

テクスチャー（食感）を表す多彩な日本語

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

早川文代

はじめに

人間の感覚を用いた食品の味やにおい、テクスチャー（食感）などの評価を官能評価という。食品製造における商品開発や品質管理、農業における品種改良など、官能評価はさまざまな場で用いられている。

官能評価において、評価項目に使う“言葉”は、結果に大きく影響する重要な役割を果たす。例えば、煮豆の軟らかさを質問する際も“ほくほく感”、“ふっくら感”、“やわらかさ”などのうち、どのような言葉を使ったかによって結果が異なることがある。したがって、実験者は十分に吟味して言葉を選ぶ必要がある。特に、テクスチャーの評価の場合は用語に負うところが大きい。テクスチャーは、味やにおいなどと比べて標準物質の設定が難しいため、評価が言葉頼みになりがちだからである。

テクスチャーを表現する言葉がテクスチャー用語として表になっていれば、極めて有用である。現在、ISO(International Organization for Standardization)などで、テクスチャー用語のリスト¹⁾も定められている。しかし、テクスチャー表現は各言語で必ずしも同義語があるとは限らない。食

品や料理には、地理的、文化的背景があるので、各言語圏において、英語だけでは表現しきれない重要なテクスチャー要素が存在するのは当然である。したがって、テクスチャー評価には国際標準用語だけでなく、各国の言語で考えられた用語体系も利用するのが現実的であると考えられる。各言語において、テクスチャー用語を収集した例はドイツ語²⁾やフィンランド語³⁾などいくつか報告されている。

本稿では、官能評価に活用できる用語体系の構築を目指して、日本語のテクスチャー用語を収集・整理した結果を紹介したい。あわせて、一般の消費者が各用語を、どの程度、認知しているかについて調査したデータも紹介する。また、研究の目的からははずれるが、日本人の食卓に頻繁に登場する豆の加工品の代表として、納豆および煮豆の描写によく使われる用語“ねばねば”“ぼくぼく”の言葉の背景についても、二、三の考察を述べたい。

1. 日本語のテクスチャー用語の収集⁴⁾

2003年に仙台、東京、大阪、鹿児島⁴⁾の4地点で、食品分野の研究者合計116人に自

由記述式のアンケートによって、テクスチャー表現を思いつく限り挙げてもらった。あわせて、専門書や辞書類からもテクスチャー表現を収集した。さらに、テクスチャーの研究者55人へのアンケートを実施して用語の検証を行い、最後に、長い経験と高度な専門知識を有するテクスチャー研究の専門家4人に面接調査を実施し、リストに過不足がないかを確認した。このようにして、最終的に日本語テクスチャー表現リストとして445語を得た。次表の一部を抜粋した。全445語は、食品総合研究所ホームページの食品研究成果情報の平成18年度分に掲載されているので、ご参照いただきたい。(http://nfri.naro.affrc.go.jp/research/seika/seikah18/pdf/p04.pdf)。

(表) 日本語の食感用語リスト (一部)

あ	厚い 脂っこい 油っこい 脂っぽい 油っぽい 粗い 泡状の 泡の立つ	かたい 硬い 堅い 固い 塊状の かちかち がちがち かちんかちん かちんこちん		カリッ ガリッ 顆粒状の 軽い 乾いた 皮ばった キシキシ ギシギシ
い	いがいが 糸を引く	がっしり		ぎつしり ぎとぎと ぎとっ
う	薄い うろこ状の	かどばった かみ切れない かみごたえがある	き	きめ細かい
え	液状の 液のしたたる	かゆ状の		吸湿性がある 球状の
お	重い	からから		吸水性がある
か	かくばった かさかさ がさがさ かさつく	からっ からみつく からり カリカリ	く	強靱な 切れやすい 均一な くしゃくしゃ

2. 日本語テクスチャー用語リストの特徴⁴⁾

(1) 数が多い

日本語テクスチャー用語リストの最大の特徴は、445語と数が多いことである。著者らが2002年から2003年にかけて収集・整理した中国語テクスチャー用語リスト⁵⁾の約3倍にものぼる。本調査と同じ方法ではないが、フランス語では226語⁶⁾、フィンランド語では71語³⁾であった。これらと比較すると日本語のテクスチャー表現は極めて数が多い。

(2) 擬音語・擬態語が多い

445語のうち、約70%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、テクスチャー表現に関しても例外ではない。確かに、テクスチャーを表現する際、「サクサクのパイ」、「ふっくらしたごはん」、「もちもちしたパン」のような擬音語・擬態語を使えないとしたらもどかしい思いをするに違いない。

(3) 粘りの表現が多い

テクスチャー用語リストには、“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”、“ぷるぷる”等、「ぶ」「ぷ」で始まる弾力の表現も多くみられた。ここには、日本で食べられている食材や、日本人のテクスチャー嗜好が背景にあるのではないかと推測される。日本人は、納豆、とろろ、こんにゃく等粘りや弾力の

ある食材を好んで食べている。

(4) 時代による変化がある

1964年に行われた同様の調査⁷⁾と今回の調査で挙げられた用語を比較した。“もちもち”、“ぷるぷる”、“ジューシー”などは今回の調査でのみ挙げられており、新しい用語であることが推察された。“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、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。“ジューシー”のように言葉自体が新しいという例もある。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。

3. 消費者の用語認知状況⁸⁾⁹⁾

上記の用語リストには、一般の消費者が使わないような言葉も含まれている。そこで、一般消費者を対象とした官能評価やアンケートに用語リストを活用するために、445語について、一般の人の認知状況について調査を行った。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にある大学、中学校、地方自治体主催の高齢者、大

学および消費者団体主催の勉強会等に在籍する人3533人に回答を依頼した。有効票数は2437であった。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。

この調査によって得られる情報はさまざまあるが、ここでは年齢による用語の認知度の差について紹介したい。年齢による認知度の差が大きい用語を次の図に示した。

図右側の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¹⁰⁾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

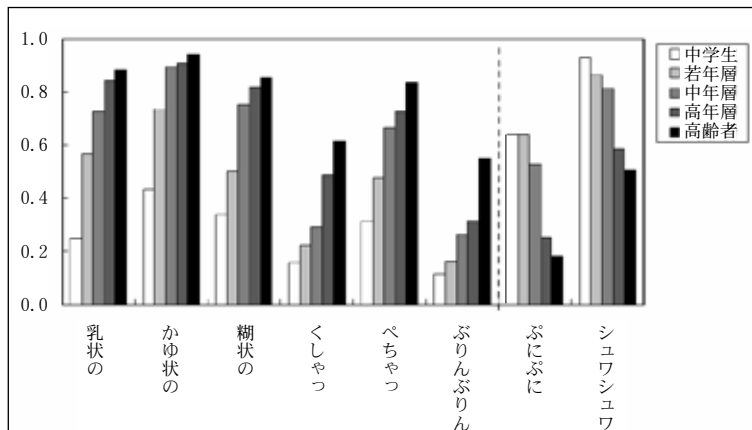


図1 年齢層による認知度の差

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，高年層446人，高齢層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．図には年齢による差の大きい用語を8語示した．

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る。

図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、“ぶりんぶりん”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。テクスチャー表現の場合、「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、図には示していないが、“汗が多い”、“水が多い”といった“〇〇気が多い”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。

4. ねばねば、ポクポク ～豆加工品のテクスチャー表現の例

テクスチャーを表す用語には背景がある。語源、過去の使用例、現代人の使用状況などを見ると、さまざまなことが浮かび上がってくる。最後に、豆加工品の表現の例として、“ねばねば”と“ポクポク”を取り上げ、その背景を紹介したい。

(1) 納豆；ねばねば

納豆の特有の粘りを象徴する表現は、「ねばねば」であろう。エッセイストの青木玉氏は『小石川の家』¹¹⁾で、祖父である幸田露伴と友人の斎藤茂吉が納豆餅について話す様子を回想し、「そこいら中ネバナバ、ヌラヌラになるが、そんなことは物ともせず食べ進む」と書いている。

すでに述べたように、ねばねば、ねっとりなど、日本語には粘りを表す言葉が多い。実に、日本語のテクスチャー用語のおよそ六分の一は粘りの表現である。特に、「ねばねば」は老若男女に広く使われ、前述の消費者への調査結果では、成人では男女、年齢、東西を問わず、90%以上の人がテクスチャー表現として認知していることがわかった⁹⁾。

「ねばねば」の歴史は古い。すでに鎌倉時代の辞書「名語記」には説明がある¹²⁾。語源は「根が張る」にあるとの説がある。根が張るとは、先人たちがいかにも好みそのような言葉だと思う。

日本人は、ねばねばしたテクスチャーを好み、納豆のほかにも、さまざまな料理にねばねばを求める。それだけでなく、ねばねばした食材に栄養的に優れたものが多いことから、ねばねばしたものを食べると元気になるような気がしている。日本人には「ねばねば信仰」とも言うべきものがあるのだろう。

(2) 煮豆；ポクポク

ポクポクは、水気や粘り気が少なく、ほのかに甘いデンプン質の食べ物に使われる

ことが多い。煮豆、カボチャ、栗などに使われる。煮豆の缶詰の商品名にも「ポクポク豆」というのがある。

類似の表現である「ほくほく」は口の中で崩れるような軟らかさがあるが、ポクポクはもう少し硬く、口の中で割れるような感じがある。ポクポクといえば、木魚の音や、馬のゆっくり歩くときの足音を連想するが、「ポ」と半濁音になると、「ホ」よりも音を表す感じが強くなり、それが割れる様子の表現につながるのだろう。

前述の消費者への調査結果⁹⁾では、年齢が高い人の方が“ポクポク”をテクスチャー表現として認知する割合が高かった。また、東京と大阪の結果を比べると、有意に東京での認知割合が高かった。日本方言大辞典¹³⁾によると、“ぽくぽく”や“ぽくらばくら”は、関東や東北の一部の地域の方言だと記されている。食のような身の回りの事象に関する表現には、方言の影響が根強く残っていることもあるようだ。

おわりに

当初、我々は、官能評価に利用するために用語リストを作成し、消費者の認知状況を調べた。調査結果を見ると、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。

官能評価に言葉を選ぶときの参考に、また、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) ISO11036 (1994).
- 2) Rohm, H.: *J. Texture Stud.*, 21, 363-373 (1990)
- 3) Lawless, H. et al.: *J. Texture Stud.*, 28, 687-708 (1997)
- 4) 早川文代, 他: 食科工誌, 52, 337-346 (2005)
- 5) 早川文代, 他: 食科工誌, 51, 131-141 (2004)
- 6) Nishinari, K. et al.: *J. Texture Stud.*, 39, 530-568 (2008)
- 7) 吉川誠次, 他: 品質管理, 19, 66-70 (1968)
- 8) 早川文代, 他: 食科工誌, 53, 327-336 (2006)
- 9) 早川文代, 他: 食科工誌, 54, 488-502 (2007)
- 10) 早川文代, 他: 家政誌, 50, 481-490 (1999)
- 11) 青木玉: 小石川の家, 講談社, 90 (1994)
- 12) 小学館国語辞典編集部: 日本国語大辞典 (第二版), 小学館, 10, 704 (2000)
- 13) 小学館国語辞典編集部: 日本方言大辞典, 小学館, 下巻, 2191 (1989)