

## シリーズ

## くらしの最前線 45

## 現代日本人の食感表現

早 川 文 代

## 1. はじめに

日本人の食感についての表現は極めて多彩である。サクサク、ふわふわ、歯ごたえがある、なめらか、等々、数多い。「このオムレツ、とろとろの半熟でおいしいね」など、食感を表現する言葉は、食卓での人と人とのコミュニケーションに欠かせない。

言葉は食卓でのコミュニケーションに重要なだけではない。「このパンはもっちり仕上げました」、「このまんじゅうはもそもそしてむせる」等、言葉は作る側と食べる側の情報伝達に欠かせない。研究の場においても、食品の分析・評価、特に官能評価において、言葉は重要な役割を果たす。例えば、フランスパンの食感を評価する際、皮の心地よい歯切れを質問するのに「パリパリ感」「カリカリ感」「ガリガリ感」のいずれの言葉を使うかによって、結果は大きく異なる。

筆者らは、官能評価や嗜好調査の際に役立てることを目的に、アンケート、文献調査、インタビューで食感表現を収集し、整理した<sup>1)</sup>。さらに、都市部の一般消費者を対象としたアンケートを行い、どのくらいの人がある言葉を使うのかを調査した<sup>2)3)</sup>。

その結果を解析し、過去の研究結果と比較しているうちに、様々なことに気がついた。日本人の食生活の変化や食嗜好の変化など、言葉からさまざまな側面が見えてきたのである。言葉が表現するのは食べ物の様子だけでなく、日本人が培ってきた食文化や、現代日本人の食嗜好や食の問題点が浮かび上がってくる。以下、現代日本人の食感表現の特徴、言葉から見える日本人の食生活について紹介したい。

2. 現代日本人の食感表現の特徴<sup>1)</sup>

## (1) 数が多い

筆者らは、2003年に、食品分野の研究者へのアンケート、文献調査、食感研究の専門家へのアンケートとインタビューを行い、食感表現を収集し、整理した。その結果、445語もの用語から成るリストが得られた(表1)。外国語の研究結果と比べると、英語やドイツ語で約100語<sup>4)5)</sup>、フランス語227語<sup>6)</sup>、中国語144語<sup>7)</sup>と、日本語の数の多さがうかがえる。これらの研究は調査方法が異なるため、厳密には比較できないが、それにしても日本語の食感表現は数が多いと言ってよいだろう。

## (2) 擬音語・擬態語の役割

ではなぜ、日本語の食感表現は数が多いのか。それは、擬音語・擬態語(感覚的印象を文字で模した言葉。サクサク、ギトギトなど)によるところが大きいと考

表1. 日本語の食感用語リスト (一部)

あ 厚い	かたい	カリッ
脂っこい	硬い	ガリッ
油っこい	堅い	顆粒状の
脂っぽい	固い	軽い
油っぽい	塊状の	乾いた
粗い	かちかち	皮ばった
泡状の	がちがち	き キシキシ
泡の立つ	かちんかちん	ギシギシ
い いがいが	かちんこちん	ぎっしり
糸を引く	がっしり	ぎとぎと
う 薄い	かどばった	ぎとっ
うろこ状の	かみ切れない	きめ細かい
え 液状の	かみごたえがある	:
液のしたたる	かゆ状の	
お 重い	からから	
か かくばった	からっ	
かさかさ	からみつく	
がさがさ	からり	
かさつく	カリカリ	
かすかす	ガリガリ	

445語の一覧は、早川ほか、日本食品科学工学会誌、52、337-346 (2005) に掲載。

Fumiyo HAYAKAWA 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 主任研究員

著者紹介〔略歴〕1996年お茶の水女子大学大学院人間文化研究科博士課程修了、博士(学術)。同大学院助手、小田原女子短期大学助教授などを経て、2004年独立行政法人食品総合研究所主任研究官、組織改変により2006年より現職。〔専門分野〕調理科学。著書に『食語のひととき』(2004)、『食べる日本語』(2006)ともに毎日新聞社。

えられる。用語リスト445語のうち、約7割は擬音語・擬態語であった。そもそも、英語などに比べて日本語には擬音語・擬態語が多いが、食感表現に関しても例外ではないようである。確かに、「ぷりぷりのエビ」や「もちもちのうどん」など、擬音語・擬態語は食感表現によく使われる。

擬音語・擬態語は、文字（音）で感覚を模しているもので、微妙なニュアンスを表現するのに便利である。例えば、弾力を表現する際にも「ぷりぷり」、「ぶるぶる」、「ぷるんぷるん」のように、文字を少しずつ変えて、微妙に異なる食感を表現しわたることが可能である。また、既存の言葉でうまく表現できないとき、容易に新語を作って表現することができる。例えば、最近目にするようになった「ぷにぷに」という表現は「ぶるぶる」の弾力に「に」の字が表す付着のイメージが加わっている。

### (3) 日本人の粘り・弾力表現

粘り気や弾力を表現する言葉が多いのも日本語の食感表現の特徴である。食感用語リストには、「にちゃにちゃ」、「ねばねば」、「ねっとり」等、「に」「ね」で

始まる粘りの表現が多くみられた。また、「ぶるん」、「ぷりぷり」、「ぶるぶる」等、「ぶ」「ぷ」で始まる弾力の表現も多くみられた。硬軟の表現（「かたい」「やわらかい」など）、もろさの表現（「ほろほろ」「さっくり」など）などと比べても、粘り気や弾力の表現数が圧倒的に多い。おそらく、日本でよく食べられている食材や、日本人の食感の好み为背景にあると推測される。納豆、とろろ、こんにゃく、かまぼこなど、粘りや弾力のある食材は日本人の食卓に多く登場する。

### 3. 日本人の食感表現の変化

1964年、故・吉川誠次氏が同様の食感表現の調査を行っている<sup>8)~10)</sup>。表2に吉川氏の調査と今回の調査で出現頻度の高かった上位50語の比較を示した。上方にある用語は、今回の調査では出現頻度は高いものの、過去の調査では「出現無し」か「少数意見」、中心に挙げた用語は両調査において出現頻度が高いもの、下方に書かれた用語は、過去の調査では出現頻度は高かったものの、今回の調査では「出現無し」か「少数意見」である。

表2. テクスチャー用語の新旧比較

1964	2003	用語				
出現無	上位	もちもち ぶるぶる まったり	プチプチ ジューシー のどごしがよい	こしがある ジャリジャリ かみごたえがある	ねばりがある シュワシュワ つるん	とても 新しい
少数		しっとり ぼそぼそ ぷりぷり	ねばねば ふんわり ごりごり	しこしこ まろやか ふっくら	ほくほく さっくり	やや 新しい
上位		サクサク ばさばさ さらさら ガリガリ バリバリ とろり くちやくちや	つるつる こりこり とろとろ 歯ごたえがある ポリポリ シャリシャリ	パリパリ シャキシャキ かたい どろどろ とろける べとべと	ざらざら カリカリ ねっとり ぬるぬる べたべた ぼろぼろ	共通
	少数	サラッとした もろい 舌ざわりのよい	ネチャネチャ 脂(油)ぽい	パラパラ グシャグシャ	ポリポリ クリーム状	やや 古い
出現無		かみにくい 粘い	かみやすい 水気の多い	ニチャニチャ 水気のない	ネチャつく	とても 古い

吉川らの調査(1964)と今回の調査(2003)について出現頻度の高い上位50語を比較した。なお、吉川らの調査では温度の表現なども対象にしていたが、図からは省略した。また、やわらかい、なめらか、弾力性がある、ふわふわの4語は今回の調査では例として用いたため出現頻度が低い。これらの用語も図からは省略した。

表2のとおり、時代によって出現頻度が大きく変化した用語もみられた。「もちもち」、「ぷるぷる」、「ジューシー」、「のどごしがよい」などは今回の調査でのみ挙げられており、新しい用語であると考えられる。「もちもち」は近年のパンや麺の食感の流行とともに広まったと推測される。「ぷるぷる」は、増粘多糖類の開発によって、さまざまなゲル状のデザートが登場したことと関係がありそうである。「のどごしがよい」にはビールのコマーシャルの影響があろう。「ジューシー」のように言葉自体が新しいという例もある。

これらとは逆に、食感表現としては使われなくなりつつある用語もみられた。「ニチャニチャ」や「ネチャつく」のような付着性の表現は、食感の描写に使われなくなりつつあると考えられる。付着するような食べ物はあまり好まれなくなっており、結果として、用語も挙げられなくなっている可能性がある。また、「粘り」は語感が古くなり、あまり使われず、代わりに「ねばりがある」や「ねばねば」が使われているのではないかと考えられる。

以上は一例であるが、これらのように、時代による表現の変化には、新しい食品の登場、食感の流行、食嗜好の変化、言葉自体の変化等、いくつかの要因が背景にあると推測される。

#### 4. 性・年齢別にみた日本人の食感表現<sup>2)3)</sup>

##### (1) 調査の概要

2004年6月から10月にかけてアンケートを実施した。首都圏および京阪神地区の男女3533人に回答を依頼した(有効票数2437)。用語をアンケート用紙に列挙し、各用語について食表現であると思うか否かを質問した。「食表現だと思う」と回答した割合が0.75を超える用語を「消費者の食感語彙」にある用語としたところ、135語が該当した。

年齢層別に同様の解析を行い、「中学生の語彙」、「若年層の語彙」、「中年層の語彙」、「壮年層の語彙」、「高齢者の語彙」を調べた。図1のように、中学生、若年層は中年層以降に比べて語彙数が少なかった。しかし、年齢とともに累積的に語彙が増加するのではなく、中学生、若年層の語彙にはあるが壮年層、高齢者層の語彙には無い用語もみられた。

##### (2) 若年者の食感表現

年齢による認知度の差が大きい用語を図2に示した。図2右側の2語は年齢層が低いほど認知度が高い用語である。「ぷにぷに」、「シュワシュワ」などは低い年

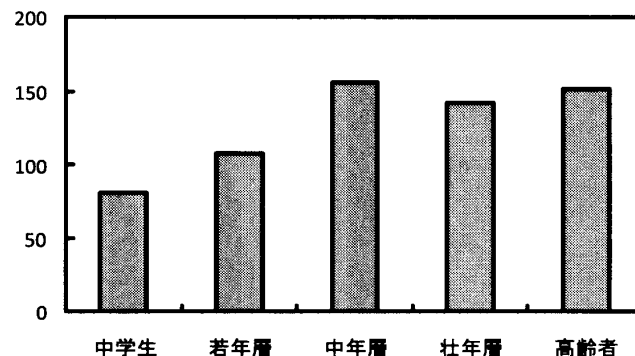


図1. 食感表現の語彙数

都市部の消費者2437人のデータを年齢層別(中学生492人、若年層470人、中年層601人、壮年層446人、高齢者428人)に集計した。「食表現だと思う」と回答した人の割合が0.75を超えた用語数を図示した。

年齢層で認知度が高い傾向にあった。「シュワシュワ」は1996年に行った先の調査でも同様の傾向であった。「シュワシュワ」は炭酸飲料、「ぷにぷに」はグミやゼリーなどのデザート類によく使われる。これらの食品は、低い年齢層で食経験が多い可能性があるため、食経験が用語の認知度に影響しているとも考えられる。他には、「口どけがよい」、「もっちり」等も低い年齢層の認知度が高かった。これらの用語は新しい食品の商品名や宣伝文句に使われたり、テレビや雑誌などで頻繁に用いられたりして、その結果、低い年齢層における語彙の定着につながったと推測された。

##### (3) 高齢者の食感表現

図2左側の用語は年齢層が高いほど認知度が高い用語である。「乳状の」、「糊状の」のような「〇〇状の」といった表現は、年齢層が低い人には語彙として定着しにくいと考えられた。また、「ぷりんぷりん」は年齢層が高い方が用語の認知度が高かった。他にも、「ぷりんぷりん」、「かちんかちん」なども同様の傾向であった。食感表現の場合、「〇〇ん〇〇ん」という形の擬音語・擬態語は、語感が若年者には受け入れられにくいという可能性が推測される。さらに、「汁が多い」、「水が多い」といった「〇〇が多い」という形の表現、「かみ切れない」、「芯がある」といった食べにくさの表現も年齢が高いほど認知度が高い傾向がみられた。背景には、語形による要因、食経験の差による要因等が考えられる。

#### 5. おわりに

当初、我々は、食品の官能評価の際に利用するため

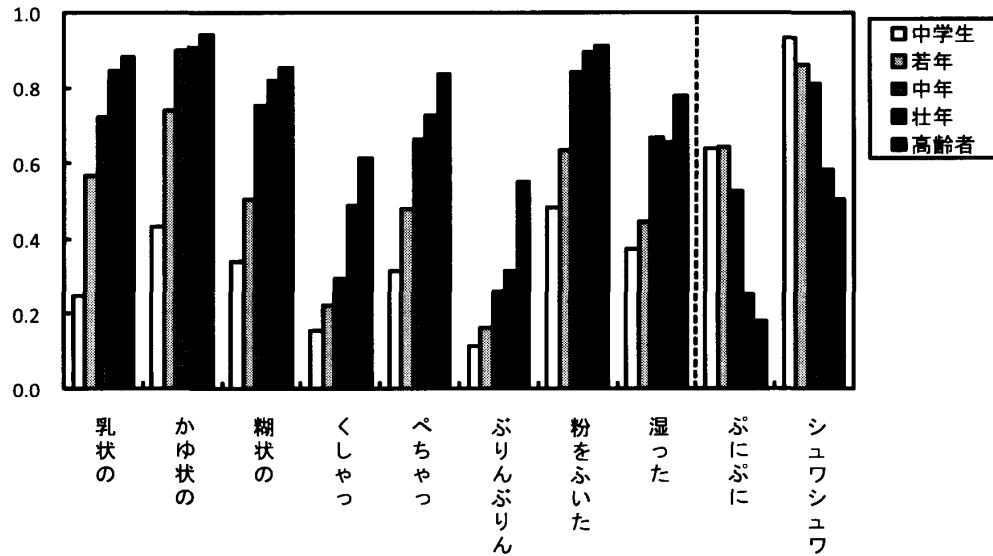


図2. 年齢層による認知度の差（早川ほか，日本食品科学工学会誌，**54**，488-502（2007））

首都圏と京阪神地区の消費者 2437 人（中学生 492 人，若年層 470 人，中年層 601 人，壮年層 446 人，高齢者 428 人）のデータにロジスティック回帰分析を適用し，用語の認知度と年齢層の関係を調べた．年齢層別に集計した．図には年齢による差の大きい用語から 10 語を示した．

に用語リストを作成し，消費者の認知状況を調査した．しかし，調査結果をみると，単なる言葉のリスト以上の情報が含まれていることに気がついた．言葉は文化の粋ともいえるべきもので，テクスチャー表現はその文化圏，言語圏の食の特徴を強く映しているのである．

日本語のテクスチャー表現は極めて多彩である．これは単なる言語上の特徴というだけではないように思う．日本人がテクスチャーに対して繊細であり，こだわりをもっていることも背景にあるのではないだろうか．食品の官能評価に言葉を選ぶときの参考にしたいのはもちろんであるが，日本の食文化や日本人の食生活を考える際の一つの切り口としていただければ幸いである．

#### 引用文献

- 1) 早川文代，井奥加奈，阿久澤さゆり，齋藤昌義，西成勝好，山野善正，神山かおる：日本語テクスチャー用語の収集，日本食品科学工学会誌，**52**，337-346（2005）
- 2) 早川文代，井奥加奈，阿久澤さゆり，米田千恵，風見由香利，西成勝好，馬場康維，神山かおる：質問紙法による消費者のテクスチャー語彙調査，日本食品科学工学会誌，**53**，327-336（2006）
- 3) 早川文代，井奥加奈，阿久澤さゆり，米田千恵，風見由香利，西成勝好，中村好宏，馬場康維，神山かおる：性別・年齢別・地域別にみた日本語テクスチャー用語の認知状況，日本食品科学工学会誌，**54**，488-502（2007）
- 4) Szczesniak, A. S., and Kleyn, D. H.: Consumer Awareness of Texture and Other Food Attributes, *Food Technology*, **17**, 74-77 (1963)
- 5) Rohm, H.: Consumer Awareness of Food Texture in Austria, *J. Texture Studies*, **21**, 363-373 (1990)
- 6) Nishinari, K., Hayakawa, F., Xia, C., Huang, L., Meullenet, J. F., and Sieffermann, J. M.: Comparative Study of Texture Terms: English, French, Japanese and Chinese, *J. Texture Studies*, **39**, 530-568 (2008)
- 7) 早川文代，陳舜勝，王錫昌，李再貴，齋藤昌義，馬場康維，横山雅仁：中国語テクスチャー表現の収集と分類，日本食品科学工学会誌，**51**，131-141（2004）
- 8) 吉川誠次，西丸震哉，吉田正昭：食品のテクスチャーに関する研究（1），第6回官能検査大会報文集，38-67（1965）
- 9) 吉川誠次，西丸震哉，田代豊久，吉田正昭：テクスチャー用語の収集と分析（1），品質管理，**19**，66-70（1968）
- 10) 吉川誠次，西丸震哉，田代豊久，吉田正昭：テクスチャー用語の収集と分析（2），品質管理，**19**，147-155（1968）