広島大学学術情報リポジトリ
Hiroshima University Institutional Repository

Title	食感を表すオノマトペの日韓比較
Author(s)	睦, 恵利
Citation	日本語・日本文化研修プログラム研修レポート集 , 20期 : 1 - 11
Issue Date	2006-03-31
DOI	
Self DOI	
URL	https://ir.lib.hiroshima-u.ac.jp/00038833
Right	
Relation	

Hiroshima University Institutional Repository

食感を表すオノマトペの日韓比較

睦　恵利（モク・ヘリ）

１．はじめに

オノマトペ（擬音語･擬態語）は、人や動物の声をまねたり、感覚や印象をことばで表現した語であるため、日本語母語話者にとっては、初めて見聞きする場合でも、ある文脈の中で用いられれば、特にその意味を説明されなくても、直感的あるいは感覚的に理解することができるのではないかと思われる。一方、母語話者であればオノマトペを直感・感覚で理解できてしまうものの、外国語として日本語を学んでいる留学生には、こうした理解が文化的に密接に関係したものであるだけに、理解し難い。このようなオノマトペに見られるような母語の音韻的な感覚は、成長の過程で自然に一体化していくようにみえる。そして、意識することなく、馴染んできて、いつの間にか日本的な感覚の一部になっているかのように思われる。

日本語を学ぶ外国人である私達にとって、日本人と同じ感覚で、日本語のオノマトペを感じ取るのはきわめて難しい。しかし、少しでも日本人と同じような感覚でオノマトペを感じたい人は、常に日本語のオノマトペに関心をもち、自分で使いながら、その感覚を覚えていくことが大事であろう。特にオノマトペを使わなくても意思疎通は十分にできるであろう。コミュニケーションの手段としてのみ日本語を考えれば、オノマトペは不必要であるとも言えよう。とはいえ、日本語を愛し、日本語を日本人のように使いたいと願っている私にとっては、どうしてもこのオノマトペが気になって仕方がないのである。

日本のテレビ番組のバラエティショーとか CM などを見ていると、数えられないくらい多くのオノマトペが使われていることに気づく。私たち外国人が、日本人が意識せず使っているように思えるオノマトペの持つ感覚を感じ取れないのはとても残念なことである。特に、日本のテレビ番組では、食べるシーンが多いが、「パリパリ」、「ぷりぷり」、「あっさり」、「こってり」、「じゅわっと」等々の多彩なオノマトペを使って食べ物の食感やおいしさを視聴者に伝えている。私たち外国人にとっては、その言葉の意味がよく分からない場合、食べてみない限り映像で見た食べ物の味と食感は想像もつかない。ここでは、なかなか食べてみるチャンスのない高価な食べ物とか、自分の国では食べられないような珍しい食べ物の食感と味を、それらを表現するオノマトペを通して想像してみたい。

2. 本論

2.1　日本語の食感を表すオノマトペ

日本には、四季折々の食物を、それぞれに調理し、よく噛んで食べて味わってきた食文化がある。また、日本語には、「シコシコとした美味しいうどん」、「ホクホクの焼き芋」、「パリッとしたせんべい」、「パリパリ、シャキシャキした野菜」など食感を表す言葉が非常に豊富だ。このように比較的硬い物でもよく噛んで食べてきた日本の食文化は、歯ごたえ、歯ざわりを楽しんできたと言えよう。

それでは、ここで、日本語の食感を表すオノマトペをまとめてみたいと思う。

1　**あっさり**　－　色、味などの濃度が薄いようす。しつこくないさま。さっぱりしたさま。淡白なさま。酢の物、浅漬け、そうめん、茶漬けなどによく使われる表現。「一した味」

2 **からっ**　—　湿気や水分が少なく心地よく乾いているさま。油がよくかわいていて、味がしつこくないようす。天ぷら、唐揚げ、海老フライ、トンカツなど、揚げ物に特徴的に使われる表現。からり。

例　このてんぷらはからっとしていて、おいしい。

3 **かりかり**　－　硬くて軽く比較的に薄いものがこわれる音やようすを表す。かりっ。浅めに仕上げた大根やキュウリの漬け物、程よく炒ったアーモンド、やや固めのスナック菓子、よく焼いたベーコンなどをかじった時の食感。

例　母は飴をかりかり噛んで食べてしまう。衣がかいかりっとしてうまそうな唐揚げ。

4　**こってり**　－　濃度が十分に濃厚であるようす。また、量、特に厚さが十分にあるようす。豚の角煮、ラーメン、酢豚、うなぎの蒲焼きなどによく使われる表現。

例　一したスープ、この牧場の牛乳はこってりしていて甘く、これを飲んだらほかの牛乳は水みたいなものだ。

5　**こりこり**　－　弾力のある堅い物をかむ連続音。また、歯ごたえのあるさま。筋肉などが引きしまって弾力のある様子。サザエ、アワビ、クラゲ、キクラゲ、焼き　の軟

骨などによく使われる表現。

例）たくわんを一食べる、一したくらげ料理。サケの頭の軟骨は酢の物などにするとこりこりしておいしい。

6. **さくさく** － 菓子･果物･野菜などの噛み味や切れ方が小気味よいさま。切れ味、歯ざわりがよく、さわやかであるようす。そのような物を切るとき、噛む時の音。クッキー、パイ、ポテトチップス、コロッケ、リンゴなどによく使われる表現。

例）一した歯ごたえ、日本の梨は洋梨より甘みが少ないが、さくさくして水分が多い。さくっ、さくり、さっくり

7. **さっぱり** － しつこさや嫌みがないさま。あっさりしたさま。味が濃厚でなく、口当たりがさわやかであるようす。

例）一した食べ物、マスを酒と酢でしめて臭みを抜いた酢の物で、さっぱりしていてうまい。

8. **しこしこ** － 表面は弾力性があってしんは歯ごたえのするさま。噛んだとき適当に堅く弾力があり、快い歯ごたえであるようす。しこっ。うどん、そば、冷麺やパスタ、タコやアワビなどの海産物にも使われる表現。

例）一しておいしいうどん。コンニャクだから味はないが、しこしこと歯ごたえのよいところが賞味される。

9. **しゃきしゃき** － 歯切れよくものを噛んだり切り裂いたりする時の音。歯切れよい音の連続･感触。しゃきっ、しゃっきり。繊維と水分をたっぷり含む新鮮な野菜、例えば、生のキャベツ、セロリ、もやしなどによく使われる表現。

例）セロリは香りがあり、生のものはしゃきしゃきと歯ざわりがよいので、サラダに好適だ。

10. **しゃりしゃり** － 歯触り、手触り、肌触りに張りがあり、べとつかずさわやかなようす。軽快感や清涼感を感じる言葉。しゃりっ。かき氷やシャーベット、梨、レンコ

ンなどによく使われる表現。

例）京菜はゆでても歯触りがしゃりしゃりしているところが特長だ。アイスクリームのとろりとした味よりも、シャーベットのしゃりしゃりとした口当たりが涼感をさそう。

＊ しゃきしゃきは切れる感触として捉えられた表現であるが、しゃりしゃりはこすれる感触という表現。

11. **じゃりじゃり** － 砂を噛んだ時のような感触。

例）貝類は水につけて十分砂を吐かせてから調理しないと、食べた時口の中がじゃりじゃりする。

12. **しゅわしゅわ** － 辞書には乗っていないが、最近、たくさん耳にしている言葉。二つの意味で使われているように思われる。一つは、口の中で食べ物のほのかな味が広がる感じを表現した言葉。後一つは、清涼感あふれる炭酸の飲み物を飲んだ時の泡が消えていく時の感じを表した言葉。

13. **ずるずる** － 長いものを連続して引きずる音･ようす。するする、するっ、するり。そばなどによく使われる表現。

例）ずるずる音を立ててスープを飲んではいけない。

14. **とろっ** － 液体やゼリー状のものが､瞬間的な見た目､舌触り手触りが滑らかで､やや粘り気のあるようす。とろり、とろろ。ハチミツ、生クリーム、シチュー、溶けたチーズ、半熟の卵などによく使われる。
例）特長に煮込んだ大根は口の中でとろっととろける。

15. **どろっ** － 一瞬見た目に液体の濃度が高く、粘り気が強く感じられるようす。

例）コンソメより、どろっとしたポタージュの方が見た目には栄養がありそうだ。

＊ 「とろっ」は粘り気が軽く、透明な感じの液体をいう。「どろっ」は粘り気が強く、濁りのある液体をいう。

16. **とろとろ** － 液体にやや粘り気があって滑らかなようす。とろり。とろろ

例)チーズを鍋に入れて火にかけ、とろとろにして、金串にさしたパンにつけて食べる。苺はすっかり煮とけてとろとろだ。砂糖を入れてひと煮立ちさせたらジャムの出来上がり。

17. **ねばねば** － 糸を引くような粘り気があるさま。またそういうもの。粘り気のあるようす。納豆によく使われる表現。

例）納豆はねばねばした糸が味の決め手なんだよ。

18. **ぱりぱり** － 歯切れよくものを噛む音。薄くてこわばったものが裂けたり、砕けたりする連続音。萎えていないでこわばっているようす。海苔、薄焼きのせんべい類、ポテトチップス、レタス、春巻きなどによく使われる表現。

例）ぱりぱりのおこげに実沢山の熱いスープをかけて食べる中華料理。

19. **ぷちぷち** － 口の中で小さな魚卵の膜が小気味よくはじける時の食感。イクラ、キャビア、数の子などによく使われる表現。

例）いくらのぷちぷちした食感がたまらない。

20. **ぷりぷり** － 触ると跳ね返すほど弾力があるさま。よく締まって弾力があり、はずんで細かく揺れ動くようす。ぷりんぷりん、ぶりぶり、ぷりん。エビ、鮮魚、かまぼこ、ソーセージなどに使われる表現。

例）冷たく冷やしてぷりぷりした歯触りがコイの洗い身上だ。

21. **ぷるぷる** － ゼリーやプリンなどのゆるい弾力、たとえば、スプンなどで救った時に揺れるようすに対して使われる。

例）デザートにはやっぱりぷるぷるおもしろい食感のゼリーがいい。

22. **ほくほく** － 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。水分や粘り気が少なくて崩れるような口当たりや、心地よい温かさを表現している。焼き芋、ふかし芋、甘栗、ベークドポテトの料理によく使われ食感と温度を合わせて表現する言葉である。

例）さすか北海道のおみやげ、このジャガイモほくほくだね。

＊「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。

23. **ほっくり** － 比較的柔らかく水分が少なくて美味であると感じるようすを表す。「ほっくりほっくり」は反復･連続形。主に芋･カボチャ･くりなど、澱粉質の食品の食感が、柔らかくて水分･繊維ともに少なく、甘みがあって美味であると感じた後の印象を表し、快感の暗示がある。

例）ほっくりとしたサツマイモのサラダ。

＊ 「ほっくり」は「ほくほく」と似ているが、「ほくほく」は対象の状態そのものを表し、主体の快感の暗示は相対的少ない。

24. **ぼりぼり** － 堅いものを勢いよく食べる音。堅い物を連続してかじったり、引っかいたりする音･ようす。ぽりぽり。たくあん、せんべい、炒り豆などに使われる表現。ぽりぽり。

例）せんべいをぼりぼりとかじる。ピーナッツをぽりぽりかじりながらテレビをみる。

25. **まったり** － 味わいがまろやかでコクのあるさま。味、香りなどが甘くて豊かで、複雑であるようすを表す。関西方言から共通語化した語。食品の味や香りが十分なじんで練っているようすを表し、熟成･完結･美味･快感の暗示がある。
例）まったりした味、上品だがまったりと口の中で広がる風味。

26. **まろやか** － 味のバランスがよく、ざらついたりしない穏やかな食感。日本酒、スープ、アイスクリームなどの味や舌触りに使われる表現。

例）口の中で広がるまろやかな味

27. **もちもち** － 食品に粘り気と弾力があるようすを表す。食品に餅のような柔らかさ･弾力･粘り気があるようすを表し、美味の暗示がある。弾力のある食品を好む日本文化の特徴を表した語。もっちり。「もちもち」は「しこしこ」に似ているが、「しこしこ」は食品に堅い弾力があって噛むのに力を必要とするようすを表し、美味･快感の暗示がある。

例）皮はかりかりで中はもちもちのフランスパン。

調べた結果、以上のようにたくさんの食感を表すオノマトペが見つかった。しかし、なかには辞書に載っていないものもかなりあった。それはオノマトペには使う人の個性が表れ、新しいオノマトペが現われているためではないかと思われる。

しかし、外国人にとってはただでさえ難しいオノマトペなのに、辞書に載っていないものがかなりあるということは、何を意味しているのだろう。辞書に載っていても微妙にニュアンスが違ってなかなか使いにくい言葉もたくさんあるのに、辞書にない言葉をうまく使えるにはかなりの努力が必要であろう。もちろん、オノマトペを使わなくても、十分、日常会話はできるが、辞書にない言葉が分かるには日本に住んで常に生きた日本語に触れていないと我々外国人にとっては分かりようがないのではなかろうか。1 年間、日本で生活してきて、たくさんの食感を表すオノマトペに触れてきたものの、まだまだ日常的に使える語彙にはなり得ていない。その数の多さと、どんな場面でどういうふうに食感に関するオノマトペを使うかを十分に把握していないことが原因であろう。これからは辞書にないものもどんどん使えるようにもっと注意して CM などを見たり、日本人の使う言葉を注意して聞いたりして、リアルな日本語が使えたらと思う。

さて、この食感を表す日本語のオノマトペとぴったり合うものが韓国語にもあるのだろうか。次に韓国語において食感を表すオノマトペを調べてみよう。

2.2 韓国語の食感を表すオノマトペ

韓国語では食感を表す際、「～のような」という比喩表現がよく使われる。韓国人はおいしいものを食べて本当においしくても、「おいしい」としか言えない人が多い。「こんなような味」という表現はあまりないからであろう。そして、食べ物の味と食感を言葉で表すのが難しいのは、おそらく韓国料理は鍋料理、ビビンバなど、いろんな材料をいっきにまぜて食べる、いろんな味が一つになっている料理が多いからなのではないかと思われる。

それは、カレーの食べ方を見ると理解ができるように思える。韓国人がカレーを食べるとき、カレーをご飯の上に前面にかけたら、とりあえず、ご飯の白い部分が見えない

ほど混ぜてから食べる人がほとんどである。日本人のように材料の一つ一つの食感を味わいながら、きれいに食べるより、混ぜて全体の味を楽しむのが韓国人だといえよう。

その前に、自分が普段使っている食感を表すオノマトペに何があるか考えてみた。しかし、すぐ思いつかなかった。オノマトペを頻繁に使う人もいれば、そうでない人もいて、かなり個人差があるようだ。それで、辞書などさまざまな本、インターネットで、食感を表すオノマトペたけでなく、とりあえず、食感を表す言葉全体をおおざっぱに調べてみることにした。

その結果、次のような食感を表すオノマトペを探し出した。

1. **꼬드득 꼬드득** ggodeudeug ggodeudeug（コドドクコドドク） － 軟骨などの若干弾力のある硬いものを噛む時の感じ。日本語の「こりこり」に当たる表現。

例）コドドクコドドク噛む時の食感が魅力的。

2. **꼬들꼬들** ggodeul ggodeul （コドルコドル）－ 飯粒などの強いさま。麺類などの、噛みにくいほどではないが、やや硬い感じを表す表現。日本語の「しこしこ」に当たる表現。

例）このラーメンの面はコドルコドルしていておいしい。

3. **말랑말랑** mallang mallang（マルランマルラン）— ふかふかと柔らかいさま。ゼリーまたはグミのような弾力のあるものを噛んだ時の食感。日本語の「もちもち」に当たる表現

例）マルランマルラン柔らかいグミ。

4. **매끈매끈** maeggeun maeggeun（メクンメクン）—日本語の「つるつる」、「するする」に相当する言葉。柔らかくて、触れたらすばやく滑らかに移動する感じを表す表現。食感にはあまり使われない。

5. **바삭바삭** basag basag（バサクバサク）－ 固いものをかじるかまたは噛む音。日本語の「かりかり」とか「ぱりぱり」に当たる表現。パサクパサク。

例）外はバサクバサク、中はマルランマルラン。

6. **아삭아삭**　asagasag（アサクアサク）　―　新鮮な野菜や果物を噛む時の音。日本語の「シャキシャキ」「さくさく」に当たる表現。

例）キャベツはアサクアサクとした食感がいい。

7. **오도독오도독**　 ododog ododog（オドドクオドドク）　固いものを噛み砕く音。

8. **오돌오돌**　odol odol　（オドルオドル）―軟骨または干し栗のように、噛むのにちょっと硬く強いさま。(米粒など) 小さいものがよく煮えず少し強いさま。日本語の「こりこり」に当たる表現。

9. **존득존득**　jondeug jondeug（ジョンドクジョンドク）―食べ物が強くて、粘り気もあり、弾力性のある歯ごたえがするさま。「チョンドクチョンドク」は「ジョンドクジョンドク」よりもっと強い表現。日本語の「もちもち」に当たる表現。

例）ジョンドクジョンドクとしたお餅。

10. **졸깃졸깃**　jolgid jolgid(ジョルギッジョルギッ)−柔靭で弾力のある歯ごたえがするさま。タコを噛んだ時の食感。もっと強い表現で、チョルギッチョルギッとも言う。よく使われるのはチョルギッチョルギッの方。

例) タコキムチお粥は国産のタコとキムチをみじん切りにして作ったお粥でタコのチョルギッチョルギッとした味とキムチの辛さを同時に味わえる。

11. **퍽퍽**　peogpeog（ポクポク）−日本語のぱさぱさに当たる。(食べ物が水気が足りなくて喉が詰まる程）ばさばさしている食感を表す表現。

　これが全部だとは言い切れないけれども、普段あまり使われていないものだったり、辞書には収録されていてもほとんど使われないオノマトペなどを除いて、自分で理解できる範囲のものを選んだ。そして、以上の韓国語のローマ字の表記は韓国の文部省に当たる教育部が 1982 年 12 月に制定し、公表したハングルのローマ字表記法に基づいている。

　以上の食感を表すオノマトペ以外、「씹는 식감이 뛰어나다、식감이 탁월하다（噛む時の食感が優れている）」「탄력있는　독특한　질감（弾力のある独特な

質感）」「특유의 식감（特有の食感）」「뼈를 녹이는 식감（骨を溶かすような食感）」「달콤하고 시원한 식감（甘くて涼しい食感）」「풍부한 식감（豊富な食感）」など、食感を具体的に表す表現より、大雑把な表現が多くみられた。

さらに、調査した中でちょっと気になったのは「토로로 녹을듯한とろろとろけるような」「모찌모찌もちもち（製品の名前）」のように日本語をそのまま使って食感を表現したり、製品の名前を日本語にしているにはちょっとびっくりした。「もち」という日本語は韓国が日本に支配された時の残語としてまだ韓国語の中に残っている言葉である。かなりの人が使っているが、韓国語にあまりこのような食感を表す言葉がないので、日本語をそのまま使って補おうとしているのではなかろうか。

3. おわりに

以上の日韓のデータから日本語には韓国語より食感を表すオノマトペが多く、頻繁に使われていることが分かった。そして、世界の言語の中ではオノマトペが多いといわれている韓国語には、食感を表すオノマトペが極めて少ないこと、特に、実際に使われているものはさらに少ないことが分かった。

本論で触れたように、日本人は材料一つ一つの食感を大切にしている反面、韓国人はいろんな材料が入り雑じって、材料一つ一つの味は分からなくなっても全体的なまとまった味を大事にするということを書いた。しかしここで一つ提言しておかなくてはならないのは、たとえ材料本来の味が分からなくなったとしても、全体の味をもっと豊富な言葉で表す必要があるのではないかということである。

「お味はどうですか？」と聞かれた時、せいぜい「とてもおいしいです。」くらいしか言えないのはちょっと寂しすぎる。味を言葉で表現するということはかなり難しいことであるが、それを表す豊富な表現が使えれば、言葉を聞いただけで、味が想像できるであろう。その結果、こうした想像力も豊かになり、味を言葉で表すための創造力も向上するに間違いない。

このレポートを通して、比較的に日本語より食感に関する言葉が少ない韓国語の翻訳は相当難しいということが改めて分かった。自分の国の言葉にはない外国語をどう表すかは、その言葉の意味を説明するかあるいは新しい言葉を作るしかないと思う。韓国語の表現力をもっと身に付けて今度は自分なりのオノマトペを作ってみたいと思う。

参考文献及び参考サイト

擬音語･擬態語　日向茂男

擬音語･擬態語辞典　天沼寧　編　東京堂出版

擬音語･擬態語使い方辞典（正しい意味と用法がすぐ分かる）　阿刀田稔子、星野和子　1995　創拓社

オノマトペ擬音語･擬態語を楽しむ　田守育啓著　東京岩波書店　2002.9

日本語･日本文化研修プログラム研修レポート集（第１８期）広島大学留学生センター　オノマトペ研究への前哨　橋本敬司　広島大学

擬声語･擬態語の通史と意味　CHE WAN　東徳女子大学

擬声語･擬態語の概念と定義　YOON HEE WON　ソウル大学　国語教育学科教授

オノマトペ　−形態と意味−　田守育啓、ローレンス･スコウラップ著　くろしお出版　1999

絵で分かるぎおんご･ぎたいご　日本語の表現力が身に付くハンドブック　阿久津智著　アルク

食のことば　柴田　武･石毛　直道　編　ドメス出版

言葉は味を超える　美味しい表現の探求　瀬戸　賢一･編　著　海鳴社

食語のひととき　早川　文代　毎日新聞社

国語大辞典　文学博士　イフィスン著　民衆書林

民衆エッセンス韓日辞典　安田吉実/孫洛範　民衆書林

エッセンス日韓辞典　安田吉実/孫洛範　箕輪吉次/李淑子　編著

http://www.korean.go.kr/nkview/nkife/1993_2/3_1.html

http://www.geocities.jp/niwasaburoo/12gitaigo.html

http://www.hangeul.pe.kr/symbol/words.htm

http://krdic.naver.com/

http://samlipgf.co.kr/product/product_06.asp