

広島大学学術情報リポジトリ

Hiroshima University Institutional Repository

Title	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「コーコ」カテゴリーを対象に
Author(s)	研, 裕太
Citation	論叢 国語教育学, 19 : 1 - 10
Issue Date	2023-07-31
DOI	
Self DOI	10.15027/54969
URL	https://doi.org/10.15027/54969
Right	
Relation	



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

ー豊島小野浦集落における「コーコ」カテゴリを対象にー

研 裕太

0 はじめに

本稿は、漬物類語彙の意味分析に認知言語学の「プロトタイプ意味論」を援用することで、ある一語を中心に形成された漬物類語彙カテゴリの関係性を捉えられる可能性を示すものである。

生活語彙研究¹の考え方や手法を詳細に記し、生業語彙や性向語彙の基礎的研究を集約した室山(1987)の刊行から約36年経った今、生活語彙研究は盛んであるとは言い難い状況である。その理由としては、生活・生業にかかわる語彙全般という広大な射程を抱え、対象とすべき分野が非常に広いことがあげられる。室山(1987)において想定されている生活語彙分野の広がり・分類を見ると、例えば漁業語彙のみに絞っても34種類ある。そのほかにも農業語彙や衣食住語彙があり、それぞれが極めて詳細に分岐している。このような理論の性格上、ある一つ的生活語彙を研究する上で使用された枠組みは必ずしも他の生活語彙に当てはめることができるわけではなく、各々の特徴に適した分析手法を考えなければならない。

そこで、意味構造分析に認知言語学の「プロトタイプ意味論」(Lakoff,1987)を取り入れ、そのカテゴリ内における語と語の関係性を「典型性」という観点から説明することを試みる。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」という語が形成するカテゴリを整理した上で、そのカテゴリ内に中心例から周辺例にかけての勾配(辻,2002参照)が存在することを確認し、プロトタイプ意味論の概念を生活語彙分析に用いる有用性を検討する。

以下、まず第1節で先行研究を整理し、第2節では本稿の研究対象とその特徴について説明する。続く第3節では、プロトタイプ意味論を用いて対象となる漬物類語彙カテゴリの分析を行う。第4節では今後の課題と研究の方針を示す。

1 先行研究

1-1 生活語彙論・漬物類語彙分析について

室山敏昭氏によって提唱された生活語彙論は「現実世界の切り取り方には言語や文化の間で相違が認められる」という考え方に基づき、生活に関するカテゴリの語彙体系は、その土地の生活環境や人びとが従事する生業環境と相関があるとする立場をとる。意味の記述については、構造意味論を基礎に据えた「生活語意味論」が(あくまで試論としてだが)室山(1987)の中で提示されている。室山は生活語意味論について次のように述べている。

¹ 本稿では、分析における理論について言及する際に「生活語彙論」という用語を、その理論を用いた研究について言及する際に「生活語彙研究」という用語を、それぞれ用いることとする。

生活語意味論とは、構造的意味論²を理論的な基礎には据えるが、論理・体系・構造でもって無理押しすることを避け、土地の人びとが生活の現場において、一語一語に寄せる生活志向、生活実感を、意味記述にできるだけ豊かに生かそうとするものである。そのため、一語一語の意味記述は、多くの文例に支えられて行うことになる。また、土地の人びとの一語一語に寄せる内省をきわめて重視することにもなる。

これは、構造的意味論を下部構造とし、土地の人びとの生活志向、生活実感に基づく生きた意味記述を上部構造とする、重層構造の理論であると言ってよい。

(室山,1987,p.6)

つまり室山は、ある語彙の基本的な意味構造を整理した上で、その事象に対する人びとの評価や実感、生業との関係、語の使用頻度といったものまで含めた詳細で網羅的な把握を試み、単なる辞書的な意味以上の「生活意味」の記述を志向したのである。

この「生活語意味論」の理論に則った分析の具体例を示す。室山は鳥取県東伯郡羽合町宇野方言の潮流語彙について、「ノボリ」「クダリ」「ホンショ」「サカショ」という4語の意味の対応関係を以下の表1のように記述している³。

表1 宇野方言における「ノボリ」「クダリ」「ホンショ」「サカショ」の意味記述 (室山,1987,p.7)

語詞 意義特徴	ノボリ	ホンショ	クダリ	サカショ
流れる方向	西→東		東→西	
流れる割合	8割		2割	
漁にとって	好都合		不都合	
漁師にとって	喜ばれる		嫌われる	
網	引きやすい		引きにくい	
魚	ナダに入る		オキへ出る	
語源意識	京へのぼる	本流	九州へくだる	逆流
語の新古	古い	新しい	古い	新しい
使用年層	老年層	中年層以下	老年層	中年層以下
使用頻度	わりと盛ん	あまり用いない	わりと盛ん	あまり用いない
使用範囲	漁師	漁師以外も	漁師	漁師以外も
品詞	名詞		名詞	
単純語・複合語	単純語	複合語	単純語	複合語

表1を見ると分かるように、潮の方向や語の新旧といった基本的な情報に加え、「その潮が漁にとって好都合か否か」「網が引きやすいか否か」など、そのことばを使う人びとの感覚に密着した要素

² ソシュール以降、言語学は構造主義的な変化を辿り、意味論についても構造主義的な考え方がとられた。構造主義・構造意味論の考え方では、「他の語の対立」を軸として意味が規定される。例えば、boy という語は、girl, man, child などの他の語との関係の中で理解されると考えられていた。

³ 表1の行のうち、「流れる方向～魚」までの部分が語の意義特徴に当てはまる。「魚」はその潮によって魚が流れる方向を指し示している。

や使用年代差、どんな人が使うかといった詳細な情報を含めて記述している。地域生活者がその土地で生活し生業を営む上で対象に対して抱く実感や評価、潜在的なものも含めた諸感覚に即したことばの意味こそが、室山の言う「生活意味」である。

このような「生活意味」を重視する生活語彙研究は、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)。また食生活語彙領域では、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、副食物として日本の食文化に根付いている「漬物」という食品についての語彙の体系整理、意味構造分析などをおこなった語彙研究は、筆者による研究(研,2022)以前には管見の限り見られなかった。

数ある食生活語彙の中から漬物類語彙を研究対象とする意義は、漬物が長く日本人の食卓に在り続けている食物であること、常備菜として日本各地で多様な風土の特色を反映して作られてきた食品であることが挙げられる。古くからその地域ごとに命名がなされてきたことから、生活環境等と語彙体系との間には相関する部分があると考えられる。

このような状況を踏まえ、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⁴した。分析の結果、農業集落は酢を用いた長期保存のものが、漁業集落は塩を用いた短期保存のものが無標の「〇〇ズケ」という語形になるなど、「無標の語・有標の語が表れる漬物の種類」に大きな違いがあることなど、同じ調味料を用いても造語法が異なること等を明らかにした⁵。

1-2 認知意味論・プロトタイプ意味論について

本節では、Lakoff(1987)、辻(2002)を参照しつつ、認知意味論・プロトタイプ意味論について簡単に説明する。

認知意味論の概念は、構造主義的な意味論や古典的なカテゴリー観に対立するものとして登場した。古典的なカテゴリー観とは、「事物は、何らかの共通の属性を共有するとき、そしてそのときのみ同一のカテゴリーに属すると想定され」た捉え方である(Lakoff,1987,p.7参照⁶)。つまりこの捉え方においては成員間の差異は無視され、全ての成員が共通の属性のもとで均一な存在として扱われている。このカテゴリー観に対し、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のが認知言語学的立場である。そして、プロトタイプの存在は「プロトタイプ効果」という現象を含意する。プロトタイプ効果とは「成員間でカテゴリーの帰属に勾配の差が観察できる現象」(辻,2002,p.226)であり、つまり典型例から周辺例にかけてのグラデーションを指す。この概念に基づいて語の意味を規定するのがレイコフによって確立されたプロトタイプ意味論である(Lakoff,1987)。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」というカテゴリーでは、スズメやメジロに比べて、ペンギンやダチョウは典型的な鳥ではないといえる。そこには、「鳥かそうではないか」という必要十分条件とは別に、程度性を含み例外を認める「典型条件」と呼ばれる条件がある。「鳥」であれば、空を飛ぶ、羽

⁴ 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。

⁵ 課題としては、社会的・文化的調査の不足に伴う言語外現実との照応の不十分さが挙げられる。さらに、生業語彙・性向語彙分析において重要なバリューシステムや、先述した穀物類の食生活語彙に含まれる行事食の側面といった要素を体系に反映しづらい漬物類語彙は、社会的現実と語彙体系の相関を分析する上で多くの困難を抱えていると言える。

⁶ Lakoff(1987)の訳文は以後全て訳本の池上・河野(1993)による。

毛がある、卵を産む、嘴がある…のように、あるカテゴリーに期待される特性を多くもつほどそのカテゴリーの典型的なものとして認められるのである。

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、「ある一語でカテゴリー内のすべての漬物を指し示すことができる」という特徴をもつ漬物類語彙にも起こっていると考えられる。そのような漬物類語彙は、上記の「鳥」に似たタイプの典型性をもつ。つまり、境界線が曖昧で連続的なタイプではなく、境界線ははっきりとしながらその中で「カテゴリーの成員らしさ」に基づいて成員が配置されるタイプのカテゴリーである。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の見通しが立つ。

なお、先述したような「生活者の実感に寄り添った意味の記述を重視する」という生活語彙論の態度は、認知意味論における意味の考え方と親和性が高い。認知意味論においては、ことばの意味を独立したものとして扱うのではなく、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、構造主義的意味観を乗り越え、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といえる。

2 豊島小野浦方言の漬物類語彙

2-1 調査地について

広島県呉市とよしまに属する豊島は、上蒲刈島かみかまがりしまと大崎下島おおさきしもじまの間に浮かぶ島である。図1に地図⁷を示す。

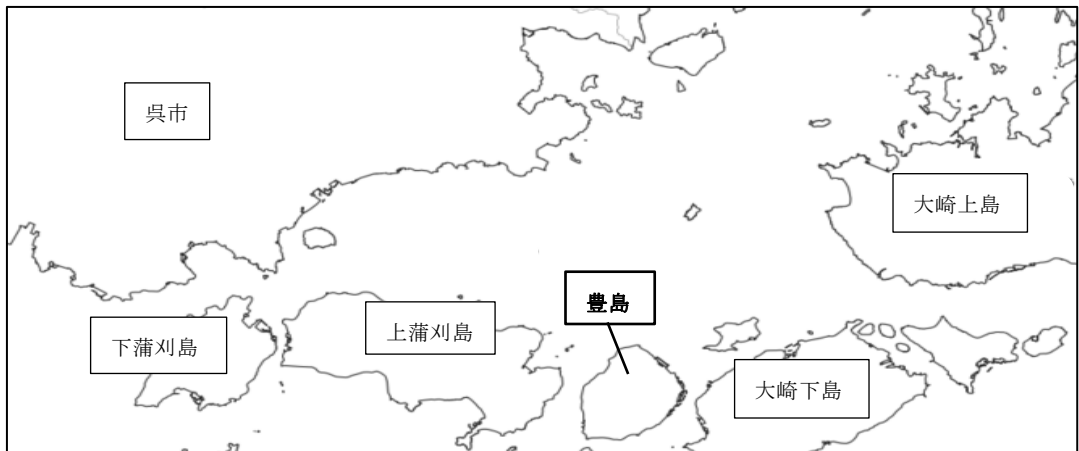


図1 広島県呉市豊浜町豊島の位置

島内には標高の高い山が多いため、住居は海岸に密集している。豊島全体の人口は、離島経済新聞社によると、令和4年12月時点で950人である。本稿では4つある集落の中で「小野浦集落」を対象とした。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400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

⁷ 地図は国土地理院発行の「地理院地図」を使用した。

きた⁸。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ったため、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、物々交換をしたりしていた。現在も週に一度の頻度で松山から大長を経由して業者が野菜を販売しに訪れ、その他はスーパーマーケットや商店で購入することが殆どであるとのことである。

豊島を調査地として選定した理由は、漁業集落と農業集落が隣接しており集落間の交流が窺えることに加え、漁の性質上夫婦ともに長期間家を留守にすることになるため、船上での食事（と陸での食事の違い）という視点からの呼び分けなども踏まえて分析することができると考えたためである。このような特徴は本稿の分析には直接関与しないものの、今後の研究で農業集落の漬物類語彙を加えて比較分析を行う際に重要な要素となる可能性がある。

2-2 調査協力者

現在調査協力者は 70 歳男性 A、74 歳男性 B の 2 名である。2 名とも現役の漁師⁹であり、代々豊島で漁業を営む家系の出身である。調査は対面による質問調査を行ったが、この 2 名から得られたデータには大きな違いがなかったため、本稿では A のデータに絞って議論する。

2-3 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。

2-4 豊島小野浦集落の漬物類語彙

本節では、豊島の漁業集落である小野浦における漬物類語彙の記述を行う。まず、以下の表 2 に、調査協力者から得られた漬物類語彙を整理する。表 2 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。マトリクスを用いることで、同様の観点から比較がしやすく、また命名・弁別で使用される意味枠がわかりやすいといった利点がある。なお、先に引用した表 1 では語の意義特徴以外の要素についても記述されているが、本稿では議論の対象を絞るため、語の意義特徴のみを抽出した。×は上位語が存在しないことを示す。

⁸ 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。

⁹ 今回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。

表2 A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
	セントクゴーコ	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ものを水にさらしてから使用する。塩抜きした大根を千切りにし、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(干したもの)	塩 鷹の爪	天日干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

2-5 形態・意味分析

まず、総称的な語として「コーコ」「ヌカズケ」「シオズケ」「ナマス」があるが、「ウメ／ウメボシ」以外のものを指して「コーコ」と呼ぶことができるため、「コーコ」と「シオズケ」「ヌカズケ」「ナマス」とでは階層が異なるといえる。「コーコ」がより上のレベルに位置する総称である。

名詞句の後部要素¹⁰は、調味料名が有標となった「ヌカズケ」「シオズケ」「ナマス」、無標の「コーコ」と「ツケモノ」がある。糠に漬けるものは「材料名＋ヌカズケ」の形であらわされ、「キューリノヌカズケ」「ナスノヌカズケ」に限っては後部要素に「コーコ」をとり「キューリノコーコ」「ナスビノコーコ」となっても指示対象は変化しない。一方、大根は糠に漬けるが「ダイコンノコーコ」とは言えない。このような下位語としての「コーコ」の分布については後述する。この違いから、形態的に「コーコ」を後部要素にとることが許容される条件として、材料が（白菜や大根ではなく）きゅうり・なすびであることが考えられる。塩に漬けるものは「ダイコンノシオズケ」「ハクサイノツケモノ」がある。また、後部要素で調味料が有標となるかどうかの違いが見られるが、これは弁別すべき漬物が存在するかないかの違いであると考えられる。白菜を使用した漬物が（少なくとも

¹⁰ 本稿では研（2022）と同様に、漬物類の名称が名詞句相当の構造を持つ場合については、名詞句の修飾部・被修飾部をそれぞれ複合語の前部要素・後部要素と分析上同様に扱うこととする。

も当該回答者にとっては) ほかに存在せず、呼び分ける必要がないため、抽象的な無標の「ツケモノ」が後部要素であっても混乱は起きない。「ナマス」を後部要素にとるものは「キューリノナマス」である。糠漬け、塩漬けと同様に前部要素が材料名、後部要素が上位語となる。

複合語は「センタクゴロコ」「ウメボシ」「カブナマス」である。「センタクゴロコ」は「一度ココロが完成した後の処置」に関するメタファーによる命名と考えられる。まず「センタクゴロコ」は食材や調味料名が語形に表出しないが、大根の糠漬けには使用せず、大根の塩漬けに限って用いる語形であるとの回答を得た。さらに、センタクゴロコにする必要のある「ココロ」は「長期間漬けてあり、塩分が強すぎてそのまま食べるのが難しくなった「ココロ」であり、長期間塩漬けになった「ココロ」は水にさらして塩抜きしてから食べるという。この「水にさらす」という工程を“洗濯”に見立てたとのことである。「カブナマス」は上述した「キューリノナマス」と構成要素自体は変わらないが、複合しているという点が特徴である。

3 プロトタイプ意味論を用いた漬物類語彙の意味分析

本節では、前節で扱った漬物類語彙について、語と語の関係を「典型性」という観点から捉えるために、認知意味論における主要理論の一つである「プロトタイプ意味論」を採用することを検討する。今回の対象である「ココロ」のように、ひとつの語がカテゴリーの漬物類全てを指し示すことができる場合、その語彙体系の記述には認知意味論的概念が重要な役割を果たすと考えられる。

先述した通り、Aの漬物類語彙においては、塩で漬けたものも、きゅうりを糠で漬けたものも「ココロ」という名称で指し示すことができるが、これは指示しうる対象が全て均質なものであるということの意味しない。この「ココロ」という語の指示対象で形成されるカテゴリーは、その内部に「ココロらしさ」のグラデーションがあると想定して扱うことで説明できる可能性がある。以下では分析の対象を「ココロ」カテゴリーに絞り、その典型性について議論する。なお、「センタクゴロコ」は例外であるため分析は別で行う。

まず、「ココロ」という語の振る舞いについて分析する。先に触れたように、上位語である「ココロ」が下位語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。後部要素に「ココロ」をとるのは「キューリノヌカズケ/キューリノココロ」「ナスビノヌカズケ/ナスビノココロ」、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。特に後部要素に「ココロ」をとらないものに注目すると、大根は根菜だが白菜は葉物野菜であり、野菜の種類としての近似性には関係が無い。このように、指示物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。

この言語現象には「典型に限りなく近い場合と典型から限りなく離れている場合には、後部要素として上位語を使うことができない」という仮説を立てることができる。この仮説は、「大根を用いたものが典型例である」というモデルを想定すれば説明が可能である。なお、ここで大根を用いたものを典型例とする理由は2つ挙げられる。1つは、「ココロという語は具体的に何を指すか」という調査者の質問に対し「大根を塩に漬けたものだ」という第1回答が得られたことから、調査協力者の実感に沿っていると考えられるためである。2つ目は、「ココロ」という語の元の意味による。小川(1996)には「喜田川守貞が幕末に著した『守貞満稿』によれば、その当時、京坂では干し大根を塩麴で漬けたものを「香の物」または「香々」といい、江戸では沢庵和尚の名に基づいて「たくあん漬け」と呼んだ。」(p.105)とあることから、基本的に「ココロ」は大根を用いた漬物のことを指すことが分かる。これらの理由から、大根を用いた漬物を典型例として想定する。このように

して、大根を用いた漬物を「コーコ」のもっとも典型的なものとしてAの「コーコ」カテゴリーを図に示すと、図2のようになる。

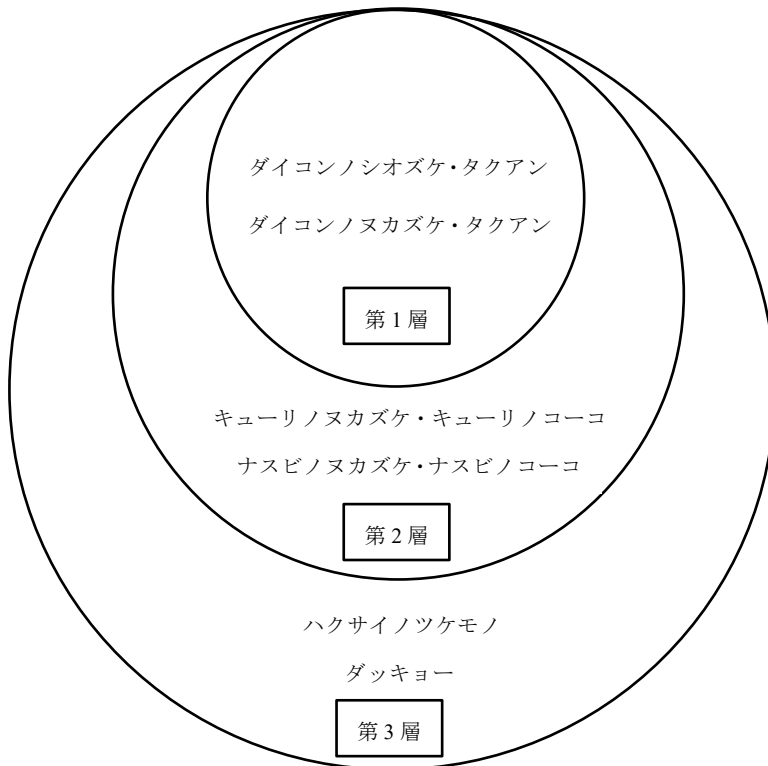


図2 Aにおける「コーコ」カテゴリーの典型性

図2において第1層～第3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説明する。第1層は最も典型的な層である。大根を用いた漬物であり、「コーコ」という語は大根と意味的に重複するために共起しない。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層は最も周辺的な層である。「コーコ」の一種ではあるが典型の大根とは近似性が低いため、語形に「コーコ」をつけることができない。

先の仮説と図2のモデル化を結びつけて、上位語である「コーコ」が下位語の要素となり得るか否かという振る舞いと典型性との相関を整理すると、表3のようになる。表3では○×でその条件に当てはまるかどうかを二値的に示す。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、類似していると考えられるものに「○」を、もっと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3 「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	典型性
ダイコンノシオズケ	×	◎	第1層
ダイコンノヌカズケ	×	◎	第1層
キュウリノヌカズケ キュウリノコーコ	○	○	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

このように分析することで、典型性と形態的特徴の関係を説明することができる。図2と表3から、Aの「コーコ」カテゴリーには「大根あるいはその形状・質感に類似したもの」という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的な位置づけになる）こと、さらに最も典型的な第1層と最も非典型的な第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。「ハクサイノツケモノ」が非典型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。

最後に、「センタクゴロコ」について分析する。「センタクゴロコ」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、これまで延べてきたモデルの例外的存在である。「コーコ」が有標であることから、大根を用いても完全な典型例とは言えないが、形態的に「ダイコン」と「コーコ」が共起しないため、「コーコ」を要素として認められると考えられる。図2において「センタクゴロコ」の明確な位置を決めることは困難であるが、形態的・意味的特徴を踏まえると、第1層と第2層の中間に位置すると考えられる。

4 結果と今後の課題

本稿では、豊島小野浦集落の漬物類語彙における「コーコ」カテゴリーを対象とし、従来の方法では捉えきれない語と語の関係性について分析を行うため、新たな枠組みとして「プロトタイプ意味論」を援用することを提案した。そして、実際に豊島の小野浦集落に見られる漬物類語彙を調査した結果、「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。

しかし、本稿で示したのは、あくまで形態的な側面から考えられる典型性の仮説に過ぎないため、意味的な典型条件を分析し、またそれを社会的現実と照合する手法については、追って考える必要がある。また、プロトタイプという観点では表すことが難しい関係性も無論存在する。例えば「センタクゴロコ」のように、食材と漬け方が同じでも、何らかの必要性をもって調理後の操作が行わ

れる場合である。今回は最も中心の領域からは外れた、第1層と第2層の間という位置においたが、このような語の扱いについては課題が残る。様々な示し方を取り入れながら、より効果的な方法を模索していきたいと考えている。

ここで提示した典型条件も十分であるとは言い難い。大きな問題は、その地域における漬物の典型であるということが何によって決定されるのか、という点である。漬物というカテゴリーは、その漬物を作る頻度や食べる頻度、野菜と調味料との関係性など、数多くの背景知識が複雑に絡み合っていて語形となって現れ、あるいは弁別されているため、様々な背景を含めて調査を行う必要がある。

今後は、豊島の農業集落における漬物類語彙を調査した上で、「コーコ」カテゴリーにおける典型性やその他の語と「コーコ」の関係、語の使用に関するフレームについて漁業集落と比較し分析を進める。また、形態的な分析については紙幅の都合上説明することができなかったが、複合名詞、名詞句の構成を語形成論や統語的な視点から考察し、分析を理論的に補強することを目指す。

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

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

岩城裕之・室山敏昭 (1997) 「大崎下島大長方言の農業従事者における風位語彙について」『内海文化研究紀要』(24) pp.27-52

小川敏夫 (1996) 『漬物と日本人』日本放送出版協会

辻幸夫編 (2002) 『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

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

離島経済新聞社 (2022) 「豊島 (とよしま)」『ritokey』

【URL】 https://ritokey.com/shima/hiroshima/hiroshima_toyoshima (2023年3月14日最終アクセス)

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]

(広島大学大学院博士課程前期2年)