

広島大学学術情報リポジトリ

Hiroshima University Institutional Repository

Title	漬物語彙「コーコ」の典型性について：豊島小野浦集落における個人差に注目して
Author(s)	研, 裕太
Citation	国文学攷, 255 : 21 - 35
Issue Date	2023-12-31
DOI	
Self DOI	
URL	https://ir.lib.hiroshima-u.ac.jp/00054791
Right	本誌に掲載された論文等の著作権は、著者に帰属します。
Relation	



漬物語彙「コーコ」の典型性について

— 豊島小野浦集落における個人差に注目して —

研 裕 太

1 はじめに

本稿では、食生活語彙の一種である漬物語彙の分析に認知意味論の枠組みを用いることで、「典型性」という観点から語と語の関係性を分析し、その個人差に注目して考察する。

漬物語彙のひとつである「コーコ」は、小川（1996）によると元来は大根を用いた漬物のことを意味するという。しかし、豊島小野浦集落における漁業従事者の漬物語彙においては、大根以外の野菜を使用したものも「コーコ」という名称で指し示すことができる¹。さらに、集落内では同一の対象を指示する場合でも異なる語を使用するなどの個人差が見られる。これを踏まえ、「コーコ」という語で指示される漬物類が形成するカテゴリーについて、形態的な特徴をもとに「コーコらしさ」を決定する要素とその個人差を明らかにし、「コーコ」カテゴリーにみられる言語現象と話者の実感に相関がみられる可能性を示す。

以下、第2節では食生活語彙と認知意味論に関する先行研究、そしてそれらを踏まえた本稿の目的について述べ、第3節では研究方法について述べる。続く第4節では、調査の結果を示し、その分析をおこなう。調査結果として、漬物語彙のデータに加え、調査協力者から得られた「コーコ」に関する生活実感を記述する。また分析においては、形態的特徴から仮定される典型性とその個人差について述べ、話者の実感に即して「コーコ」の典型性モデルを仮定すると、形態的に「コーコ」を含むか否かを合理的に説明できることを示す。第5節にはまとめと今後の課題を記す。

2 先行研究と本稿の目的

2-1 食生活語彙論・漬物類語彙分析の先行研究

本節では、食生活語彙・漬物語彙に関する先行研究について説明する。

生活語彙論とは、生活・生業環境やその他社会的・文化的要因とそれに関連した語彙の体系には相関があるとする考え方から、「生活にとっての必要性」に着目して生活に根差したことばの体系を明らかにしようとする研究領域である。従来の研究では、風位語彙等を含む生業語彙や性向語彙を多く対象としてきた（室山，1987参照）。食生活語彙研究と

は、そのような生活語彙の中でも特に食事に関連する語彙についての体系的な研究を指す。食生活語彙については、岩城（2010）や新井（2015）などにおいて、餅・団子類や粉食をテーマとした研究がなされている。しかし、副食物の「漬物」は、日本の食文化に根付いている上に、調味料や材料などの複数の観点で分析できる可能性をもつ対象であるにも拘わらず、その語彙の意味構造分析などをおこなった語彙研究は、稿者による研究（研、2022）以前には管見の限り見られなかった。以上のことを踏まえ、研（2022）では、食生活語彙の中でも特に漬物類の語彙に注目し、高知県土佐方言区域における山間部農業集落と海岸部漁業集落の語彙体系を比較²した。分析の結果、農業集落は酢を用いた長期保存のものに、漁業集落は塩を用いた短期保存のものにおいて、調味料名が無標となり「野菜名+漬け」という語形になるなど、「調味料名が無標となる漬物の種類」に大きな違いがあること、同じ調味料を用いても造語法が異なることなどを明らかにした。しかし、その指示対象に対する人々の認識については詳細に述べられておらず、調味料名が無標であることのみを判断基準に、その指示対象を典型的な漬物であるとしている点が課題である。材料や工程の違いがどのように形態的側面に反映されているのか、ということに加えて、対象に対する人々の認識について認知言語学的な観点に基づいて調査を行い、その話者の認識と形態的側面との関係を記述する必要がある。

そこで、研（2023）では広島県呉市豊島の小野浦集落における漬物語彙「コーコ」を対象に分析をおこない、複数の指示対象のうち典型的なもの／非典型的なものは何かについて「典型性」という概念を用いて分析した。その結果、「コーコ」と呼べるカテゴリーには、一つの典型条件に支えられたプロトタイプ効果³が存在することを示した。分析では、意味的特徴から考えるカテゴリーの典型性と形態的特徴を関連させてカテゴリーモデルを想定することで、最も典型的な存在と最も周辺的な存在は共通してカテゴリーを形成する上位語が語の要素として許容されず、中間的な存在のみに許容されることを示した。

2-2 認知意味論・プロトタイプ意味論

本節では、認知意味論・プロトタイプ意味論について簡潔に説明する。

認知意味論の概念は、全ての成員が共通する属性のもとに均一な存在として扱われる古典的カテゴリー観に対立するものとして登場した。認知意味論は、カテゴリーを構成する成員には典型例（プロトタイプ）が存在することを主張する立場であり、この概念に基づいて語の意味を規定するのがプロトタイプ意味論である（Rosh, 1973, Lakoff, 1987ほか）。この理論ではカテゴリー内の成員を均等であるとは捉えず、成員らしさの段階性を重視する。例えば、「鳥」というカテゴリーにおける「鳥らしさ」を規定する上では、「鳥かそうではないか」という必要十分条件とは別に、程度性を含む「典型条件」がある。「鳥」であれば、空を飛ぶ、羽毛がある、卵を産む、嘴がある…のように、そのカテゴリーに期待される特性を多くもつほどカテゴリーの典型例として認められる。

このような「典型例を中心に世界を概念化する」という捉え方は、指示対象のバリエーションが豊富である「コーコ」という漬物語彙にも起こっていると考えられる。このことから、本稿で対象とする集落の「コーコ」という語の分析には、認知意味論的な観点からのアプローチが有効であるといえる⁴。

2-3 本稿の目的

本稿では、漬物類語彙の意味構造分析にプロトタイプ意味論を用いることで、従来の分析方法では見えてこなかった語の関係性を捉えることを目的とする。この分析手法を適用する具体的な研究対象として、広島県呉市豊島の漁業集落である小野浦の漬物類語彙を扱う。当該集落において数多くの漬物類を指し示すことができる「コーコ」という語で形成されるカテゴリーを整理した上で、話者の「コーコ」に対する認識から想定される典型性モデルと形態的特徴の関係性について述べる。その典型性モデルにおいて、「コーコ」カテゴリーに含まれる成員の形態的特徴と典型性の認識に相関関係が見られること、またそのモデルに同一集落・同一生業間で個人差が見られることを確認する。更に、カテゴリーの様相の違いを生活環境の違いと結び付けた分析の可能性を検討する。

3 研究手法

3-1 調査地

広島県呉市に属する豊島は、とよしま上蒲刈島とかみかまがりじま大崎下島とおおさきしもじま大崎上島との間に位置する。図1に地図⁵を示す。



図1 広島県呉市豊浜町豊島の位置

豊島全体の人口は、呉市豊浜市民センター豊浜支所によると、令和5年3月時点で947人である。本稿では3つある集落の中で「小野浦集落」を対象とする。

小野浦は島の中心部に位置している島内最大規模の集落で、人数も現在約500人と最も多い。漁業に関しては、古くから個人による延縄漁・一本釣り漁・ひじきの養殖業など

を行ってきた⁶。戦前は韓国付近への遠洋漁業が盛んに行われていたが、戦後は海外への出漁に制限がかかり、西は長崎県の対馬、東は静岡県下田市、東京付近までが漁場となった。

聞き取り調査によると、漁師は時代とともに減少し現在160人程度であるという。また、かつては大多数の女性が男性とともに漁に出ていたが、現代においては別の仕事に就く人がほとんどであるとのことである。両隣に農業集落があるが、大半が蜜柑農家のため野菜を譲渡されることはそう多くなく、かつては広島や松山をはじめとした四国の行商から野菜を購入したり、物々交換をしていたという。現在も週に一度松山から大長を経由して業者が野菜を販売しに訪れ、その他は商店等で購入することが殆どであるとのことである。

3-2 調査協力者

調査協力者は2名である。本稿では便宜上、農業集落との境界部分に住む85歳男性（1938年生まれ）をA、集落中心部に住む70歳男性（1953年生まれ）をBと呼称する。Aは元漁師、Bは現役漁師である。2名とも代々豊島で漁業を営む家系の出身である⁷。

3-3 調査日

調査日は、2023年2月28日、3月9日、4月2日、4月23日の計4日間である。

3-4 調査・分析方法

調査は臨地質問調査を行った。基本的に調査者が作成した質問項目に基づき、生業形態や生活環境、各漬物類の名称、材料、調味料、手順等について調査した。

典型性⁸に関する調査について説明する。まず「この地域で漬物と言えれば一般的なものは何か」という質問をおこない、漬物という大きなカテゴリーにおける典型性を調べた。この回答は両者とも「コーコ」であったことから、豊島小野浦集落の漬物語彙の典型例として「コーコ」を設定した。次に、「コーコ」の典型性については、まず「コーコと言えれば何を思い浮かべるか」「コーコと言った場合、その典型的なものは何か」という質問に対する第一回答Xを典型例と仮定⁹した。あるいはXが具体物ではなかった場合は、追加の質問で具体物を答えるよう求めた。次に、同一カテゴリーに属すると確認できた他の指示物Yと比較し、「XとYはどちらがより一般的な「コーコ」だと言えるか（「コーコ」らしいか）」といった質問を行い、第2回答を求めた。この比較は「コーコ」のカテゴリーに含まれる全ての漬物に対して行い、それを整理することで典型性のグラデーションを記述した。

なお、分析については研（2023）における観点を適用する。カテゴリーの成員の形態的特徴として、カテゴリーの上位語が各名称の構成要素として表れ得るか否かが典型性と相関する可能性があるため、単純語としての「コーコ」だけでなく、複合語・名詞句の構成要素としての「コーコ」も含めて分析を行う。

4 結果・分析

4-1 豊島小野浦集落の漬物語彙の概要

まず、以下の表1・表2に、調査協力者から得られた漬物語彙を整理する。ここで用いられるマトリクスは、調査協力者による語についての説明から帰納した「意味枠」を横軸に設定し、縦軸に配列した各語の意義特徴を当てはめるようにして整理した表である。×は上位語が存在しないことを示す。

表1 A (85歳元漁師・農業集落との境界部在住)の漬物類語彙

上位語	名称	材料	調味料	作り方
コーコ	ダイコンゴーコ	大根	塩	大根に塩を振って一晩おく
	センタクゴーコ	大根	塩	塩が強く効いてそのままでは食べられなくなった大根を、水にさらしてから刻む
	キューリノシオズケ キューリノコーコ	きゅうり	塩	きゅうりに塩を振る
	ハクサイノシオズケ ハクサイノコーコ	白菜	塩	白菜に塩を振る 塩を振ってから一夜干しする
	ダイコンノヌカズケ	大根	糠・塩	大根を糠床に入れる
	キューリノヌカズケ	きゅうり	糠・塩	きゅうりを糠床に入れる
	ハクサイノヌカズケ	白菜	糠・塩	白菜を糠床に入れる
ナマス	ダイコンノナマス	大根	酢・塩 醤油	薄く切って酢に漬ける
	キューリノナマス	きゅうり	酢・塩 醤油	薄く切って酢に漬ける
	カブノナマス	蕪	酢・塩 醤油	薄く切って酢に漬ける
×	ウメ ウメボシ	梅	塩	梅を塩に漬ける
×	ラッキョ	らっきょう	酢	らっきょうを酢に漬ける

表2 B (70歳現役漁師・集落中心部在住)の漬物類語彙

上位語	名称	材料	調味料	作り方
コーコ	タクアン ダイコンノヌカズケ	大根	糠・塩	生の大根を糠に入れる
	タクアン ダイコンノシオズケ	大根	塩	大根に塩を振ってしばらく置く
	センタクゴーコ	大根	塩	塩が強く効いた物を水にさらす。塩抜きした大根を千切りし、固く絞る。
	キューリノヌカズケ キューリノコーコ	きゅうり	糠・塩	きゅうりを糠床に入れる
	ナスビノヌカズケ ナスビノコーコ	なすび	糠・塩	なすびを糠床に入れる
	ハクサイノツケモノ	白菜	塩・鷹の爪	天日干しした白菜を塩で漬ける
	ダッキョー	らっきょう	らっきょう酢	らっきょうをらっきょう酢で漬ける
ナマス	キューリノナマス	きゅうり	酢	薄く切って酢に漬ける
	カブナマス	蕪	酢	薄く切って酢に漬ける
×	ウメ ウメボシ	梅	塩	梅を塩で漬ける

なお、次節以降では上記の表1、表2のうち、「ココ」 という語で指示されるもの（「上位語」の欄が「ココ」のもの）に分析対象を絞って議論を行う。

4-2 「ココ」 カテゴリーの生活実感

次に、上述した漬物類語彙について、調査協力者の発言に基づく生活実感を紹介する。まず、「ココといえば典型的に何を指すか」という質問には、以下の第一回答が得られた。

- A ・ ダイコン。チョーミリョーワネ、ムカシジャケー シオダケ イレルダケジャ。
（[ココは]大根。調味料はね、昔だから塩だけ入れるだけだ。）
- B ・ コーコ ユータラ、ダイコンノ シオニ ツケタモンジャ。
（ココといたら、大根の塩に漬けたものだ。）

また、他の漬物と大根の塩漬けとの比較を行うと以下の回答が得られた。

- A ・ ハッパノ ブンワ スグ ダメン ナルケンネ。ヨーケ、ヒーサ オカレンデショー。
（葉っぱの分[野菜]はすぐ傷むからね。たくさん、長く置けないでしょう。）
- ・ キューリワ ミジャケンネ、ナッパヨリワ。
（きゅうりは実だからね、菜っ葉よりは[ココらしい]）
- B ・ ソラー ヤッパリ イチバンナンワ ダイコン ミタイナンヲ ツケタ モノ。
（それはやっぱり、いちばん[ココらしい]のは大根みたいなものを漬けたもの。）
- ・ ヤッパリ ナッパワ アンマリ。
（やっぱり菜っ葉はあまり[ココらしくない]。）

ここから、A・Bは野菜の種類の典型性に関して共通する認識があると言える。大根（の塩漬け）をより典型的なもの、葉物野菜をより周辺的なものとし、葉物野菜でも大根でもない、糠漬けや塩漬けの材料となるものを中間的な位置に置いている。

加えて、Aからは野菜の種類と漬け床の関係について以下の回答が得られた。

- A ・ シオ ツケチョッタラ ナンデモ コーコ イーヨッタ。
（塩[に]漬けていたら[野菜に関係なく]何でもココ[と]言っていた。）
- ・ コーコト オンナシヨーニ シテ シオ フッテ ヤオーニ スルンジャケー。
（ココと同じようにして塩[を]振って柔らかくするのだから[そのように呼ぶ]。）

この発言から、Aは先述した野菜の種類に加えて、「塩漬けかどうか」に注目していると考えられる。同じ質問に対し、Bからは次の回答が得られた。

B・ヌカワ ハクサイ イレタラ ダメ。

(糠は白菜 [を] 入れたらだめ。)

・カタールモンワ スカエ イレル。ダイコン、キュウリ、ナスビヤラ。

(硬いものは糠へ入れる。大根、きゅうり、なすびやら。)

ここから、Bは野菜の種類に注目して漬け床との関係をとらえていることが窺える。

次節以降は、これらの話者の実感に基づく典型性について、形態的側面から検討する。以降の話者Bについての分析は研(2023)の議論に基づく。なお、「センタクゴッコ」は例外のため分析は別で行う。

4-3 Aにおける「コーコ」カテゴリーの典型性

まず、「コーコ」という語の振る舞いについて分析する。先にも述べた通り、本稿では複合語・名詞句の構成要素としての「コーコ」も含めて分析を行う。構成要素としての「コーコ」に着目すると、名称の後部要素にあらわれる場合とあらわれない場合がある。

Aの場合、後部要素に「コーコ」をとるものは「ダイコンゴッコ」「キュウリノコーコ／キュウリノシオズケ」「ハクサイノコーコ／ハクサイノシオズケ」、とらないものは「ダイコンノヌカズケ」「キュウリノヌカズケ」「ハクサイノヌカズケ」である。マトリクスの「調味料」枠に注目すると、後部要素に「コーコ」をとるものは全て塩漬けであり、とらないものは全て糠漬けである¹⁰。ここから、Aでは漬け床の種類によって形態的な「コーコ」の有無が決まるといえる。

先に示したAの生活実感からは塩漬けが「コーコ」の典型であるという認識が窺えること、塩漬けの名称はカテゴリーの上位語である「コーコ」が形態的要素として許容されること、一方で糠漬けの名称には、形態的要素としてカテゴリーの上位語が許容されないことから、「カテゴリー内の個々の成員のうち、周辺的な存在の名称に対してはカテゴリーを表す語を形態的要素にとることが許容されない」という仮説を立てることができる。Aにおいて「塩漬けが典型例であり、糠漬けは相対的に非典型的である」というモデルを想定し、上記の仮説にあてはめることで、糠漬けの名称が「コーコ」を形態的に含まないことが説明できる。想定されるAの「コーコ」の典型性モデルは図2のようになる。なお、「センタクゴッコ」は例外のため図に含めていない。

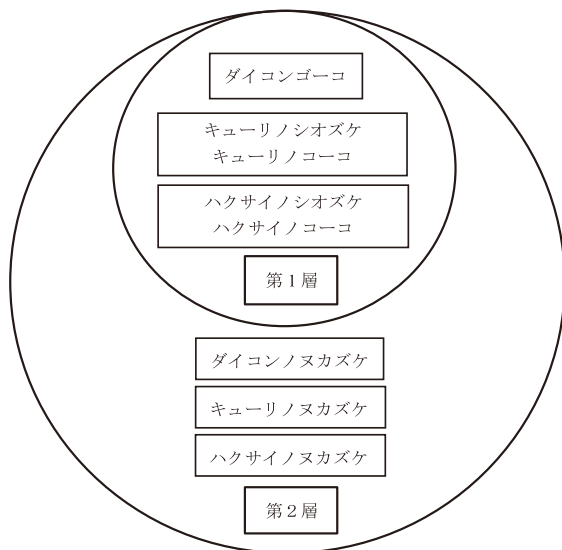


図2 Aの「コーコ」カテゴリーの典型性

図2で各層に配置される語について、形態的側面と意味的側面の特徴を述べる。第1層は塩漬けであり、それぞれの語に「コーコ」が許容される。「ダイコンゴーコ」のみが複合語形式であり、大根を用いた塩漬けは前部要素と後部要素が助詞「ノ」で結合される形式にはならず、また「シオズケ」を形態素としてとらない。これは「大根を塩漬けにしたもの」が「コーコ」の最も典型的なものであるためであると考えられる。第2層は糠漬けであり、後部要素には「コーコ」をとることができない。

先の仮説と図2のモデル化を整理すると、表3ようになる。

表3 Aにおける「コーコ」の振る舞いと典型性の関係

	主要部・後部要素にコーコをとる	塩漬け	典型性
ダイコンゴーコ	○	○	第1層
キューリノシオズケ キューリノコーコ	○	○	第1層
ハクサイノシオズケ ハクサイノコーコ	○	○	第1層
ダイコンノヌカズケ	×	×	第2層
キューリノヌカズケ	×	×	第2層
ハクサイノヌカズケ	×	×	第2層

図2と表3から、Aの「コーコ」カテゴリには「塩漬けであるかどうか」という典型条件に該当すると第1層に置かれ「コーコ」が形態的に許容されること、塩漬けでない第2層では上位語「コーコ」を要素として許容しないことが分かる。

次に、「センタクゴコ」について分析する。「センタクゴコ」はA・Bともに見られたが、どちらにおいても「大根の塩漬けが古くなった場合」にのみ、つまり特定の条件下で作られる漬物である。Aにおいては、塩漬けでかつ形態的に「コーコ」を伴っているため、先に想定したモデルでは第1層に含まれると考えられるが、特定の条件でのみ作られる、という点で第1層からは外れるため、第1層と第2層の中間に位置すると考える。

4-4 Bにおける「コーコ」カテゴリの典型性

本節では研（2023）の議論に基づき、Bの典型性について分析をおこなう。Bの場合、後部要素に「コーコ」をとるのは「キュリーノヌカズケ／キュリーノコーコ」「ナスビノヌカズケ／ナスビノコーコ」、とらないものは「ダイコンノヌカズケ」「ダイコンノシオズケ」「ハクサイノツケモノ」である。後部要素に「コーコ」をとらないものは、大根と白菜が材料である。大根は根菜、白菜は葉物野菜であり、野菜としての近似性は低いといえる。このように、指示物同士の距離感が遠いにも拘わらず、形態的には共通点が見られる。

先述したBの生活実感から、「コーコ」の典型性には野菜の種類が影響しており、野菜の典型は大根であることが分かる。ここから、大根の漬物を典型例としたカテゴリを想定すると図3のようになる。

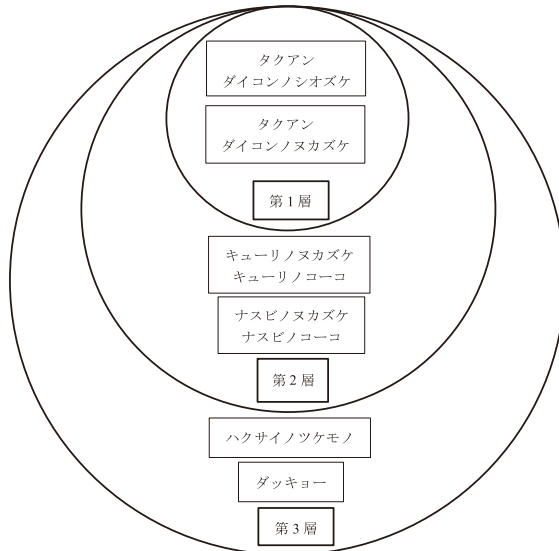


図3 Bの「コーコ」カテゴリの典型性

図3で第1層～第3層に配置される語について、形態的・意味的側面の特徴を説明する。第1層は大根を用いた漬物であり、「コーコ」を後部要素にとることができない。第2層はきゅうりとなすびを用いた漬物であり、後部要素には特に制約が無く「コーコ」をとることができる。きゅうりとなすびは形状と質感という点で（少なくとも葉物野菜と比して）大根に類似しているという特徴をもっている。第3層はもっとも周辺の層である。「コーコ」の一種ではあるが、後部要素に「コーコ」を許容しない。白菜は葉物野菜であり、典型の大根とは質感や形状といった点で最も野菜としての近似性が低いといえる。

上位語である「コーコ」が下位語の要素となり得るか否かの振る舞いと典型性との相関を整理すると、表4のようになる。大根との近似性に関しては、大根そのものを使った漬物については「◎」を、形状・質感が類似していると考えられるものに「○」を、最も離れているものに「△」を付した。「－」はその条件の前提が存在しないことを意味する。

表4 Bにおける「コーコ」の振る舞いと典型性の関係

	後部要素にコーコをとる	大根との近似性	塩漬け	典型性
タクアン ダイコンノシオズケ	×	◎	○	第1層
タクアン ダイコンノヌカズケ	×	◎	×	第1層
キューリノヌカズケ キューリノコーコ	○	○	×	第2層
ナスビノヌカズケ ナスビノコーコ	○	○	×	第2層
ハクサイノツケモノ	×	△	○	第3層
ダッキョー	－	△	×	第3層

図3と表4から、Bの「コーコ」カテゴリーは、先に挙げたAとは異なり、「塩漬けか否か」という条件は典型性の決定に関与しておらず、「大根との近似性」と典型性との間に相関があることが分かる。Bにおいては「大根あるいはその形状・質感に類似したもの」という一つの大きな典型条件が存在し、それに近いほど中心的存在に近づく（あるいはそれに当てはまらないほど周辺の位置づけになる）と考えられ、さらに最も典型的な第1層と最も周辺の第3層では上位語「コーコ」を要素として許容せず、中間層のみが「コーコ」を要素にとることが分かる。

Bのカテゴリーについて、先の「カテゴリー内の個々の成員のうち、周辺の存在の名称に対してはカテゴリーを表す語を形態的要素にとることが許容されない」という仮説に基づいた説明を試みると、説明可能な部分とそうでない部分があることがわかる。最も周辺の第3層には、仮説通り上位語である「コーコ」をとることができない。しかし、最も典型的な第1層にある大根の漬物に対しても上位語をとることができないという点には、この仮説をそのまま当てはめることができない。

この言語現象は、典型例であるために上位語をとれないという因果関係ではなく、個別的な形態素同士の意味の重複という理由から起こっていると考えられる。Bに「コーコ」の典型が大根の漬物であるという認識が窺えることは前述の通りである。この「コーコ」に含まれる「大根の漬物」という典型的な意味と、「ダイコン」という形態素そのものが意味的に重複するために、形態的に「ダイコン」と「コーコ」が共起しないと説明することができる。

一方で、Aにおいては「ダイコンゴロコ」という語形が許容される。これは、「コーコ」の典型例を何と捉えているかが関係しており、Aは大根であることよりも塩漬けであることが「コーコ」の典型性として重要であるという認識をしているために、「ダイコン」と「コーコ」の意味の重複が起らないと説明できる。また、「ハクサイノコーコ」という語形が許容されるか否かという点も同様の観点から分析が可能である。つまり、塩漬けであることが典型性に関与するAは、塩漬けであれば野菜の種類に限定されず後部要素に「コーコ」をとることができるのに対し、野菜の種類が典型性に関わるBにとっては、白菜がより周辺的存在であるために「コーコ」をとることができない。

また、Bにおいて「ハクサイノツクモノ」が周辺例であることについては、白菜が（なすびやきゅうりと比して）大根の形状・質感と類似していないという点以外にも、白菜がもつ「傷みやすさ」という特徴が典型例との距離に関係している可能性がある。長期保存が可能である大根を「典型例」としたときに、「長期保存に耐え得るかどうか」という性質の差は、典型との距離を決める要素のひとつとなり得ると考えられる。

次に、「センタクゴロコ」について分析する。Bにおいては、大根を使用するが形態的に「コーコ」を許容するという点で、想定したモデルの例外的存在である。形態的に「コーコ」が含まれていることから、大根を用いても第一層に置かれる「ダイコンノシオズケ」「ダイコンノカズケ」という名称の形態的特徴とは異なるが、形態的に「ダイコン」が含まれないため、意味的な重複が起きず「コーコ」を要素として認められると説明できる。完成した一つの漬物を再度別の方法で調味しているという意味的特徴から、Bにおける「センタクゴロコ」は第1層と第2層の中間に位置すると考えられる。

4-5 典型性の個人差とその要因に関する考察

ここまで、下位語の要素としての「コーコ」という語の振る舞いからA・Bの「コーコ」カテゴリーの典型性について説明し、「コーコ」カテゴリーのモデルはどちらも「典型性において周辺的な存在の名称にはカテゴリーを表す語が許容されない」という制約があることを形態的特徴に基づいて述べた。Aは塩漬けがより典型的であり、糖漬けのものには「コーコ」が許容されないことから、漬け方を基準に典型が決まるといえる。一方、Bでは大根との近似性が高いほど典型的である。そして、大根との近似性が低い白菜を用いたものには「コーコ」が許容されないことから、野菜の種類を基準に典型が決まるとい

える。

この典型性の違いは、調査協力者の居住地の違いと年齢差、及びこれに伴う生活環境の違いに関係している可能性が指摘できる。以下では、調査協力者の発言に基づいて、社会的現実と「ココ」カテゴリーの典型性の関係について考察する。

まず、4-2で触れたように、A・Bは共通して典型例を大根の塩漬けと回答した。これについては、船上で長く生活するという漁師の生活環境が関係している可能性が考えられる。船上で野菜を食べる方法について、Aからは以下のような発言がみられた。

A ・ チョット ツケチョットラネ、ヒトバンカ フタババンカ ツケタラ、タラ ソノママ
タベラレルケン。

(ちょっと漬けていたらね、一晩か二晩か漬けたら、そうすればそのまま食べられるから。)

「塩を振って置く」ことで、船上で調理を介せず野菜を「そのまま」食べられるようになる「塩漬け」が、漁師にとってはもっとも合理的で簡単な方法であったと考えられる。このような文化的側面は小野浦の漁師がもつ漬物語彙の典型性と相関がある可能性が指摘できる。

次に、居住地の違いについてである。先述したように、Aは農業集落との境界部、Bは集落の中心部に在住である。Aは、農業集落の食生活から少なからず影響を受けていたと述べており、漬物については「農業集落の人々の真似をして作っていた」という。そして、4-2で紹介した「ココ（ここでは大根の塩漬けの意味）と同じ手順を踏むものは野菜の種類に関係なく「ココ」という語で呼ぶ」といった旨のAの発言からは、農業集落の作り方を取り入れ、派生させていく上で「ココ」のスキーマ¹¹的理解が形成されたことが窺える。ここから、Aにおける「ココ」の典型性は農業集落に隣接しているという生活環境と相関があり、それが形態的側面にも反映されている可能性が指摘できる。

また、AとBの年齢差は15歳である。この差が「ココ」の典型性の違いにどれほど影響しているかは不明だが、Aの糠についての認識から典型性との相関が指摘できる。Aは、食糧・材料が枯渇していた終戦直後の時期¹²に小学生時代を過ごし、また漁にも参加していたという。Aは糠漬けについて「陸（おか）では作っていた」と述べている。ここでの「陸」とは漁業従事者の住宅という意味に加え、農業集落の意味をも含意する。この発言からは、糠漬けは舟ではなく陸で食べるものである、あるいは農業従事者がよく作っていたものだという認識が窺える。一方で、終戦後しばらく経ってからは糠を小さい入れ物に入れて、船上でも簡易的な糠漬けを漬けるようになったとの回答も得られた。ここから、船上中心で生活する小野浦の漁師のうち、特に食糧・食材が不足していた時期から漁へと参加したAにとっては、糠漬けは塩漬けよりも馴染みが薄かったと考えられる。

しかし、時代が下り、船上でもある程度漬け方のバリエーションが見られるようになってからは、典型性を位置づけるための基準が野菜そのものの近似性やあるいは保存性を含む野菜の種類へと移っていき、それがBの典型性に反映されている可能性が指摘できる。

5 まとめと今後の課題

本稿では、「典型性」という観点から「コーコ」という語の指示対象で形成されるカテゴリーを分析し、同集落に住む2名のカテゴリーを比較した。分析の結果、形態に反映される典型性の軸には個人差があることが明らかになった。具体的には、Aは塩漬けであるかどうか、Bは野菜の種類が、それぞれ「コーコ」の典型性を決定するというモデルを想定することで、形態的にコーコが含まれるか否かの合理的説明が可能であることを示した。また、言語現象と社会的・文化的側面との相関関係の可能性について指摘した。

一方、本稿における典型性の分析、とりわけAのもつカテゴリーの分析には課題が残った。Aは野菜の種類を全く無視しているわけではなく、データからは「大根が中心・葉物野菜が周辺である」という認識も窺える。しかし本稿で提示したAの典型性に基づく「ハクサイノコーコ」よりも「ダイコンノヌカズケ」の方が周辺のということになるため、形態に反映される一つの軸のみで典型性を決定するという結論には疑問が残る。典型性を決める軸を一つに絞るのではなく、複数の軸が典型性の決定に関与しており、その一つが形態に反映されると考えるべきであるが、そのような典型性の表し方は今後の課題である。

それに加え、本稿の議論で立てた典型性と形態の特徴に関する仮説がどの程度一般化できるかが問題となるであろう。また、本稿で扱った個人の認識としての典型性を社会的な属性と結びつけて議論するためには、より多くの話者を調査協力者として調査することが求められる。本稿で議論した生業とは異なる、性差などの属性と典型性との関連についての分析も、今後の課題とする。

付記

本稿は、2023年7月8日に行われた広島大学国語国文学会研究会で発表した内容に基づき、加筆・修正を加えたものです。この場を借りて、調査に協力していただいた話者の方々、そして口頭発表の際にご質問をくださった先生方、本稿の執筆にあたって貴重なご意見をくださった査読者の先生方に心より御礼を申し上げます。

注

- 1 稿者の調査によると、「コーコ」は生口島や大島などの他の瀬戸内海島嶼部においては「大根の糠漬け」を指す言葉として使用されている。
- 2 農業集落と漁業集落の違いに着目したのは、漬物類に用いる野菜の入手方法の違いやそれに伴う食

文化の違いが見られるためである。

- 3 プロトタイプ効果は「プロトタイプ認知に関わって副次的に生じる効果のことで、特に、成員間でカテゴリーの帰属に勾配の差（段階性のこと：稿者注）が観察できる現象」（辻編，2013）のことである。
- 4 生活語彙論の態度が認知意味論の意味の考え方と親和性が高いことも、この理論を採用する理由の一つである。認知意味論においては、ことばを使う、あるいは思考する主体としての人間（と人間を含む社会）にフォーカスを当て、ことばの意味と人間の感覚や経験は不可分なものであると考える（Lakoff, 1987参照）。これは、言語使用者の内省や感覚を以て「生活意味」を描述しようとした室山の立場と共鳴する態度である。なお、室山（2004）においてもその親和性は指摘されている。室山は生活語彙論と基盤とする文化言語学と認知言語学の関係について「文化言語学は、（生活）経験基盤主義や言語を人間と外部世界との中間に位置づける（認知と文化との間に言語を定位する）という方向性において、認知言語学と重なるところが少なくない。」(p.19) と述べている。
- 5 地図は国土地理院発行の「地理院地図」を使用した。
- 6 地理的環境や伝統的な漁法については、豊浜町史編さん委員会（2015）を参照した。
- 7 本稿では男性漁師にのみ調査を行った。性差については今後の課題とする。
- 8 本稿の調査の段階では、典型性を個人の認識の問題として捉える。個人の社会的属性と典型性が関連する可能性については4-6節で議論する。
- 9 Roschの一連の研究により、プロトタイプの性質は複数あることが指摘されている。その一つとしてRoschは「カテゴリーのメンバーを挙げさせた場合、中心メンバーが先に挙げられる」という性質を挙げている（Rosch, 1978）。本発表ではこの性質を典型例の判断基準とした。
- 10 なお、糠漬けの漬け床となる糠には、保存の観点から塩を入れる必要がある。つまり糠漬けに用いられる塩は、主に防腐の役割を担っており、調味が主たる目的ではないといえる。表1・2の「調味料」枠には「糠・塩」と記されているが、糠漬けに塩が含まれることは形態と意味との対応関係を議論する上で問題としていない。
- 11 ここでの「スキーマ」は、「出来事、シナリオ、行為、事物などに関して過去の経験から得た一般的な知識」（Eysenck, et al., eds. [野島ほか訳], 1998, p.227) のことを指す。
- 12 これについてはAから「終戦後はモノがない」「食べる物がなかった」といった発言が得られた。

参考引用文献・URL

- 新井小枝子（2015）「群馬県方言における粉食に関する語彙：粉食語彙の記述的研究から粉食文化の解明へ」『方言の研究』（1）pp.53-76 ひつじ書房
- 岩城裕之（2010）「島根県隠岐・出雲地域における餅・団子類語彙：稲作を中心としない2地点の比較から」『語彙研究』（8）pp.22-31 語彙研究会
- 小川敏夫（1996）『漬物と日本人』日本放送出版協会
- 辻幸夫編（2013）『新編認知言語学キーワード事典』研究社
- 研裕太（2022）「山間部農村と海岸部漁村における食生活語彙体系の比較—高知方言の漬物類語彙に着目して—」『論叢国語教育学』（18）pp.1-13 広島大学大学院国語文化教育学研究室
- 研裕太（2023）「プロトタイプ意味論を用いた漬物類語彙の意味分析に向けて—豊島小野浦集落における「ココ」カテゴリーを対象に—」『論叢国語教育学』（19）pp.1-10 広島大学大学院国語文化教育学研究室
- 豊浜町史編さん委員会（2015）『豊浜町史 通史編』呉市

- 室山敏昭 (1987) 『生活語彙の基礎的研究』和泉書院
- 室山敏昭 (2004) 『文化言語学序説 世界観と環境』和泉書院
- Eysenck, Michael W. et al., eds. 1991. *The Blackwell Dictionary of Cognitive Psychology*. Wiley-Blackwell. [野島久雄, 重野純, 半田智久訳 (1998) 『認知心理学事典』新曜社]
- Lakoff, George. 1987. *Women, Fire, and Dangerous Things: What Categories reveal about the Mind*. The University of Chicago Press. [池上嘉彦・河上誓作他訳 (1993) 『認知意味論：言語から見た人間の心』紀伊國屋書店]
- Rosch, Eleanor. 1973. Natural Categories. *Cognitive Psychology* 4 : pp.328-350. Elsevier.
- Rosch, Eleanor. 1978. Principles of Categorization. In E. Rosch and B. B. Lloyd (eds.) *Cognition and Categorization*, pp.27-48, Lawrence Erlbaum.

—とぎ・ゆうた、広島大学大学院人間社会科学研究所博士課程前期2年—