

複合名詞と名詞句

—— 言語形式と生活世界認識に関する一考察 ——

篠木 れい子・嶋田 裕司

Nominal Compounds and Noun Phrases:
The Relation between Linguistic Forms and the Recognition of the Life-World

Reiko SHINOGI and Hiroshi SHIMADA

1 はじめに

私たちは複雑多様な生活世界に生活しているにもかかわらず、〈もの〉や〈こと〉を言い表す時、多くの語彙リストから最も適当な語を何の労も感じることなく瞬時に選び出す。ある時は、すでに無意識のうちに獲得している造語規則に則り、手持ちの語を組み合わせでたちまちに新たな複合語を造りだしている。

この時、私たちはその複雑多様な〈もの〉や〈こと〉のどのような点にまなざしを向けて、語を選択し、あるいは新たな複合語を造りだしているのだろうか。この問いは、選択された語や新たに造られた複合語は私たちのどのような生活世界認識を語っているのだろうか、という問いに等しい。そして、その問いへの解答を導き出す確固とした手掛かりは、やはりことばしかないと考えられる。

私たちの有しているまなざしには、異なる文化に育ち異なる言語を母語としている人々にも共通する普遍的なもの、日本文化に育ち日本語を母語としている私たちのみが有している個別的なものがあると考えられる。そうであるならば、言語や文化の相違を越える普遍的なもの、言語や文化の相違に起因する個別的なものとは一体どのような事柄なのであろうか。

これらの問いはきわめて魅力的であり、かつ言語研究の大きな課題である。言うまでもなく、語彙の研究、特に複合語の研究は、語彙・意味論に留まらず統語論と深くかかわる分野でもある。さらにまた、語彙は、中でも特に複合語は、その背景にある生活や文化や歴史と密接不可分の関係にある。したがって、複合語は言語研究と他の諸研究分野を繋ぎ、そして私たち人間の生活を全体的に把えることを可能にしてくれる研究対象であると考えている。

以上述べた大きな課題の解明を目指して、篠木と嶋田はまずは「食」に関わる語彙（以下、「食語彙」と呼ぶ）の考察を共同で進めている。

初めに食語彙を選んだのは、以下の理由による。

「食」はすべての人びとにとって不可欠な世界であり、人間が意志をもって食べるために〈もの〉を作り、〈こと〉を行うという共通性がある。故に、語彙の背景にある生活世界の範囲がかなり限定され、かつまた普遍性を有すると考えられること。

一方、「食」は日本料理、中華料理、フランス料理、郷土料理等のことばがあることから容易に想像されるように、それぞれの国や地域の文化の違いが如実に現れる世界である。したがって、語彙の背景にある生活世界は個別性をも有すると考えられること。

加えて、「食」は、新たな創造が許される世界である。故に、新たな複合語が誕生する可能性がきわめて高いと考えられること。

2 本論の目的

食語彙の中でも、料理(材料となる食料を切ったり、煮たり、焼いたりして食べ物をつくること、また、つくった食べ物そのもの)に関わる語彙(以下、「料理語彙」と呼ぶ)には、多くの複合語が認められる。そればかりでなく、社会的に定着するか否かは別として、新たな複合語が誕生している感がある。

料理語彙に現れる複合語を見ると、「料理」という特性に起因して、動詞連用形を含む複合名詞が多数認められる。特に、料理語彙の中でも作った食べ物そのものに付与された名称、すなわち「料理名」として登場している語彙には複合名詞がきわめて多く認められ、またその複合名詞を一成分とする名詞句もそれ以上に多く認められる。なお、ここでいう「料理名」には、いわゆる菓子類とされているものの名称も多少含める。

本論の目的は、料理名として登場している語彙レベルの動詞連用形を含む複合名詞を、その動詞連用形を含む複合名詞を一成分とする句レベルの名詞句とともに研究対象とし、かつ、それらの言語形式の背後にある料理の世界の情報を取り込み、考察することにある。これまでの複合名詞の研究が、その構成の諸相および意味を明らかにするために句や文を導入し考察をおこなってはいるものの、結果としては複合名詞の範囲を越えることがなかったように思う。本論では、語彙レベルの複合名詞とともに、句レベルの名詞句を意識的に取り上げ、レベルの異なる言語形式間関係をも明らかにすることにある。さらにまた、これまでほとんど言及されなかった生活世界と言語形式がいかなる関係にあるかを明らかにすることにある。

改めて述べれば、本論の目的はレベルの異なる動詞連用形を含む複合名詞と名詞句の関係およびそれらの言語形式と生活世界の間関係を、ダイナミックに把握することにある。本論は新たな語彙研究の模索であり、一つの試みの論である。

考察の対象とする動詞は、一般に調理動作動詞と言われている「焼く」「揚げる」「蒸す」「煮る」「炒める」「漬ける」「和える」「茹でる」とする。なお、一般に調理動作動詞と見なされていないにもかかわらず、料理名(名詞句)に頻出している「かける」も加えることにする。

これらの動詞の統語的特徴と動詞が表す動作の調理学的特徴は、次に示す通りである。なお、調理学的特徴については柴田(1983)を参照した。

要求する格	「V物」	動 詞	調 理 操 作	
ヲ格	有	焼く 炒める 揚げる	加熱調理操作	乾熱
	有	煮る 蒸す		湿熱
	無	茹でる		湿熱
ヲ格とニ格	有	漬ける	物理的調理操作	浸漬
	有	和える		混合
	無	かける		添加

3 資料について

本論で扱う複合名詞および名詞句の資料は、先に述べた目的からすればそれ程厳密に限定する必要はないと考えるが、一応「現代日本語」とし、以下の二つの類から収集した。

- ①雑誌類 『NHKきょうの料理』1996年6月号・7月号・9月号
『料理の基礎完全マスター』1996年 NHK出版

『たのしいクッキング』全15巻 1975年 国際情報社

『Bridal Cooking わたしの料理ノート』全14巻 株式会社千趣会

②専門書 『新・食品辞典』全14巻 河野友美編 1991～1994年 真珠書院

①は料理雑誌。料理専門家ではない一般の人々を読者としているので、その中で料理名として掲げられている言語形式には、複合名詞はもちろんのこと、より説明的である名詞句をとるものが多い。また、この中に現れる料理名（特に名詞句）は、その雑誌の性質上、新しく造語された可能性が高いものが多いと考えられる。

料理雑誌はいずれも写真付きなので、料理を視覚的に把握することが可能であると同時に、料理完成までの過程を文章で語っているため、きわめて有効な資料である。

②は料理の専門書。ここに掲載されている複合名詞および名詞句（名詞句はきわめて少ない）には、料理の専門家にのみ通用するものが含まれている可能性があると思われる。仮にそうであったとしても、複合語や句を作る規則は、①と同じであると考えてよいので、資料とするのに問題はなないと考える。

料理専門家がする〈料理世界〉の説明もまた、考察を深めるために有益であると考えられる。

4 料理名に現れる複合名詞の特性

本論で考察の対象とする料理名に現れる動詞連用形を含む2要素から成る複合名詞は、動詞連用形を含む複合名詞全体の中でどのような範囲にあるのかを、先学の視点のことなる二つの研究によって把握しておきたい。これは、料理名であるがゆえの特性を知ることにもなる。

さて、動詞連用形（V）を含む複合名詞の構成は、大きくは次の二つに分類される。

- (1) Vが前部要素になっている複合名詞
- (2) Vが後部要素になっている複合名詞

料理名に現れるVは、当然、調理動作動詞がその中心となる。

4-1 Vが前部要素の複合名詞

Vが前部要素であるので、後部要素は必然的に名詞（N）をとり、V-N構成の複合語となる。

V-N構成複合語を、NのVに対する関係のありように注目して分類したもの一つに鈴木(1972)がある。鈴木は、次の四つに分類する。

- ① 主体) 流れ星 はねつるべ 働きばち
- ② 対象) つみ木 はり紙 のみぐすり
- ③ 道具・手段) すずみ台 出口 ぬけ道
- ④ とき) 祝い日 死に時 晴れ間

この分類によって、料理名に現れる複合名詞について想えば、次のようになる。

料理は主体がいつも人間であることから、動詞はいわゆる他動詞が主となる。したがって、料理名を表す複合名詞には①はほとんど現れないであろう。

また③と④は、Nが「道具・手段」を表す名詞に限られ、④は「とき」を表す名詞に限られることから、料理名の複合名詞には現れにくいであろう。

料理名の複合名詞として登場するのは②の類に自ずと集中すると思われる。言うまでもなく、主要部となる後部要素のNは料理の材料となる食べ物〈モノ〉の名に限られる。

ところで、鈴木が②とした複合名詞の例を見ると、「つみ木」は[木ヲ積み] [積みタメノ木]、「はり紙」は[紙ヲ貼ル] [貼ルタメノ紙]、「のみぐすり」は[薬ヲ飲ム] [飲タメノ薬]であり、「焼き魚」の類の例は示されていない。本論の考察の対象は、専ら[魚ヲ焼ク] [焼イタ魚]となる「焼き

魚」の類、すなわち、結果を表わす類になろう。

4-2 Vが後部要素の複合名詞

Vが後部要素となる複合名詞は、主要部が動作性を有しているという特性から、その前部に立ち得る要素は連用修飾成分となるので、その種類は多様になる。仁田(1982)の用語にしたがって文の構成成分で言えば、主語(名詞)および補充語(ヲ格やニ格などに立つ名詞)のすべての格成分、および状況語(場所や時を表す名詞)、修飾語(事柄が成立する際の成り立ち方を表す副詞や形容詞や助詞デなどを伴った名詞)に相当する要素がすべて現れ得る。

ここで、前部要素となり得る品詞のうち、いずれの成分にも現れる名詞NとVとの複合名詞N-Vについて、先に見た鈴木によって、料理名に現れるN-Vの範囲を確認しておきたい。なお、鈴木のカテゴリの視点は、「NがVに対してどんなものごとを表しているか」にある。

- ① 主体) 底抜け 値あがり おまけつき
- ② 対象) 草取り 花見 炭焼き
- ③ 道具・手段) くぎづけ 砂あそび のりまき
- ④ 原因) 霜がれ くつずれ 食あたり
- ⑤ ところ) 下着 左むき つなわたり
- ⑥ とき) 夏着 昼寝 前祝い

料理名に現れる複合語は、料理という特性から②・③に限られることになる。なお、V-Nで見たと同じように、ここには「卵焼き」のような例は示されていない。例の一つを取り上げてみると、「草取り」は[草ヲ取ル][草ヲ取ルコト]であり、いうならば動詞連用形が動作性をそのまま留めて[コト]化している。本論の対象となる複合名詞は[卵ヲ焼ク][卵ヲ焼イタモノ]となる「卵焼き」は、いうならば[モノ]化している類である。

次に、西尾(1961)の動詞連用形名詞を含む複合名詞の分類によって、料理名に現れるその複合名詞の範囲を確認しておこう。

西尾は、V-Nを除く連用形名詞および連用形を含む複合名詞(V、V-V、N-V)について、その動詞Vの意味の名詞化のされ方について注目し、次のように類型化している。なお、類ごとにさらに下位分類がなされているが、それについては省略する。語例は西尾が示した中のいくつかを恣意的に選んで示す。／は、下位分類を示す。

- ① 動作・作用など
泳ぎ 繰り上げ 味付け／考え 祈り／金使い(が荒い) 売れ行き(がいい)
- ② 動作・作用の結果 [何々シタモノ]
包み 揚げ(=揚げ物) 書き付け／余り 集まり くぼみ
- ③ 動作・作用の主体 [何々スルモノ・人。ソレ(ソノ人)ガ何々スル]
見習い 付き添い 船乗り／流れ(=流れるもの) 妨げ(=妨害物)
- ④ 動作・作用の客体 [何々スルモノ・人。ソレ(ソノ人)ヲ何々スル]
つまみ 手提げ 下ばき
- ⑤ 動作・作用の手段 [何々スルタメノモノ。ソレデ何々スル]
はかり カン切り ネジ回し
- ⑥ 動作・作用の向けられる目標 [何々スル(タメノ)モノ。ソレニ何々スル]
こぼし 糸巻き 一輪差し
- ⑦ 動作・作用の行われる場所 [何々スルトコロ]
通り(=道) 果て(地の一) 受付(=受け付ける所)

⑧ 動作・作用の行われる時間 [何々スルトキ]

暮れ 日暮れ 夜明け

料理名に現れるN-Vは、すべて②の「動作・作用の結果 [何々シタモノ]」に限られ、しかもその中の「他動性の動詞から [何カラ何々シタ結果デキタモノ]」に限られると予想される。これはくモノノに動詞動作を及ぼしたその〈結果状態〉が、そのくモノノと結びつき、[モノ]化していると言ってよいであろう。

以上のことから、本論で扱う複合名詞の範囲は、その程度には段階性があるにしても、[モノ]化の傾向を示しているものに限られことになる。したがって、複合名詞全体から見ると、きわめて狭いしかも特殊な範囲に限られていることがわかる。

5 動詞連用形を含む料理名の類型

料理名として現れる言語形式の中から、動詞連用形を含む複合名詞と、その複合名詞を一成分とする名詞句を集め、複合名詞を中心にして次の4点に注目して類型化を試みた。

- ① 複合名詞の構成要素の種類 (品詞)
- ② 複合名詞の構成要素間の関係
- ③ 名詞句における複合名詞の位置および他の項との関係

名詞句の内部における位置を記すに当たっては「前項」・「後項」で表し、複合名詞内の位置を表す「前部」・「後部」と区別することにする。

④ 動詞連用形の [モノ] 化の仕方

4で述べたように、料理名に現れる連用形名詞は動作の結果状態を表すと言ってよいが、その〈結果状態〉がくモノノと結びついて [モノ] 化する仕方は多様であり、かつ段階性があると予想する。そしてこれは、③と深く関わっていると考えられる。ここでは、その [モノ] 化の仕方を考察する。その際、③と複合名詞が文「～ニスル」の他に「～ヲスル」にも立つか否か、すなわち複合名詞の [コト] 性の有無を見ることによって考察する。

なお、[コト]性の有無は篠木の内省によるが、役割分担場面などの特殊な場合を除き、関心の中心がくモノノにある日常の一般的な場面を想定し、内省することにする。

その結果、収集した料理名は次に示す七つの型に分類することができた。この七つの型を、今後に次のように呼ぶことにする。

- | | |
|-------------|------------|
| (1) 「焼き魚」型 | (2) 「卵焼き」型 |
| (3) 「野菜炒め」型 | (4) 「塩焼き」型 |
| (5) 「あんかけ」型 | (6) 「焼き物」型 |
| (7) 「鍋焼き」型 | |

以下、それぞれの型の①・②・③・④について述べ、語例を示し、若干の説明を加え、考察する。

5-1 (1) 「焼き魚」型

この「焼き魚」型は、次に示す特徴をもっている。

- ① その構成は前部要素V、後部要素NのV-N構成である。
- ② NのVに対する関係は、ヲ格 (対象) の関係である。
- ③ 句に現れる場合には、常に助詞「の」を伴って前項に立つ。なお、後項には(6)と(7)の型が現れる。
- ④ VがNの前部要素であることから、「焼き魚」型の複合名詞は完全なるくモノノすなわちNであり、〈結果状態〉のVがくモノノNを規定している。言うまでもなく、[コト]性は皆無

である。

「焼き魚」型複合名詞の例を示せば、次の通りである。

イ：焼き魚 焼き肉 焼き鳥

ロ：焼き飯 焼きそば 焼き餅 揚げシュウマイ 蒸しギョウザ

ハ：揚げ魚 蒸しどり 焼きさんま 揚げじゃがいも 揚げさといも 焼きナス

「焼き魚」型は動詞連用形Vが前部要素になっているので、料理名として成立するためには、後部要素は、当然、私たちの食べ物として供される材料〈モノ〉を指示する名詞Nに限られる。その〈モノ〉には、二つの類が認められる。一つは、イやハに見られるように、料理の素材となる魚や野菜類などの食べ物となりうるもの(以下、必要ある時にはN(0)と記す)。他の一つは、ロに見られるように、すでに調理加工がなされた食べ物であり、単純語の料理名が与えられているもの(以下、必要ある時にはN(8)と記す)。

二つの要素VとNの関係は、動作とその動作作用が及ぶ対象で、[NヲVスル]関係にある。すなわち、Nは文の構成成分のヲ格に相当し、VはNを規定する規定成分となっていることから、V-Nは[VシタN]とすることができる。したがって、私たちは、動作Vがなされる前のNも勿論Nであるが、Vした後のV-NもN(の一種)として認識していると言える。

さて、この型に分類された例を見ると、複合名詞だけで料理名になるもの(イ・ロ)と、それだけでは料理名にはならず、名詞句の前項要素となって料理名になるもの(ハ)が認められる。すなわち、語彙レベルで料理名として機能するものと、句レベルになって料理名として機能するものがある。

(1)+(3)：「揚げ豆腐の 野菜炒め」

(1)+(4)：「焼き豚の カラシしょうゆ和え」

(1)+(5)：「揚げ魚の 甘酢あんかけ」

(1)+(6)：「焼きさんまの 和え物」「焼きカレイの 煮物」

なお、(1)-N(8)の例「焼き豚-サラダ」も認められる。

ここで、今一度語彙レベルで料理名となるイとロについて見てみたい。ロは先に述べたように、N(8)そのものがすでに調理加工がなされた料理〈モノ〉であるので、語彙レベルですでに料理名の資格を有していることは頷ける。一方、N(0)は二つの類に分かれている。語彙レベルで料理名の資格をもっているのは、いずれもその類の総称と言われる「魚／とり／肉」に限られ、しかもVは「焼く」に限られているのが注目される。何ゆえ「焼く」のみが、しかもいわゆる総称と言われる「魚／とり／肉」と結合した場合にのみ、料理名となりうるのであろうか。

5-2 (2) 「卵焼き」型

この「卵焼き」型は、次に示す特徴をもっている。

- ① その構成は、前部要素N、後部要素VのN-V構成である。
- ② NのVに対する関係は、ヲ格(対象)の関係である。
- ③ 名詞句の前項要素となることも、また後項要素となることもある。
- ④ 〈モノ〉と〈結果状態〉がすっかり融合合体し、[モノ]化していると考えられる。

「卵焼き」型の複合名詞の例は少なく、「卵焼き」と「タコ焼き」と「かぶら蒸し」が認められただけである。

この型は、NとVの関係は(1)と同じであるが、NとVの位置が(1)と逆転している型である。

この型は、次の例に見るように、名詞句の後項にも前項にも現れる。それを繋ぐ助詞は言うまでもなく「の」である。

N+(2): 「ニラの 卵焼き」

(2)+(5): 「卵焼きの 甘酢かけ」

「ニラの卵焼き」について見ると、句の前項「ニラの」は「卵焼き」を規定している。「ニラの」と「卵焼き」の関係は、丁度(1)の「焼き魚」の「焼き」と「魚」の関係に同じである。すなわち、「卵焼き」全体で、〈モノ〉である「魚」に対応している。「卵焼きの 甘酢かけ」の場合も、「卵焼き」全体で〔モノ〕化していることを示唆している。動詞「かける」がその動作が及ぼされる着点（二格）を要求することから、「卵焼き」はその着点〈モノ〉となっているからである。

さらに、「卵焼きニスル」「タコ焼きニスル」「かぶら蒸しニスル」とは言えるが、「*卵焼きヲスル」「*タコ焼きヲスル」「*かぶら蒸しヲスル」とは言わないことから、これらのN-Vは〈モノ〉Nと動詞動作がなされた〈結果状態〉Vが完全に合体した新たな〔モノ〕を指示していると考えてよいであろう。

生活世界の「卵焼き」「タコ焼き」「かぶら蒸し」は、材料の〈卵〉や〈タコ〉あるいは〈かぶ〉を確認することはできるものの、その姿（形や状態）は材料のそれとは大きく異なっている。言うならば、“変身もの”である。そういう意味では、後に述べる(7)「鯛焼き」型に近いと言ってよい。

5-3 (3) 「野菜炒め」型

この「野菜炒め」型は、①と②については(2)「卵焼き」型と同じであるが、③と④が異なる。先ずは、その例を示そう。

イ：野菜炒め キャベツ炒め ホウレン草炒め 竹の子と牛肉炒め

ロ：赤かぶ漬け くらげ漬け 菜漬け 野沢菜漬け 白菜漬け なす漬け

ハ：あら煮

この「野菜炒め」型が名詞句に現れる例は、次の通りである。

「焼き豆腐の 野菜炒め」 「タイのアラ煮」

「焼き豆腐の 野菜炒め」は、統語的には前項「焼き豆腐」が後項の「野菜炒め」を修飾し規定するということになるが、意味上では直接的には「焼き豆腐」は「野菜」と結び付いている。「タイのアラ煮」の場合も同じで、前項の「タイ」と意味上直結しているのは「タイ」と「アラ」である。ここが先に見た「卵焼き」を含む名詞句の場合と性格を異にしていると言ってよい。

また、イとロは「野菜炒めヲスル」「なす漬けヲスル」とも言うことが可能であり、〈コト〉性を有していると言え、「卵焼き」の類とは異なる。

以上のことから、「野菜炒め」型は、材料の〈モノ〉Nと〈結果状態〉Vがそれぞれ分離しており、それが複合することによって、すなわち複合語になることによって〔モノ〕化していると考えてよいであろう。材料と結果状態が分離しているという点では、次に述べる(4)「塩焼き」型に近い。

生活世界の「野菜炒め」の類は、調理がなされる前と後の材料の姿はほとんど同じであり、「卵焼き」が“変身もの”と言うならば、これらの類は“不変身もの”と言うことができる。

5-4 (4) 「塩焼き」型

この「塩焼き」型は、次に示す特徴をもっている。

- ① この構成は、後部要素は勿論Vであるが、前部要素は多様である。前部要素には名詞、形容詞語幹、副詞、動詞連用形がある（以下、前部要素をまとめて示す場合には、それをAで表すことにする）。
- ② 前部要素と後部要素Vとの関係は、修飾・被修飾の関係にある。AのVに対する働きは、文の成分で言えば、格成分以外の成分、すなわち、修飾語と状況語に相当する。

- ③ A-V構成の複合名詞は、それだけで料理名になるのは稀で、多くの場合名詞句に現れ、その位置は常に後項である。
- ④ A-Vの複合名詞は、複合語によって[モノ]化の程度および[コト]性の程度は異なるが、全体的にはいずれの程度も弱く、動作結果の状態や動作作用がなされたその状況を表示していると言ってよい。したがって、完全に[モノ]化するためには名詞句をとらなければならない。

「A-V」の例を示せば、次の通りである。

- イ：塩焼き バター焼き ゴマ焼き 串焼き 鉄板焼き 石焼き 照り焼き
しぎ焼き 雀焼き めがね焼き 目玉焼き 鳴門焼き
- ロ：ゴマ揚げ 青紫蘇揚げ パツと揚げ かき揚げ 空揚げ
陣笠揚げ クジャク揚げ
- ハ：茶碗蒸し 大鉢蒸し コウラ蒸し ちり蒸し レモン蒸し 酒蒸し 二色蒸し
大和蒸し 信濃蒸し 上海蒸し しぐれ蒸し
- ニ：生姜煮 味噌煮 甘煮 ピリ辛煮 べっこう煮 サツと煮 あっさり煮 炒め煮
源平煮 船場煮 ほたほた煮 いなか煮 桜煮
- ホ：バター炒め 味噌炒め ピリ辛炒め サツと炒め 中国風炒め
- ヘ：粕漬 塩漬 糠漬 味噌漬 砂糖漬 即席漬 当座漬 一夜漬
奈良漬 松前漬 守口漬 金婚漬 紅葉漬 あっぱれ漬
- ト：木の芽和え 酢味噌和え ゴマ和え 黄身酢和え おろし白和え

以上の例から、前部要素が多様であること、またその数が多いこと、さらに「茹でる／かける」を除く全ての動詞がこの型を有していることがわかる。そして、それぞれの二段目に示した例のように、色や状態を比喩的に表現したものが多くことが注目される。

料理という特性から、前部要素の名詞には食品に添加される調味料や調理動作をするのに用いられる道具を表す語が現れ、形容詞成分には色を表す語や味を表す語が現れ、また、副詞には時間を表す語が現れている。

これらの複合名詞を一つ一つ見ると、[モノ]を指示する力の程度には差があり一様ではない。すなわち、「茶碗蒸し」のように複合語レベルで料理名の資格を有するものがある一方、Aが動詞連用形と副詞の場合のように、常に材料を示すXを前項にとって「Xの A V」の名詞句になって初めて料理名の資格を得るものがある。当然のことながら、副詞がその代表格である。

名詞句の例を、次に示そう。

- イ：「さんまの 塩焼き」「白身魚の ホイル焼き」「タイラガイの つけ焼き」
- ロ：「芝エビの ゴマ揚げ」「なすとにんにくの パツと揚げ」
- ハ：「トウフとカキの レモン蒸し」「ゆで卵の 二色蒸し」
- ニ：「さばの トマト煮」「こんにゃくの ピリ辛煮」「キャベツの 重ね煮」
- ホ：「ゴボウの 味噌炒め」「キャベツと牛肉の さつと炒め」「あさりの 中国風炒め」
- ト：「コンニャクと野菜の 白あえ」「春菊の ゴマ和え」

以上の例からわかるように、名詞句の前項と後項複合語後部要素Vとの関係はヲ格(対象)になっている。したがって、前項の連用修飾成分〈材料〉とA-Vが表す〈結果状態〉とが句レベルで一組になって、[モノ]化していると考えてよいであろう。

生活世界の「塩焼き」型の類は、材料〈モノ〉を確認することができる。

ところで、この型には食物の状態を比喩的に把えて表現した複合名詞が多く認められることは先に述べたが、この他にも実は比喩的に表現している多くの例がある。たとえば「竜田揚げ」。これは

「豚の 竜田揚げ」のごとき句レベルの形式でも現れるが、この語の造語発想は次のような連想によるものである。〈材料をしょうゆとみりんを合わせた液につけてカタクリ粉をまぶし、油で揚げた〉結果、できあがった〈モノ〉の色は「紅色」。「紅色」は「紅葉」の色。紅葉と言え、美しい紅葉の名所である「竜田川」。

このように色や状態を何かに見立てて造語された複合名詞は、A-V構成と同じ類と考えてここに分類した。

なお、同じ比喩的な表現をとる複合名詞ではあるが、動作の結果生じた形を何かに見立てて造語されたと考えられる「鯛焼き」や「どら焼き」の類は、(4)型には分類せず、(7)型として独立させた。それについては後に述べる。

5-5 (5) 「あんかけ」型

この「あんかけ」型は、④については(4)「塩焼き」型と同じであるが、①・②・③は(4)とは異なり、次の特徴をもっている。

- ① その構成は、前部要素N、後部要素V「かける」の構成である。
- ② NのVに対する関係はヲ格(対象)である。
- ③ 常に名詞句に現れ、しかもその位置は後項に限られている。

この型に現れる動詞は「かける」のみである。この「かける」は一般に調理動作としては認められていない動作動詞である。

例を示せば、次の通りである。

N+(4): 「なすの そぼろあんかけ」

(1)+(4): 「揚げサトイモの エビあんかけ」「蒸しどりの 薬味ソースあんかけ」

(2)+(4): 「卵焼きの 甘酢あんかけ」

動詞「かける」は、5-2の「卵焼き」型で既に述べたように、移動する〈モノ〉(ヲ格)とその動作作用が及ぼされる〈モノ〉(ニ格)を要求する移動動作動詞である。このことが他の型とは大きく異なる理由であり、一般に調理動作には含まれない理由であろう。

しかし、前項の〈モノ〉に〈あんがかけられる〉ことによって〈モノ〉の状態が変化する。この点では、この「あんかけ」型は(4)「塩焼き」型に近いと言える。

生活世界の「あんかけ」型の類は、料理仕上げの最後の段階に位置し、料理段階とも盛り付けの段階とも言える。

5-6 (6) 「焼き物」型: V-物

この「焼き物」型は、次に示す特徴をもっている。

- ① その構成は、前部要素V、後部要素はNであるが、Nが形式名詞「物」である点が特殊である。
- ② NとVの関係は、動作結果としての「物」とその動作の関係である。
- ③ 名詞句をつくって料理名となることが多い。名詞句には、常にその後項に現れる。
- ④ 主要部の後項が「物」であることから、[モノ]化しているのは当然であろうが、一方、後部要素が「物」にもかかわらず[コト]性も強く認められる。この点でも(1)とは異なる。

「焼き物」型複合名詞は次の通りである。

焼き物 揚げ物 蒸し物 煮物 炒め物 漬け物 和え物

(1)と同じV-N構成ではあるが、Nが形式名詞「物」である点が特殊である。料理名であることとV-N構成複合名詞であることを理由にして、二つの要素の関係を(1)と同じく動作と対象であると

し、「物ヲVスル」、「Vシタ物」とするのは適当ではない。この型のVと「物」の関係は(1)とは異なり、動作と動作の結果生じた物と考える。すなわち、「焼き物」は「焼イタ結果生ジタ物」、「煮物」は「煮タ結果生ジタ物」であると考えられる。なお、「茹でる／かける」はこの型をもっていない。

料理名として登場するV-物型は、次に示すように、その多くが「Xの V物」という形式の名詞句で現れている。いくつか例を示そう。なお、「焼き物／和え物」は名詞句の例をもたず、「揚げ物／漬け物」は次に示す1例を見ただけであるのに対し、「蒸し物／煮物／炒め物」は多くの名詞句の例が認められる。

イ：「ジャガイモの 揚げ物」

ロ：「イシモチの 蒸し物」「豆腐と肉の 蒸し物」「豆腐とエビの 蒸し物」

ハ：「ひじきの 煮物」「山菜の 煮物」「なすの 煮物」

ニ：「レタスと牛肉の 炒め物」「芝エビの 炒め物」「ニラとレバーの 炒め物」

ホ：「おねばの 漬け物」

前項の連体修飾成分と後項の複合語前部要素の動詞との関係は、(4)「塩焼き」型と同じくヲ格(対象)である。(4)型は、前項〈モノ〉と後項〈動作結果〉が一組になって[モノ]化しているとしたが、この(5)のV-物型が「～ヲスル」と言うことが可能であり[コト]性を有していることから、次のように考える。すなわち、意味的には前項〈モノ〉と後項複合語の前部要素の動詞Vが結び付き(「XヲVスル」に相当)、その組み合わせがさらに形式名詞の「物」と結合して[モノ]化しているとする。ここでも、5-3の(3)「野菜炒め」型で見たと同じように、統語的關係と意味的關係にずれが認められるが、意味的關係を重視することによって、形式名詞とはいえ「物」が後部要素となっているにもかかわらず、「V-物」型が動詞連用形の[コト]性を十分に留めていることが理解される。

生活世界の「焼き物」型の類いは、調理された後でも材料〈モノ〉を確認することができる。

5-7 (7)「鯛焼き」型

この「鯛焼き」型は、次に示す特徴をもっている。

- ① この構成は、(2)型・(3)型と同じく、前部要素N、後部要素VのN-V構成である。
- ② (2)型・(3)型とは異なり、NはVした結果の形を表している。
- ③ 語彙レベルの複合名詞で現れる。名詞句は見られない。
- ④ 主要部がVでありながら、完全に[モノ]化しており、[コト]性は皆無と言ってよい。

この型に分類されるのは、「鯛焼き」「どら焼き」である。

「鯛焼き」型の構成はN-Vであり、(2)「卵焼き」型や(3)「野菜炒め」型と同じであるが、NとVの関係が異なっている。すなわち、「卵焼き」はNがVの対象であるのに対して、「鯛焼き」は焼いた結果の「鯛」の形を表している。「鯛焼き」には材料を表す要素は現れず、また材料を指示する名詞をその一要素とする名詞句も見られないことから、材料は一切不問となっていることがわかる。

この「鯛焼き」「どら焼き」は、専ら「～ニスル」と言い、「*～ヲスル」とは言えないことから[コト]性は全く無いと言ってよい。もし、仮に「鯛焼きをする」と言えば、「魚の鯛を焼くことをする」意味になってしまう。したがって、N-V構成ではあるが、完全に[モノ]化していると言ってよい。

生活世界の「鯛焼き」「どら焼き」は、調理動作がなされる前の材料とそれがなされた結果の姿は大きく異なっている。先に見た(2)「卵焼き」型より、さらなる“変身もの”である。しかも、これらは固有の、しかも常に一定の形を有している。ちなみに、〈鯛焼き〉や〈どら焼き〉を作るには、鋳型のごとき特殊な鉄板を用いる。

ここで、N(8)の単純語について考えてみたい。材料に手が加えられ、その結果できあがった〈モノ〉が、材料の姿を留めずに新たな、しかも固定した一定の姿・形になると、その〈モノ〉専用の単純語が与えられる。例えば、「シューマイ／ギョウザ」あるいは「餅／まんじゅう」などである。ことばを換えて言えば、完全な変身を遂げた〈モノ〉には単純語が付与されると言えよう。このことについては、篠木(1996)を参照されたい。

このように考えると、(7)「鯛焼き」型は単純語N(8)に限りなく近い複合名詞であると言える。

6 言語形式相互の関係と生活世界との関係

5では、類型化した七つの型についてその特徴を述べ、考察をした。その結果、七つの型の相異は、材料の〈モノ〉と動作の〈結果状態〉の結び付き方のありようの相違に対応していた。私たちの関心は、一貫して材料と結果状態にあったわけである。

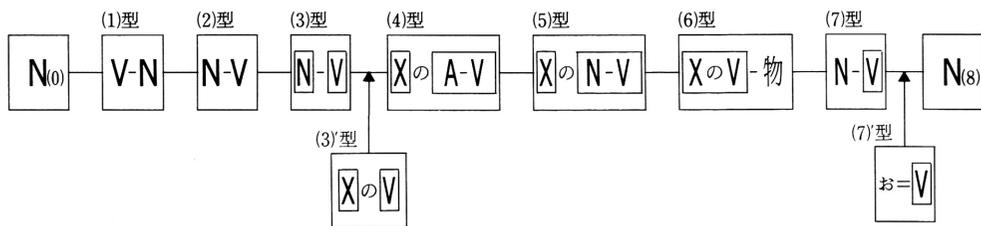
そこで、その結び付きのありように注目し、これらの型を改めて命名すれば、次のようになる。

- (1)「焼き魚」型：結果状態規定のモノ型
- (2)「卵焼き」型：モノと結果状態の合体型
- (3)「野菜炒め」型：モノと結果状態の複合型
- (4)「塩焼き」型：モノと結果状態の不完全分離連結型
- (5)「あんかけ」型：モノと結果状態の完全分離連結型
- (6)「焼き物」型：モノ・結果状態と形式名詞「物」との結合型
- (7)「鯛焼き」型：結果形と結果状態の合体変身型

加えて言えば、「ギョウザ／シューマイ」などの料理名を表す単純語N(8)は、モノ・結果状態不問の完全変身型とすることができる。

ところで、このように七つの型の言語形式を命名したが、実はこの命名こそが私たちの料理に対する認識にほかならないと考えてよいであろう。

そして七つの型の言語形式相互の関係を図で示せば、以下のようにになると考える。なお、本論では考察の対象から省いた「かつおのたたき」類と「お焼き」の類を図に加えるとすれば、どこに位置するのかも示すことにする。なお、前者を(3)型 XのV とし、後者を(7)型 お=V と考える。



(1)・(2)型は複合語全体で〔モノ〕に、(3)から(5)型までは〈モノ〉と〈結果状態〉が一組になって〔モノ〕に対応している。(6)型は「XのV」すなわち「〈材料〉と〈動作〉」を形式名詞「物」が包んで〔モノ〕に、(7)型は〈結果状態〉を名詞Nが包んで〔モノ〕に対応している。

言語形式のを見ると、(1)型の逆転した形が(2)型であり、(2)型から(5)型までは後部要素にVがきている。また、(3)型と(7)型の複合形式に挟まれて句形式がある。さらにまた、言語形式の前部および

前項に注目すると、(2)・(3)型は「N」、(3)型から(5)型までは「X」（句）、(6)型は「XのV」（文相当）、(7)型は「N」にもどり、(7)型は「お＝」（接辞）になっている。

紙幅に限りがあるのでこれ以上の説明は省略するが、言語形式相互の関係はこの図が如実に語っている。

7 おわりに

考察の対象を「料理」という狭い範囲に絞り、その中でレベルの異なる複合名詞と名詞句を同じ比重をもって中心に据え、さらに単純語をも含め、そしてそれに生活世界の情報を加えて考察を行った。それによって、私たちは有限の語を幾重にも幾用にも用いて、相互に連続する多様な言語形式を作り上げ、そして連続している多様な生活世界に対応させていること——人間が紡ぎ出す言語世界のからくり——が、臚げではあるが見えてきたように思う。

単純語と語彙と句というレベルの異なる言語形式相互の関係を明らかにし、それによって、私たちが〈生活世界〉をどのように認知しているのかを明らかにすることを目的とした、この新しい共同研究は始まったばかりである。

今後は、動詞による言語形式の現れ方、あるいは一つ一つの語による言語形式の現れ方を詳細に把握し、それと深く関わっているであろう動詞の意味、あるいは語の文化的・歴史的背景を考察し、冒頭で述べた大きな目標に向かって確実にその歩みを進めていきたい。

参考文献

- 柴田 武 (1983) 「語彙から見た食」『食のことば』柴田武・石毛直道編 ドメス出版
鈴木 重幸 (1972) 『日本語文法・形態論』むぎ書房
西尾 寅弥 (1961) 「動詞連用形の名詞化に関する考察」『国語学』43 (『現代語彙の研究』(1988) 明治書院 再録による。)
仁田 義夫 (1982) 『国語概説』佐伯哲夫・山内洋一郎編 和泉書院
篠木れい子 (1996) 「ヤキモチをめぐる一生活語彙と生活文化史」『論集言葉と教育』中條修編 和泉書院

付 記

本稿は、内容すべてにわたって篠木と嶋田の両名がその責めを負うものである。
なお、文章化は篠木が担当した。