

大学生における食感覚を表すオノマトペの認知と食嗜好性

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2018-04-20 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 村上, 陽子 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.14945/00024953

【論文】

大学生における食感覚を表すオノマトペの認知と食嗜好性

村上 陽子

静岡大学大学院教育学領域

要約

本研究では、言語力育成を含めた食育教材開発の一助として、大学生における食に関するオノマトペの認知および食嗜好性を検討した。調査対象は大学生 473 人（男子 209 人、女子 264 人）とした。55 語のオノマトペについて、食べたときの感覚（食感覚）を表しているかどうかについて調査した。また、「食感覚を表している」と認知された用語について、食嗜好性（おいしそう・まずそう・どちらでもない）を検討した。その結果、90%以上の学生が7つの用語について食感覚を表していると認知していた（95%信頼区間）。用語の認知度は、食に関する興味・関心や性別によって異なっており、男女間で食感覚の印象や食嗜好性について相違が見られた。多くの学生は、「しゃきしゃき」や「ほくほく」「もちもち」という言葉に対して「おいしそう」というイメージをもっていたが、「ぎとぎと」「かすかす」「かちかち」に対しては「まずそう」というイメージを抱いていた。オノマトペという言語文化と食文化を支えるためには、食に対する興味・関心を高める手立てが必要であるといえる。

キーワード

オノマトペ、食感覚、食嗜好性、認知

1. はじめに

食べ物のおいしさは、食材の味、香り、色、形、テクスチャーなど化学的・物理的要因により構成されており、五感で感知される¹⁾。五感の中でも、「触覚」は口中や舌で知覚されるものが主であり、結果として生じる感覚を「食感」と呼ぶ。食感には、食べ物の硬さ・粘性・歯切れなどのテクスチャーや温度が関与している。テクスチャーとは、食べ物の歯触りや口当たり、のどごしなど、物理的性質に由来する口腔内の感覚器官によって知覚される感覚であり^{2) 3)}、美味しさに関わる重要な因子である。テクスチャーを言葉で表現したもの一つにオノマトペがある。

オノマトペとは、擬音語（または擬声語）・擬態語などと呼ばれてきた言葉の総称である⁴⁾。オノマトペは、基本的にその音の響きから得られる意味を表すため、感覚的な言葉であるが、一般語彙よりも生き生きした臨場感に溢れており、繊細かつ微妙な描写を可能にすることから、日本語には不可欠な言語要素である⁵⁾。

オノマトペは、食品の特性や食感覚を表現するための手段としても用いられる。吉川ら⁶⁾⁻¹⁰⁾は約 400 種のテクスチャー表現を収集・分類し、日本語には擬音語・擬態語が非常に多く、分類が困難であるとしている。これについて山野¹¹⁾は、日本の食事がテクスチャーをいかに大切にしてきたかを証明する結果であると指摘してい

る。つまり、日本語においてオノマトペは食品の性状を強く反映していると考えられており、食品の特性や人間の感覚特性を客観化する際の有用な情報といえる¹¹⁾。

平成 20 年公示の学習指導要領では、「言語活動の充実」が求められている。この背景には、我が国の文化的伝統の中で形成されてきた豊かな言語文化を体験する機会や言葉で伝える内容が貧弱になってきており、言語生活を豊かにする必要があることが挙げられる¹²⁾。また、同様に重視されているものとして食育があり、子どもの健康維持・増進や地域理解、食文化継承などの充実が求められている。一方、食育の現状をみると、栄養教育に重点がおかれるなど、内容に偏りがあり、課題があるといえる¹³⁾。

子ども達の食に関する力を育成するためには、多角的・多面的にアプローチする必要がある。そのうちの 하나가、食感覚を表現する力である。ピュイゼ¹⁴⁾は味覚と言葉の関係に着目し、食感を表現する力と味覚の発達には深い関係があるとしている。食感を表現する力の向上には、五感の活用と育成が求められる。五感を働かせて食感を表現することにより、食（料理や食材）というものを多様な角度から観察し、味わうことができる。これにより、言葉に関する感性を磨き、食生活および言語生活を豊かにすることができると考えられる。また、食感を表現する力を育成する際には、日本語の特徴を理解しておく必

要がある。その特徴とは、上述したオノマトベの存在である。早川ら¹⁵⁾⁻¹⁷⁾は、食感覚の擬音語・擬態語53語を選定し、用語の認知度は性・年齢・食に関する興味・関心の程度により異なり、食経験や食嗜好の差が関わりと推察している。しかし、用語の選定¹⁵⁾や食味要因の調査¹⁷⁾については食に関する関心・知識・経験が高い食品分野の研究者を調査対象としており、一般の人とは言葉の捉え方に相違があると考えられる。また、用語の認知度について消費者パネルにアンケート調査^{15) 16)}を行っているが、対象は15歳以上であり、用語に対する印象(嗜好性)については検討していない。食育の観点から考えると、味覚の発達段階にある子どもや教員、教員を目指す大学生について、食に関するオノマトベの認知や印象を把握する必要がある。

そこで本研究では、若者における食感覚に関するオノマトベの認知と食育教材の開発と実践を行った。研究の流れは、①小学校教員を目指す大学生における食感覚に関するオノマトベの認知、②小学生における食感覚に関するオノマトベの認知、③食感覚に関するオノマトベを用いた食育教材の開発および実践である。本稿では、①小学校教員を目指す大学生における食感覚に関するオノマトベの認知の結果について報告する。

本研究の成果をもとに、「食」という日常的な行為の中で、五感で感じたことを言葉で表現する力を習得・向上させるとともに、食に対する関心や知識を高める手立てとし、オノマトベという我が国の文化理解を含めた食育教材開発の一助としていく。

2. 方法

(1) 調査方法および調査対象

調査期間は2009年4~6月、調査対象は静岡大学教育学部学生1~4年生473人(男子209人、女子264人)である(回収率・有効回答率とも100%)。いずれも小学校教員を目指している。本稿においては、「大学生」と記す。尚、食や言葉に対する興味・関心・知識の高いと考えられる家庭科教育専修生と国語科教育専修生は別途分析を行い、本稿の調査結果には含めていない。これら食や言葉に対する興味・関心・知識とオノマトベの認知の関係については、本稿では概要について報告し、詳細については次稿にて言及することを予め断っておく。

調査は自記式質問紙法を用い、食や国語とは関係のない授業の後に配布し、その場で回答してもらい、ただちに回収した(留置き法)。回答は無記名とした。有意差の検定には、 χ^2 独立性の検定、母比率の差に関する検定、Kruskal-Wallis検定、Mann-Whitney検定を用いた。

(2) 調査内容

言葉は時代の経過とともに使い方が変化するといわれ

ており、食感覚を表すオノマトベの感じ方にも変化があると考えられる。そこで本研究では、1999年の早川らの調査と同様の調査を行い、時代による変化についても検討することとした。調査は、早川ら¹⁵⁾が選定した53語に、筆者が食育教材作成のために調査項目として検討する必要があると考えた2語(もちもち、ぷるん)を含む55語とした(表1)。食感覚を表すオノマトベを把握するために、①食べた時の感覚を表現しているか、②各用語から連想される食品は何かについて調査した。また、オノマトベが食嗜好性に及ぼす影響を明らかにするために、③各用語に対する印象(おいしそう・まずそう・どちらでもない)についても調査を行った。①③は選択式、②は自由記述とした。

調査対象者の属性については、食に関する興味・関心の程度を検討するために、調理頻度、食に関する情報の入手方法、食べることに對する興味などについて調査した。

表1 調査に用いた食に関するオノマトベ

1. あつあつ	16. さらさら	31. ばさばさ	46. ぼそぼそ
2. あっさり	17. ざらざら	32. ばらばら	47. ほっかほか
3. かすかす	18. しこしこ	33. ぱりぱり	48. ぼりぼり
4. かちかち	19. しっとり	34. ぱりぱり	49. ぼりぼり
5. かつか	20. しゃきしゃき	35. ひりひり	50. ぼろぼろ
6. からっ	21. しゃりしゃり	36. ひんやり	51. まったり
7. かりかり	22. しゅわしゅわ	37. ぶちぶち	52. むちむち
8. がりがり	23. すーすー	38. ふっくら	53. もそもそ
9. きしきし	24. ずるずる	39. ふにやふにや	54. もちもち
10. ぎとぎと	25. つるつる	40. ぶるぶる	55. ぷるん
11. ぐにやぐにや	26. とろとろ	41. ぶりぶり	
12. こってり	27. だろだろ	42. ふわふわ	
13. こりこり	28. にちゃにちゃ	43. べたべた	
14. さくさく	29. ぬるぬる	44. ぼきぼき	
15. さっぱり	30. ねっとり	45. ほくほく	

1~53は早川ら¹⁵⁾の調査で用いられた擬音語・擬態語である。54、55は、著者が調査を追加した用語である。

3. 結果および考察

(1) 食に関する興味・関心

1) 調理頻度

調理頻度について「あなたは料理をしますか」という設問を立て、「ほぼ毎日する」「週に4~6回する」「週に1~3回する」「月に数回する」「全くしない」の中から1つ選択してもらった。「全くしない」を非調理群、それ以外を調理群として分析した。

調理群は全体で77.7%と過半数を超えており、非調理群より有意に高かった($p < 0.01$) (図1)。同様の傾向が男女にも見られ、女子は男子よりも有意に高かった(男子72.7%, 女子81.7%, $p < 0.05$)。このことから、調理機会のある大学生が多いといえる。

2) 食に関する情報収集

食に関する情報の収集方法について、テレビ、書籍、

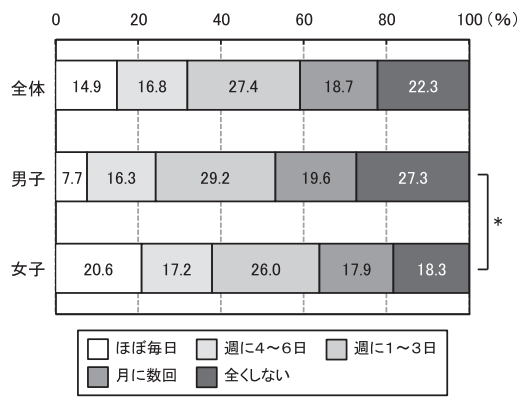


図1 調理頻度 (* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)

インターネットについて検討した。

(a) テレビ

「食に関するテレビを見ますか」という質問に対して、「よく見る」「たまに見る」「あまり見ない」「全く見ない」の中から1つ選択してもらった。前者2つを視聴群、後者2つを非視聴群とし、視聴群には、番組名を自由記述にて回答してもらった。

視聴群は全体で73.1%と非視聴群に比べて有意に高かった($p < 0.01$) (図2)。同様の傾向が男女でも見られ、女子は男子に比べて有意に高かった(男子67.6%, 女子77.4%, $p < 0.01$)。視聴している番組はバラエティ番組

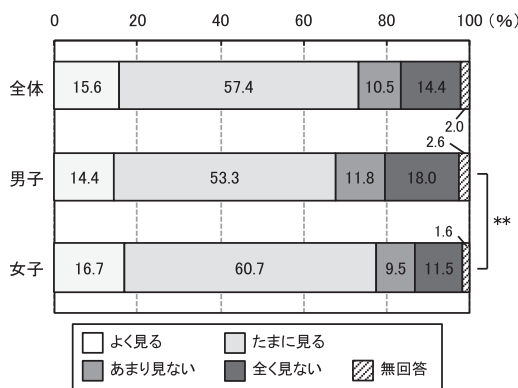


図2 食に関するテレビ番組の視聴状況 (* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)

が多かった。

(b) 書籍

「食に関する本または雑誌を読みますか」という質問に対して「よく読む」「たまに読む」「あまり読まない」「全く読まない」から1つ選択してもらった。前者2つの選択者(読書群)には、書名を自由記述で回答してもらった。

読書群は全体では約4割であった(図3)。男女を比べると、女子の方が有意に高かった(男子21.5%, 女子60.6%, $p < 0.01$)。内容をみると、『美味しんぼ』などの漫画(271人)が最も多く、次いで料理のレシピ本(31人)であった。漫画など親しみやすいものを情報源としているといえる。

(c) インターネット

「インターネットで食に関する情報を検索しますか」の質問について、「よく検索する」「たまに検索する」「あまり検索しない」「全く検索しない」から1つ選択してもらった。前者2つを検索群、後者2つを非検索群とした。

検索群は、全体では51.0%、男子34.1%、女子64.3%であり、男子は非検索群、女子は検索群が有意に高かった($p < 0.01$) (図4)。また、女子の方が男子よりも検索群の割合が高く、相違が見られた($p < 0.01$)。このことから、男子よりも女子の方がインターネットで食に関する情報の検索機会が多いといえる。

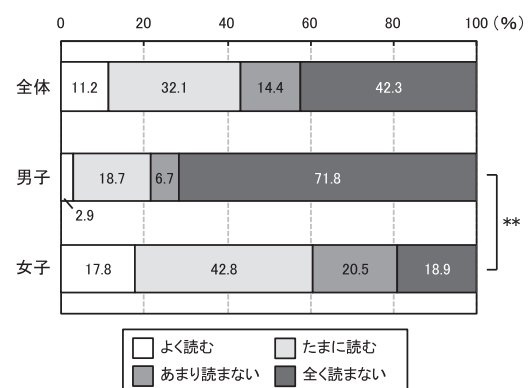


図3 食に関する書籍の購読状況 (* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)

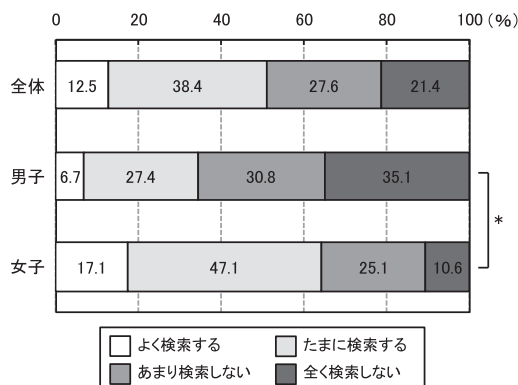


図4 食に関するインターネットの利用状況 (* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)

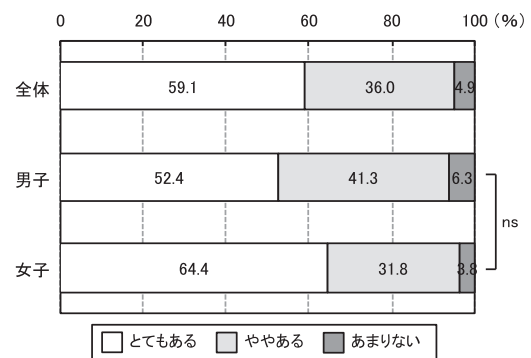


図5 食べることに対する興味・関心 (* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)

3) 食べることに對する興味

「食べることに興味がありますか」の質問に対して、「とてもある」「ややある」「あまりない」「全く無い」の中から1つ選択してもらった。

全体・男子・女子、いずれについても関心が高く、「とてもある」「ややある」の合計はいずれも90%を超えており、男女間で有意差は見られなかった(図5)。

以上の結果より、本調査対象者は食に対して比較的興味・関心が高い集団であり、女子の方が食に対して興味・関心が高いことが示唆された。

(2) 食に関するオノマトペの認知度

1) 各用語の認知度と95%信頼区間

55語の用語における食感覚の認知度を検討した。各用語について、「食べたときの感覚(食感覚)を表現していると思いますか」の問いに対して「はい」「いいえ」のいずれかを選んでもらい、「はい」と答えた回答者の割合を認知度とした。図6は、全回答者の各用語の認知度と95%信頼区間である。図6の縦軸は、認知度の高かった用語順に示している。

認知度の高かった上位7語(「しゃきしゃき」「ほくほく」「もちもち」「あつあつ」「こってり」「さくさく」「あっさり」)は、認知度の95%信頼区間の下限が90%を超えていた。同様に、「ばさばさ」までの22語は下限が70%、「かちかち」までの33語は50%、「ぼそぼそ」までの37語は40%を超えていた。それ以下の18語は、信頼区間の下限が40%を下回っており、さらに下位3語「むちむち」「きしきし」「かっか」については、信頼区間の下限が10%以下であり、認知度が著しく低かった。この3語は、早川らの調査¹⁶⁾でも認知度が低く、早川らは用語の特徴や今後の推移の調査の必要性を言及している。両調査とも認知度が低かったことから、これらの

用語は食感覚を表現するには用いられていないと考えられる。

本研究において信頼区間の下限が90%を超えた用語が7語あったのは早川ら¹⁵⁾と同じであったが、内容に差異がみられた。早川ら¹⁵⁾の上位7語のうち、本研究でも上位7位に入っていたのは3語(「ほくほく」「こってり」「さくさく」)であり、それ以外の4語(「こりこり」「つるつる」「ばさばさ」「ぱりぱり」)は、本研究では10~23位であった。一方、本研究で認知度が最も高かった「しゃきしゃき」は、早川らの調査¹⁵⁾では53語中17位、「あつあつ」は9位、「あっさり」は11位と差が見られた。「もちもち」は早川の選定した53語には含まれていなかった。これについては、早川ら¹⁵⁾は調査する用語の選定の際、「むちむち」と「もちもち」は類

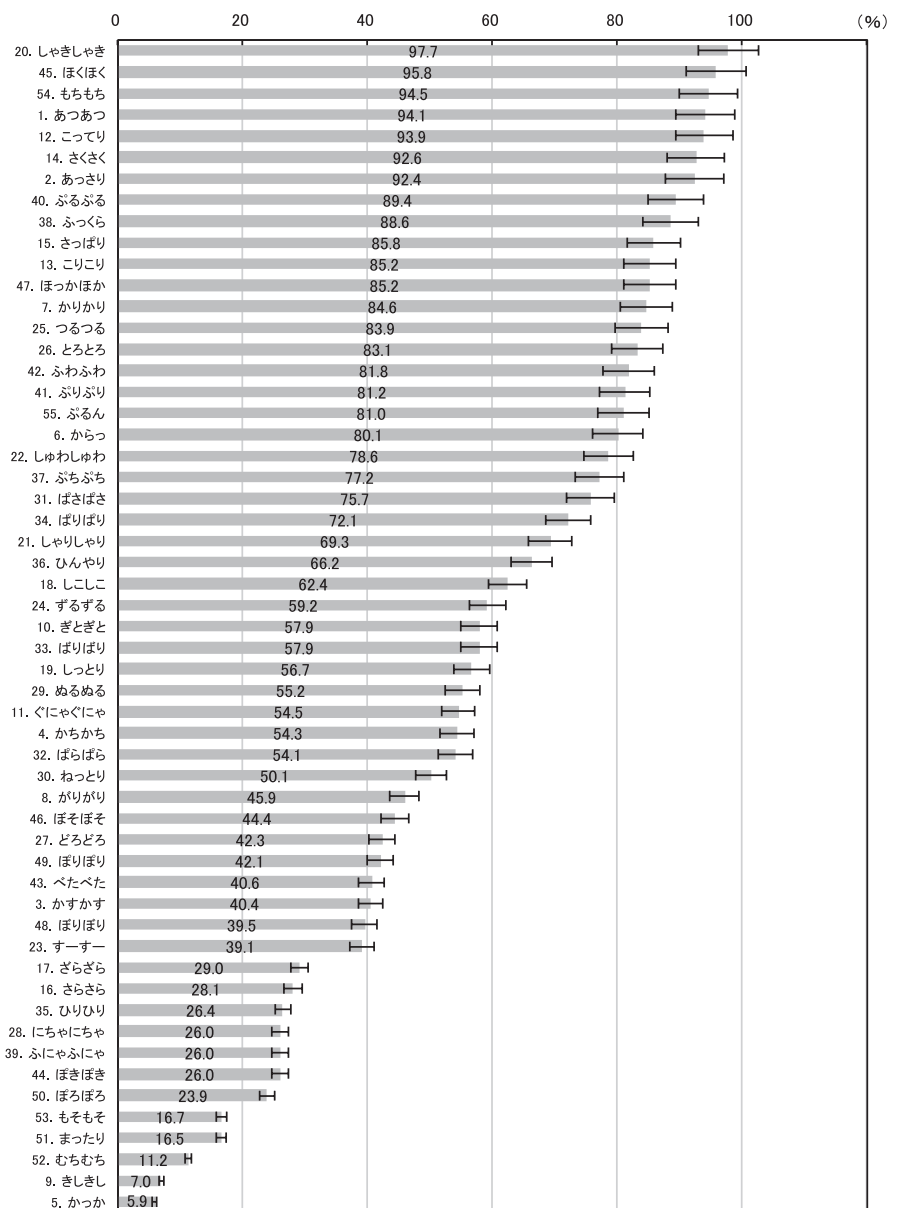


図6 大学生における各用語の食感覚に対する認知度(全体)
各用語について「食べたときの感覚を表現していると思いますか」の質問に対して、「はい」と回答した人数の割合を認知度とした。縦軸は、認知度の高かったものから順に示している。図中の誤差線は95%信頼区間を表す(n=473)。

義語として議論し、「むちむち」を代表として選定したためである。しかし本研究では、「むちむち」の認知度は11.2%であり、「もちもち」(94.5%)に比べて著しく低かった ($p < 0.01$)。この相違について、時代の変化によるものか、あるいは、食に関する知識・興味の違いによるものかは、さらなる検討が必要である。

2) 性別が認知度に及ぼす影響

Szczesniak¹⁸⁾は、食品名から用語を連想する調査を行い、女性の方がテクスチャー表現を連想する頻度が高いという結果から、女性のテクスチャーに対する意識の高さを指摘している。そこで、55の用語のうち、食感覚を表現した用語をいくつ認知したか、1人あたりの認知数を調査した。

男子の平均は30.9、女子の平均は32.3であり、女子の方が有意に高かった ($p < 0.05$)。このことから、女子の方が食感覚を表現する用語が多いといえる。

次に、各用語の認知度を男女間で比較した。その結果、有意水準5%で男女差がみられた用語は18語あった(図7)。一方、早川らの調査¹⁵⁾で男女差があったのは14語(「かちかち」「がりがり」「きしきし」「ぎとぎと」「ぐにゃぐにゃ」「しっとり」「しゅわしゅわ」「ひりひり」「ぷちぷち」「ほくほく」「ぼそぼそ」「ぼろぼろ」「むちむち」「もそもそ」)であり、本研究の方が男女間で相違のある用語が多く、共通していた用語は5語のみであった(「しっとり」「しゅわしゅわ」「ほくほく」「ぼそぼそ」「ぼろぼろ」)。また、早川らの調査¹⁵⁾では全て女子の方が認知度が高かったが、本研究では「しこしこ」と「さらさら」の2語は男子の方が高かった。

これらの相違の要因として、言葉の捉え方が時代とともに変化してきたこと、また、早川ら¹⁵⁾は広い世代(15

～60歳以上)を対象としていたのに対し、本研究では大学生を対象にしていることから、世代や食に関する知識の相違に起因していると考えられる。世代による差について、Oram¹⁹⁾はテクスチャー表現など136語について子どもと大人の認知状況を比較し、8～9歳以上から大人まで語彙は累積的に増加し、大人の語彙の中に子どもの語彙も含まれると報告している。一方、早川ら²⁰⁾は、中核となる用語には年齢層による差があり、必ずしも累積的に増加するとはいえないとしている。また、男女間の相違について早川ら¹⁵⁾は、食物の受容の判断において、「もそもそ」「ぼそぼそ」などのようなテクスチャーに女性は敏感であると考えられること、また、調理過程から見られる状態を描写した用語については、女性の調理経験が豊富であるため、認知度が高くなった可能性があるとしている。そこで、食に関する興味・関心や知識が、食感に関するオノマトペの認知に及ぼす影響について検討した。結果については、次項で述べる。

3) 食または言葉の関心が認知度に及ぼす影響

食に関するオノマトペの認知度には、食に関する興味・関心や知識、または、言葉に関する興味・関心や知識が関係していると考えられる。そこで、本調査対象者とは別に、食に対する興味・関心や知識が高い家庭科教育専修生3～4年(55人)、および、言葉に対する興味・関心や知識が高い国語科教育専修生3～4年(58人)を対象として同様の調査を行い、それ以外の専修生(264人:平均認知数32.3)と比較した。ここでは性別による差を排除するために、いずれも女子を対象として平均認知数の差を検討した。

平均認知数(語/人)は、国語教育専修生32.5、家庭科教育専修生36.4であり、家庭科教育専修生が有意に高かった ($p < 0.05$)。食べる

ことに対する興味「とてもある」と回答した国語教育専修生(37人)と、家庭科教育専修生(44人)の平均認知数を調べたところ、前者が32.6であったのに対して、後者は37.3であり、家庭科教育専修生が高かった ($p < 0.05$)。同様に、「ややある」と回答した国語教育専修生(17人)は32.2、家庭科教育専修生(10人)は35.4であり、「とてもある」に比べて低かった。以上のことから、食に対する興味や知識が高い方が食感覚を表現する用語が豊富と

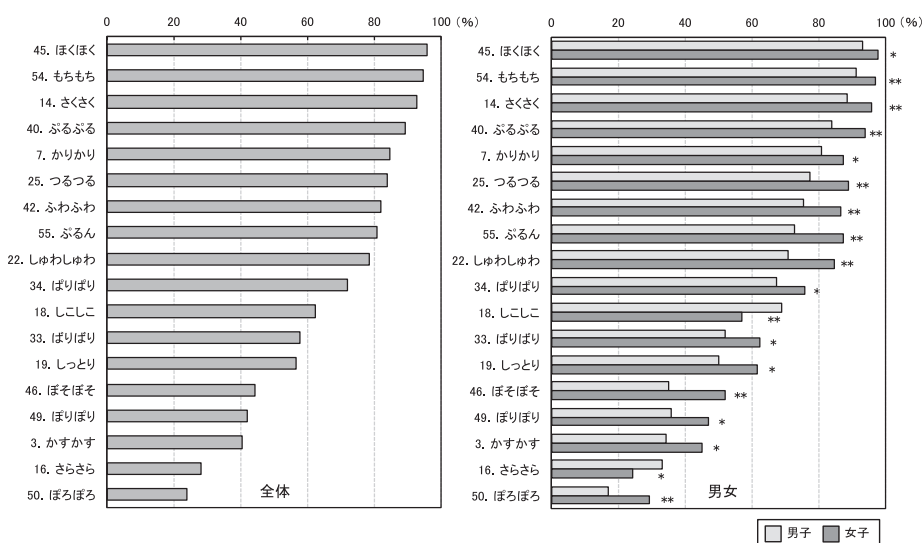


図7 男女における食感覚に対するオノマトペの認知
男女間において有意差の見られたものについては、女子のバーの上に記した (* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$)。

いえる。

(3) 食に関するオノマトベに対する食嗜好性

55語の各オノマトベについて、食嗜好性を検討した。食感覚を表していると言語について、「どのような印象がありますか」(食嗜好性)と質問し、「おいしそう・どちらでもない・まずそう」の中から一つ選択してもらった。また、その用語から連想される食品を自由記述にて回答してもらった。まず、食嗜好性の結果を報告する。

1) プラスイメージをもつ食感覚を表現する用語

図8は、食感覚を表現する用語の食嗜好性の結果である。縦軸は「おいしそう」の割合が高かった順、すなわち、食嗜好性が高かった順に示している。

食感覚を表現する用語として認知され、かつ、「おいしそう」という印象の割合が70%以上だったのは、「ふっくら」から「ぶちぶち」までの28語であった。これらは、いずれも「まずそう」という印象の割合が低く(全て7%以下)、プラスイメージを持っている人が多いといえる。

「おいしそう」の割合が50~70%であった用語は、「むちむち」から「こってり」までの6語であり、これらについても「まずそう」という印象の割合が少なく(10%以下)、食嗜好性が高いといえる。これらを合計すると、55語中34語に対して「おいしそう」という印象を持っている人が多いことが示唆された。

認知度の下限(95%信頼区間)が90%以上を示し、認知度の非常に高かった7語(「しゃきしゃき」「ほくほく」「もちもち」「あつあつ」「こってり」「さくさく」「あっさり」)の印象は、「こってり」以外の6語は「おいしそう」という印象

が88%以上のプラスイメージの強いグループに含まれていた。「こってり」は、「おいしそう」の割合が52.7%と過半数であったが、「どちらでもない」が36.8%、「まずそう」7.4%であった。

2) マイナスイメージをもつ食感覚を表現する用語

食感覚を表現する用語として認知され、かつ「まずそう」という印象を持つ人の割合が50%以上だったのは10語あり、「どろどろ」「きしきし」「にちゃにちゃ」「べたべた」「ぼそぼそ」「ばさばさ」「もそもそ」「かちかち」「かすかす」「ぎとぎと」であった。「ぎとぎと」は、約9割の人が「まずそう」というマイナスイメージを持っていた。また、信頼区間の下限が10%以下で認知度が顕著に低かった「むちむち」「きしきし」「かっか」につ

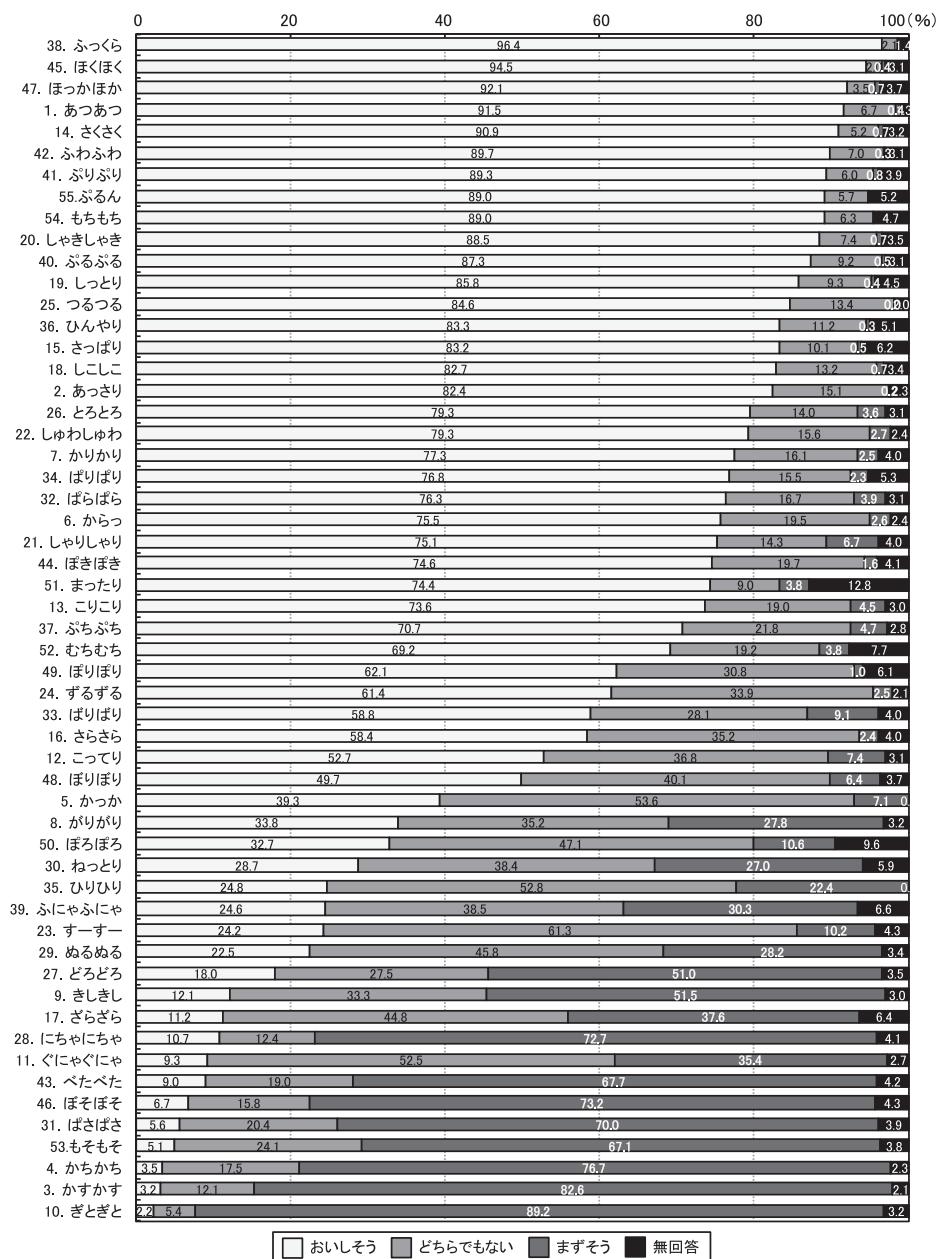


図8 大学生における各用語の食嗜好性 (全体)

各用語について「食べたときの感覚を表現している」と認知した人を対象として、食嗜好性(おいしそう、どちらでもない、まずそう)について検討した。

いてみると、この3語の中で「むちむち」は「おいしそう」と答えた割合が一番多く(69.2%)、「きしきし」は「まずそう」と答えた割合が一番多く(51.5%)、「かっか」は「どちらでもない」と答えた割合が一番多かった(53.6%)。このことから、認知度の低さは、その用語に対してつ印象(おいしそう・まずそう・どちらでもない)には関連がないと考えられる。

3) 性別がオノマトペの食嗜好性に及ぼす影響

食感覚を表現するオノマトペについて、男女間で相違が見られたもの ($p < 0.05$) を図9に示す。

16語のうち、「あつあつ」から「ぱりぱり」までは、男女とも「おいしそう」の割合が過半数を超えており、いずれも女子の方が有意に高かった。「ずるずる」から「ぎとぎと」については、「おいしそう」の割合は男子の方が女子より高く、女子は「ずるずる」以外は「おいしそう」の割合が50%以下であった。「こってり」については、「おいしそう」の割合が男子では63.8%であったのに対して、女子は44.0%であり、好悪の印象が男女間で異なっていた。

(4) オノマトペから連想される食品

早川ら¹⁵⁾は、95%信頼区間の下限が90%を超えてい

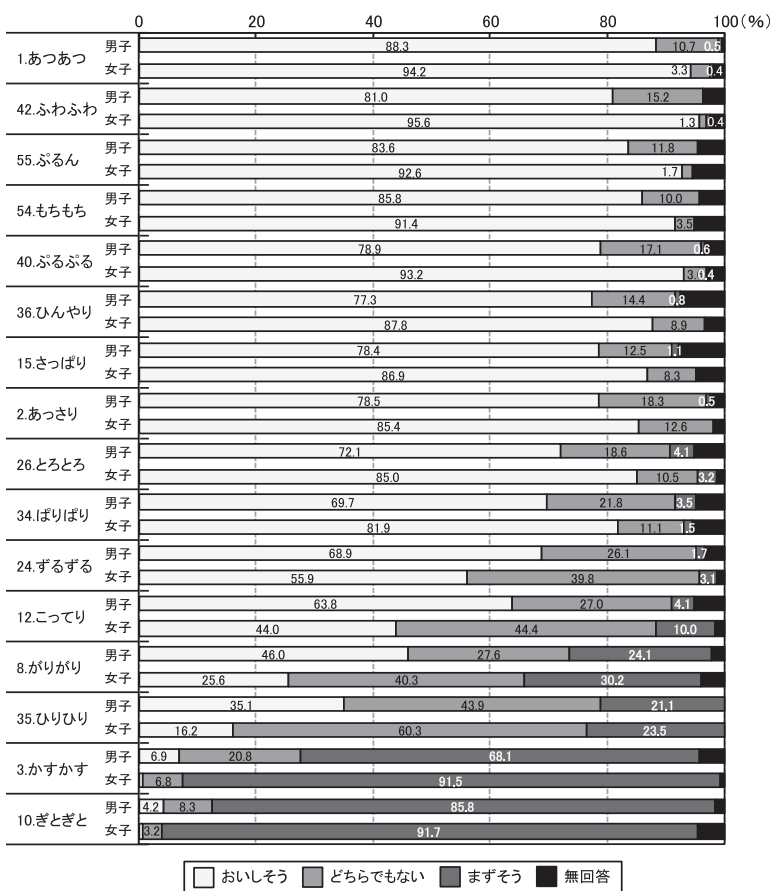


図9 オノマトペに関する食嗜好性における男女の相違
食に関する認知があったオノマトペについて、食嗜好性を検討した。男女間で有意差のみられたものを示す ($p < 0.05$)。

た用語(「ぱりぱり」「こりこり」「さくさく」「ほくほく」「ばさばさ」「こってり」「つるつる」)の認知度が高かった理由として、①食感覚表現として使用頻度が高い、②食感覚に特異的に使用され、他の表現には使用されない、③嗜好的に非常に重要な感覚であるため、食感覚の表現としての印象が強いなどを挙げている。一方で、早川ら¹⁵⁾は用語に対する印象(食嗜好性)については調査を行っていない。

そこで本研究において、信頼区間の下限が90%を超えていた用語(「しゃきしゃき」「ほくほく」「もちもち」「あつあつ」「こってり」「さくさく」「あっさり」)について食嗜好性を検討した結果、「おいしそう」の割合が高かった。このことから、嗜好的に重要な感覚であるため、食感覚を表現する用語として使用されていると考えられる。そこで、オノマトペから連想される食品を自由記述にて検討した。ここでは、上記7語の結果を述べる(表2)。

1) しゃきしゃき (認知度 97.5%)

連想する食品の総回答数は、458、品目数は32であり、レタス(113人)、野菜(95人)、サラダ(89人)が多かった。ここで挙げられた食品に共通することは、「心地よい歯切れ音や咀嚼音」がするものであり、そうした音を発するであろう、野菜の新鮮さやハリよさといった性状を連想した者が多かったと思われる。また、88.5%が「しゃきしゃき」をおいしそうと回答しており、その食感に好ましい印象をもっているといえる。

本用語は、広辞苑では「歯ざれよく物をかんだり切りさいたりする時の音」²¹⁾、日本語オノマトペ辞典では「歯切れよく、ものをかむ音。こまかく切りさざむ音」⁴⁾とある。瀬戸²²⁾は、ある種の歯応え(食感)と歯切れ音、および咀嚼音を表すとともに、その歯応えを好ましいと思う気持ち、すなわち、その商品に対するプラス評価も表すとしている。このことから、大学生は、「しゃきしゃき」を食感とおいしさを表す言葉として捉えているといえる。

2) ほくほく (認知度 95.8%)

連想する食品の総回答数は447、品目数は29、回答の多かったのは焼き芋(161人)、じゃがいも(82人)、いも(64人)であった。本用語は、広辞苑²¹⁾では「(十分に火の通った芋・カボチャなど澱粉質のものが)柔らかくほぐれ崩れる感触。また、そのさま」、日本語オノマトペ辞典⁴⁾では「水け

表2 各用語から連想される食品名 (複数回答)

(a) しゃきしゃき

分類	種類 (括弧内は種類の数)	回答例 (括弧内は全体の回答数)	全体 (N=462)	男子 (N=205)	女子 (N=257)	男女間の有意差
野菜	食材(22)	レタス(113)、野菜(95)、キャベツ(54)	350	149	201	**
	料理(6)	サラダ(89)、大根サラダ(7)、千切りキャベツ(3)	103	45	58	
その他	食材(4)	かき氷(2)、蕎麦わかめ(1)、糸こんにゃく(1)	5	4	1	ns
合計			458	198	260	

(b) ほくほく

分類	種類 (括弧内は種類の数)	回答例 (括弧内は全体の回答数)	全体 (N=445)	男子 (N=195)	女子 (N=250)	男女間の有意差
芋	料理(10)	焼き芋(161)、じゃがバター(28)、ふかし芋(11)	216	84	132	**
	食材(3)	じゃがいも(82)、いも(64)、さつまいも(40)	186	73	113	**
小麦粉	料理(5)	肉まん(17)、たご焼き(2)、たい焼き(1)	22	11	11	ns
米	料理(4)	ごはん(10)、焼きおにぎり(2)、おにぎり(1)	14	11	3	**
煮物	汁物(1)	シチュー(1)	1	1	0	*
	揚げ物(1)	揚げ物(2)	2	2	0	
その他	その他(1)	熱いもの(2)	2	2	0	ns
合計			447	187	260	

(c) もちもち

栄養素	分類	種類 (括弧内は種類の数)	回答例 (括弧内は全体の回答数)	全体 (N=447)	男子 (N=190)	女子 (N=257)	男女間の有意差
米、米粉	菓子	菓子(10)	餅(274)、白玉(8)、団子(5)、大福(4)	300	132	168	
		料理(2)	ごはん(8)、赤飯(2)	10	2	8	ns
		食材(1)	もち米(2)	2	0	2	
糖質	小麦粉	パン(7)	パン(63)、ボンデリング(12)、蒸しパン(4)	84	25	59	
		菓子(5)	ドーナツ(5)、ケーキ(2)、パンケーキ(1)	10	5	5	**
		料理(6)	うどん(4)、麺類(2)、パスタ(1)、ピザ(1)	10	5	5	
蛋白質	肉・卵	芋 料理・食材(2)	ニョッキ(1)、いも(1)	2	1	1	
		豆 料理(1)	ぜんざい(1)	1	0	1	ns
蛋白質	肉・卵	その他 他の穀粉(1)	チビオカ(2)	2	1	1	
		乳製品 乳製品(2)	チーズ(1)、チーズ入り料理(1)	2	2	0	ns
蛋白質	肉・卵	肉・卵(2)	肉団子(1)、マッシュマロ(1)	2	0	2	ns
		合計			425	173	252

(d) あっあつ

分類	種類 (括弧内は種類の数)	回答例 (括弧内は全体の回答数)	全体 (N=445)	男子 (N=198)	女子 (N=247)	男女間の有意差	
料理	湿式	煮物(11)	鍋(156)、おでん(126)、湯豆腐(15)	326	216	110	
		汁物(6)	味噌汁(32)、スープ(22)、シチュー(8)	79	55	24	**
	乾式	蒸し物・炊き物(7)	肉まん(32)、ご飯(20)、ふかし芋(2)	58	31	27	
		焼き物(12)	ハンバーグ(13)、焼き芋(12)、焼き肉(6)	52	32	20	
	その他	揚げ物(9)	コロッケ(20)、揚げ物(6)、唐揚げ(6)	42	27	15	**
		オープンもの(2)	グラタン(24)、ドリア(5)	29	16	13	
	食材	麺類(4)	ラーメン(41)、うどん(10)、そば(1)	53	37	16	**
		食材(5)	肉(8)、さつまいも(4)、豆腐(2)、卵(1)	16	10	6	**
	その他	他(6)	熱いもの(6)、出来立ての食べ物(3)	15	13	2	**
	合計			670	437	233	

(* p<0.05, ** p<0.01)

やねばりけなどが少なく、口の中でふくらむさま」とある。

結果をみると、芋類の回答が多く、芋類に関する回答は全体の90%を占めた。また、芋類については食品名と料理名、両方の回答が見られたが、料理名の方が食材よりも多かった(p<0.05)。これは、芋類の澱粉質が調理によって柔らかくなる様子を連想した人が多かったためと考えられる。また、芋・米・煮物などの料理については女子の方が男子より回答数が有意に高かった。食嗜好性は男女で有意差がなかったことから、この相違は調理経験が関係していると考えられる。調理経験と連想する食品名との関連については、さらなる検討が必要である。

3) もちもち (認知度94.5%)

連想する食品の総回答数は425、品目数は39であり、餅(274人)、パン(63人)、ボンデリング(12人)の回答が多かった。

(e) こつこつ

分類	種類 (括弧内は種類の数)	回答例 (括弧内は全体の回答数)	全体 (N=444)	男子 (N=196)	女子 (N=248)	男女間の有意差
種類	ラーメンの種類(6)	豚骨ラーメン(117)、ラーメン(114)	244	118	126	**
	ラーメンの材料(4)	豚骨(29)、豚骨スープ(13)	48	25	23	
肉料理	料理名(15)	角煮(11)、ステーキ(7)、ハンバーグ(7)	45	16	29	
	食材名(7)	肉(16)、肉の脂身(7)、脂身(4)	31	8	23	*
魚料理	料理名(2)	魚の照り焼き(1)、魚の煮物(1)	2	0	2	ns
	汁物	スープ(9)、カレー(5)	21	6	15	ns
ソース類	ソース、調味料(5)	デミグラスソース(1)、ホワイトソース(1)	5	0	5	*
調理名	調理名(2)	煮物(3)、揚げ物(2)	5	2	3	
	料理様式(3)	中華料理(1)、洋食料理全般(1)	3	0	3	ns
他	他(3)	脂っこいもの(14)、あぶら(7)	25	7	8	ns
合計			429	182	237	

(f) さくさく

分類	種類 (括弧内は種類の数)	回答例 (括弧内は全体の回答数)	全体 (N=438)	男子 (N=185)	女子 (N=253)	男女間の有意差
菓子	洋菓子(14)	クッキー(71)、パイ(17)、ビスケット(10)	119	36	83	
	和菓子(3)	かき氷(3)、桜餅(駄菓子)(1)	6	2	4	ns
	スナック菓子(5)	ポテトチップス(33)、スナック菓子(23)	69	36	33	
揚げ物	総称(1)	揚げもの(34)	34	9	25	
	料理名(15)	天ぷら(52)、揚げ物(34)、コロッケ(26)	141	71	70	ns
野菜・果物	料理名(3)	サラダ(9)、酢の物(1)、大根サラダ(1)	11	4	7	
	野菜・果物(9)	レンコン(5)、リンゴ(3)、野菜(3)	20	6	14	ns
穀物	パン類(5)	パン(5)、トースト(3)、クロワッサン(1)	12	6	6	ns
その他	他(1)	軽い食感のもの(1)	1	0	1	ns
合計			413	170	243	

(g) あっさり

分類	食材	種類 (括弧内は種類の数)	回答例 (括弧内は全体の回答数)	全体 (N=437)	男子 (N=191)	女子 (N=246)	男女間の有意差
植物性食品	野菜・果物類	料理(8)	サラダ(70)、漬け物(13)、酢の物(11)	101	48	53	
		食材(6)	野菜(6)、トマト(2)、柑橘類(2)	13	3	10	ns
	豆類	料理(1)	冷奴(3)、春雨サラダ(1)	4	0	4	
		食材(3)	豆腐(7)、春雨(1)	8	1	7	*
	穀類(小麦粉)	中巻(7)	塩ラーメン(32)、ラーメン(30)	74	47	27	
		和風(5)	そうめん(10)、うどん(5)、蕎麦(5)	24	8	16	*
動物性食品	魚介類	洋風(6)	パスタ(8)、あさりのパスタ(2)	14	4	10	
		料理(5)	刺身(2)、あさりの酒蒸し(1)	5	3	2	
	肉類	食材(3)	魚(3)、白身魚(1)、魚介類(1)	6	1	5	ns
		料理(2)	冷しゃぶ(5)、しゃぶしゃぶ(2)	7	4	3	
	汁物	食材(2)	ささみ(1)、肉(1)	2	1	1	ns
		料理(1)	煮物(2)	2	0	2	ns
料理様式など	汁物	洋食(8)	スープ(51)、鶏ガラスープ(3)	64	27	37	
	和食(7)	味噌汁(8)、すまし汁(5)	25	11	14		
調味	調味料(8)	ポン酢(14)、塩(5)、ドレッシング(4)	28	8	20	ns	
	調味料(8)	味付け(3)	味付けが薄い料理(9)、塩味の料理(8)	18	7	11	ns
その他	他(3)	脂っぽくないもの(1)	3	3	0	ns	
合計			410	179	231		

「もちもち」は、男女間で認知度に有意差がみられた用語の1つであり、女子の認知度の方が男子よりも有意に高かった(図7)。本用語について1人あたりが連想する食品の回答数(個/人)をみると、男子0.91、女子0.98であり、女子の方が有意に高かった(p<0.01)。本用語に対して「まずそう」と回答した人はおらず、「おいしそう」が全体89.0%、男子85.8%、女子91.4%であり、女子の方が有意に高かったことから、「もちもち」で表される食感をもつ食品を好む女子が多いと考えられる。連想される食品を見ると、糖質(澱粉)を多く含む食品と蛋白質を多く含む食品の2つに大別され、大半が前者であった。特にパンにおいて女子の回答数が高かった。

本用語は、広辞苑²¹⁾では「適度な弾力があること」、日本語オノマトベ辞典⁴⁾では「食べ物に快いねばりけと弾力が感じられるさま」とある。嗜好性の高さから、餅やパンなどの食品においては、「適度な弾力、快いねばりけ」といった食感を求めており、そうした性質(食感)を備えた食品を好ましいと考えているといえる。

4) あつあつ (認知度 94.1%)

連想する食品の総回答数は670、品目数は62であった。鍋(156人)、おでん(126人)、ラーメン(41人)の回答が多く、いずれも「温かさ」のイメージが共通していると考えられる。また、「焼きたての」(ハンバーグ、食べ物)、「炊きたての」(ご飯)、「揚げたての」(コロッケ、フライ)というように、温感を表す形容詞を付けた回答例も多かった。これは、出来立ての料理を連想したためと考えられ、調理後から喫食までの経過時間(経過時間の長さ)と温度(加熱後の温度低下の小ささ)を関連させていると推測される。加えて、1人あたりの回答数をみると、男子(2.21)は女子(0.94)に比べて有意に高く($p < 0.01$)、他の用語とは異なる傾向を示したことから、性別によって連想しやすい食べ物の種類に相違があるといえる。

本用語は、広辞苑²¹⁾では「熱熱」と表記され、「非常に熱いこと」とある。瀬戸²²⁾は、「あつあつ」は、単に食品の温かさを表すのではなく、おいしさという属性も表しており、アツアツ(の食べ物)には、食べるときに求められる十分な熱さが備わっており、このことに対する満足感が感じられるとしている。「あつあつ」は「おいしそう」なイメージが強かったことから(91.5%)、食品の「温かさ」と「おいしさ」を同時に感じているといえる。

5) こってり (認知度 93.9%)

連想する食品の総回答数は429、品目数は54、回答が多かったのは豚骨ラーメン(117人)、ラーメン(114人)、豚骨(29人)であった。ここで挙げられた食品に共通することは「あぶらが多量に含まれている」ことである。「脂っこいもの」「あぶらっこいスープ」と、脂の多い食品であることをそのまま回答した者もいた。1人当たりの回答数(個/人)は全体0.97、男子0.93、女子1.00であり、女子が有意に高かった($p < 0.01$)。料理別にみると、麺類は男子($p < 0.01$)、肉料理は女子の方が多く($p < 0.05$)、連想する料理や食材は性別により異なるといえる。

本用語は、広辞苑²¹⁾では「色・味などが濃厚なさま。多量でしつこいさま」、日本語オノマトベ辞典⁴⁾では「しつこいぐらいに濃厚なさま」とある。本用語に対する食嗜好性は、おいしそう52.7%、どちらでもない36.8%、まずそう7.4%であったことから、使う場面や食品・料理によって「濃厚さ」の好悪の印象が異なると考えられる。

6) さくさく (認知度 92.6%)

連想する食品の総回答数は413、品目数は56であった。回答が多かったのは、クッキー(71人)、天ぷら(52

人)、揚げ物(34人)であり、菓子・果物・野菜の他に多かったのは、「天ぷら」「コロッケ」「フライ」などの揚げ物であり、「歯触り」や「ショートネス」が共通しているといえる。また、本用語は、男女間で認知度に有意差があった18語の1つである。回答を食材や調理法などにより分類した結果、洋菓子・和菓子は女子($p < 0.01$)、揚げ物は男子の回答数が有意に多く($p < 0.05$)、性別によって連想する食品が異なるといえる。

本用語は、広辞苑²¹⁾では「菓子・果物・野菜などの噛み味や切れ方が小気味よいさま」、日本語オノマトベ辞典⁴⁾では「ものを切ったりきざんだり、かんだりするときなどの、連続する軽快でさわやかな感じのする音。また、そのさま。」とある。食嗜好性をみると、90.9%が「おいしそう」と回答していたことから、「さくさく」の食感を有する食べ物や、食べた時に感じられる食感(歯触り)は嗜好的に好まれていると考えられる。

7) あっさり (食感覚を表す用語としての認知度 92.4%)

連想する食品の総回答数は410であった。本用語の品目数(82)は、「さっぱり」「ぶちぶち」(83)の次に高かった。回答を、植物性食品、動物性食品、料理・料理様式などに分類すると、植物性食品(サラダ(70人))と料理・料理様式(スープ(51人)、塩ラーメン(32人))が多かった。

本用語は、広辞苑²¹⁾では「しつこくないさま。さっぱりしたさま。淡泊なさま」、日本語オノマトベ辞典⁴⁾では「人やものごとの状態・性質が、淡泊であるさま」とある。瀬戸²²⁾は、冷麦などの食品に対して味の淡泊さを期待しており、その欲求が満たされると「おいしい」という満足感を得ると述べている。本研究において、「あっさり」は「おいしそう」のイメージが高い用語(82.4%)であり、和食の料理、塩や醤油を味付けに使った食べ物が多く挙げられていた。このことから、大学生は、「あっさり」という言葉から、食べ物の「味の淡泊さ」と「美味しさ」を同時に感じており、好ましく思っているといえる。

8) まとめ

オノマトベから連想する食品について、「しゃきしゃき」では野菜類、「ほくほく」では芋類、「もちもち」では餅、「あつあつ」では鍋料理、「こってり」ではラーメン、「さくさく」ではクッキーやポテトチップスが多く連想されていた。これらの食品は普段口にする機会が多いと考えられることから、頻繁に使用されるため、食感覚のオノマトベとしての認知度が高かったと推察される。

4. まとめ

大学生を対象として、55語のオノマトベの認知度と

印象(食嗜好性)、各用語から連想される食品を調査した。

認知度の高かった用語(信頼区間の下限90%以上)は、「しゃきしゃき」「ほくほく」「もちもち」「あつあつ」「こつてり」「さくさく」「あっさり」の7語、認知度の低かった語(信頼区間の下限10%以下)は「むちむち」「きしきし」「かっか」の3語であった。

調査した55語について、1人が認知した用語数をみると、男子より女子の方が多かった。また、各用語の認知度について男女間で有意差があったのは18語であり、うち16語は女子、他の2語は男子の認知度が高かったことから、女子の方が食感覚を表現する用語が多いと考えられる。また、食に関する興味・知識が高い方が1人当たりの平均認知数は多かった。

食感覚を表現する用語として認知され、かつ「おいしそう」という印象の割合が70%以上であった用語は「ふくら」などの28語であった。食感覚を表現する用語として認知されているが、「まずそう」という印象の割合が50%以上であった用語は、「ぎとぎと」など10語であった。

近年、和食が世界文化遺産に登録され、食文化が世界的に注目されている。これを受けて、食文化継承を含めた食育の充実が求められている²³⁾。一方で、中食や外食の発達により、家庭で調理する機会が減少している²⁴⁾。これは食に対する無関心、および食品・調理に対する知識の減少に繋がる懸念がある。本研究において、食に関する興味・関心の高い方が食感覚を表現する認知度も高かったことから、オノマトペという言語文化と食文化を支えるためにも、食に対する興味関心を高めるための手立てが必要といえる。今後は本研究成果をもとに、オノマトペの創作も含めた、五感と言語表現を結びつけた食育教材に繋げていく。

謝辞

アンケート調査にご協力いただきました静岡大学教育学部学生の皆様に深謝いたします。本研究の一部は、稲垣美乃里(当時、静岡大学教育学部4年)の尽力による。

【引用・参考文献】

- 1) 日本家政学会編:家政学事典, 朝倉書店, p.486 (1991)
- 2) 高橋禮治:でん粉製品の知識, 幸書房, p.125 (1996)
- 3) 沖田千代:わかりやすい 栄養・健康データ集, 化学同人, p.101 (2006)
- 4) 小野正弘:日本語オノマトペ辞典:擬音語・擬態語 4500, 小学館, p.7-26, 本編 p.1, p.129, p.146, p.174, p.437, p.488 (2007)
- 5) 田守育啓:オノマトペ擬音・擬態語を楽しむ, 岩波書店 (2002)
- 6) 吉川誠治, 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)
- 7) 吉川誠治, 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)
- 8) Yoshikawa, S., Nishimaru, S., Tashiro, T., and Yoshida, M., Collection and classification of words for description of food texture : Collection of words, *J Texture Stud.*, **1**, 437-442 (1970)
- 9) Yoshikawa, S., Nishimaru, S., Tashiro, T., and Yoshida, M., Collection and classification of words for description of food texture : Texture Profiles, *J Texture Stud.*, **1**, 443-451 (1970)
- 10) Yoshikawa, S., Nishimaru, S., Tashiro, T., and Yoshida, M., Collection and classification of words for description of food texture : Classification by Multivariate Analysis, *J Texture Stud.*, **1**, 452-463 (1970)
- 11) 山野善正:おいしさの科学事典, 朝倉書店, p.234 (2003)
- 12) 文部科学省言語力育成協力者会議第8回配布資料「言語力の育成方針について(報告書案)【修正版・反映版】」, http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/shotou/036/shiryo/07081717/004.htm (2008) (2017/9/5 取得)
- 13) 磯部由香, 村上陽子, 杉山綾子, 長野宏子:中学校の家庭科担当教員による食に関する指導についての意識と実態, 三重大学教育学部附属教育実践総合センター紀要, **29**, 75-78 (2009)
- 14) ジャック・ピュイゼ:子どもの味覚を育てる ピュイゼ・メソッドのすべて, 紀伊国屋書店 (2004)
- 15) 早川文代・岩政由布子・畑江敬子・島田淳子:食感覚の擬音語・擬態語の収集と選定, 日本家政学会誌, **50**, 481-490 (1999)
- 16) 早川文代:性別・年齢別にみた食感覚の擬音語・擬態語, 小田原女子短期大学紀要, **30**, 481-490 (1999)
- 17) 早川文代, 畑江敬子, 島田淳子:食感覚の擬音語・擬態語の特徴づけ, 日本食品科学工学会誌, **47**, 197-207 (2000)
- 18) Szczesniak, A.S., Consumer awareness of texture and of other food attributes, II, *J Texture Stud.*, **2**, 196-206 (1971)
- 19) Oram, N., Texture and chemical feeling descriptors that 6-11 year olds and adults associate with food in the mouth, *J Texture Stud.*, **29**, 185-197 (1990)
- 20) 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, 馬場康雄, 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, 日本食品科学工業会誌, 54, 488-502(2007)
- 21) 新村出編: 広辞苑第六版, 岩波書店, pp.60-61, p.1029, p.1111, p.1296, p.2581, p.2789 (2008)
- 22) 瀬戸賢一: ことばは味を超える, 海鳴社, pp.241-300 (2009)
- 23) 農林水産省: 第3次食育推進基本計画 (概要), <http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kannrenhou-8.pdf> (2016)
- 24) 経済産業省: 家計の外食・中食の動向 <http://www.meti.go.jp/statistics/toppage/report/bunseki/pdf/h14/h4a1209j059.pdf> (2017/9/5 取得)

【連絡先 村上 陽子
E-mail : murakami.yoko@shizuoka.ac.jp】

University Students' Eating Preferences and Images of Onomatopoeic Terms Describing Food

Yoko Murakami

Academic Institute College of Education, Shizuoka University

ABSTRACT

The present study examined 473 university students' images of onomatopoeic terms describing food, as well as their eating preferences. Additionally, the students were asked how well the terms expressed food properties. Fifty-five onomatopoeic terms commonly used to describe food were included. The following results were obtained. More than 90% of the students (with a confidence level of 95%) recognized seven onomatopoeic terms as the words describing food. The recognition of onomatopoeic terms also differed according to students' degree of interest in food. Some words resulted in different images according to students' sex and eating preferences. Terms such as shaki-shaki and hoku-hoku, and mochi-mochi were generally chosen to represent delicious foods, while the terms gito-gito, kasu-kasu, and kachi-kachi produced the opposite result.

Keywords

Onomatopoeic term, Food texture, Preference, Recognition