プロトタイプの容認可能性に広がりが見られると考えられるので、中身を蛸から変えた「タコ焼き鶏肉入り」も「チーズ入りタコ焼き」も問題ない。

しかしながら、公共の場で販売される商品のネーミングの場合は、不特定多数の人々が対象なので、文化的、社会的制約がかかる。つまり、ある程度公共性のある場合により多くの人が理解可能なネーミングが必要となる。

#### 4 まとめ

本論では「メロンクロワッサン」「プリンどら焼き」「どら焼きプリン」などの日本の食べ物のネーミングと認知機能との関係を明らかにしてきた。プロトタイプは固定されたものではなく、新しい要素が加わると拡張していく。

また新しい要素が加わるだけでなく、プロトタイプを構成している既存の要素（それが顕現特性であっても）を差し引くことによって成立する「シャリ抜き」「ツユ抜き」などのネーミングも分析した。

#### [注]

- 1 単に想像するだけでなく、既にアやイの商品を実際に見たり、食べたりした者も含まれている可能性もある。
- 2 「塩クロワッサン」先か「メロンクロワッサン」が先かはここでは問題にしない。
- 3 諸説あるようだが、打楽器の銅鑼の形が由来であるという説が多い。また関西地方では、奈良県の三笠山に形が似ていることから「みかさ」と呼ぶ。いずれにせよ外見上の特徴がネーミングに強い影響を与えている。
- 4 こちらも既に実物を見たり食べたりしている可能性のある者も含まれる。次の写真を用いたアンケートも同様である。
- 5 「ダイ抜き」や「天ヌキ」も同様に分析できる。また、「ツユ抜き」「シャリ抜き」に関する (6) や (9) と同様の 100 名の学生アンケート結果は以下のとおり。
  - (i) a ラーメンから汁を抜いて注文する「ツユ抜き」は容認できますか？
 

ア できる	34名
イ できない	66名
  - b 寿司からご飯を抜いて注文する「シャリ抜き」は容認できますか？
 

ア できる	40名
イ できない	60名

上記の結果には、食べ物もつたいないとか、ツユのないラーメンはおいしくないとか、寿司のネタ部分は

刺身なので、シャリ抜きでも食べられるといった様々な要因の影響で容認可能性が左右されているとも考えられる。

#### [参考文献]

---

- 藤原正道 (2016) 「食べ物の名付けについての認知意味的一考察「タコ焼き鶏肉入り」を中心に」実践女子大学 CLEIP ジャーナル第2号 pp.105-112.  
山梨正明 (1986) 『発話行為』大修館.  
山梨正明 (1988) 『比喩と理解』東京大学出版会.