

博士學位論文審査等報告書

審査委員 主査 大谷貴美子

副査 木戸 康博

副査 佐藤 健司

1 氏 名

松尾 章子

2 学位の種類

博士 (学術)

3 学位授与の要件

京都府立大学学位規程第3条第3項該当

4 学位論文題目

食べ物のおいしさを表すことばに関する研究

5 学位論文の要旨及び審査結果の要旨

【学位論文の要旨】

別紙に記載

【論文目録】

別紙に記載

【審査結果の要旨】

本研究は、日本語の食べ物のおいしさを表すことばを様々な視点から分析し、その構造的特徴を明らかにすることを目的としている。

第1章では、本研究を行うに至った社会的背景と本研究の意義を、従来の研究成果を検証しながら述べている。第2章では、料理漫画「美味しんぼ」1～102巻（1985～2008年）を資料として、「食べ物のおいしさを表すことば」の構造的特徴を明らかにしている。計2,147品の料理や加工食品に対する会話から2026種類のことば（重複表現除く）を抽出し、それらをまず談話分析（「美味しんぼ」の中で、どのような場面で使用されたのか）に基づいて、①味覚、②嗅覚、③触覚、④視覚、⑤聴覚、⑥知識/経験、⑦その他、に分類を行い、①味覚(498 ; 24.6%)と②嗅覚(342 ; 16.9%)に帰属することばが多いことを特徴づけた。しかし、この分類方法では⑦その他、のように分類しきれないことばが多数認められたことから、新たに、ことばが本来持つ意味（基本義）に着目した分類方法を提案し、すべてのことば（基本義にも続く993種類のことば）

を分類することに成功している。つまり、ことばを、描写表現（五感表現、五感に限定しない表現）と評価表現に分類し、さらに五感表現を(a)味覚表現、(b)嗅覚表現、(c)触覚表現、(d)視覚表現、(e)聴覚表現に、五感を限定しない表現を、(f)直喩表現、(g)擬人化表現、(h)性質表現に、評価表現を(i)一般評価表現、(j)感情表現に分類するものである。さらに、談話分析による分類と基本義に基づく分類とを組み合わせる分析を行い、日本語の「食べ物のおいしさを表すことば」の構造を特徴づけている。しかし、「美味しんぼ」に出現したことばは、あくまで1人の作者が作り出した仮想の世界で使用されたことばであることから、第3章では、第2章で示された特徴のひとつである「甘い」に代表される甘味表現について、異なる資料（CD-ROM「朝日新聞 戦後見出しデータベースと総合生活雑誌「暮しの手帖」、1945年以降）を用いた経時的な調査と、京都市内の大学生とイタリアのカターニア県内の大学生を対象とした共時的なアンケート調査から検証を行っている。いずれの資料においても、甘味表現の出現頻度は年々増加しているものの、80年代半ばから、健康志向を背景に、甘味表現が甘味料の甘さから素材そのものの甘味を表現するように質的变化をしていることを明らかにしている。また、日本とイタリアの学生を対象にした共時的な調査から、日本の学生の方が、多くの食品において、甘さがおいしさに寄与するとし、甘さを表現することばの種類も豊富であることを明らかにしている。その要因として、イタリアでは、日本語の「甘辛い」のような甘味と塩味が同軸上に存在した味の表現が存在しないこと、またそれには基本的に砂糖を料理に使用しない食文化が関わっていることを指摘した。そして、両国の味覚構造の違いを、「甘味」を中心軸においた構造図で表現している。第4章では、第2章と第3章の総括を行い、本研究の限界と今後の研究課題を明示している。

以上のように本研究は、日本語の「食べ物のおいしさ表現することば」の構造を特徴づけた初めての論文であり、松尾氏が考案したことばの分類方法やそれに基づいて分類されたことばのデータベースは、今後、食の比較文化論的研究、食品開発、生産者と消費者間のコミュニケーションツールとして、また日本の食文化を海外に発信する際など、様々な場面で寄与できるものと考えられる。従って、本論文は、本学博士号授与に値すると判断した。

6 最終試験の結果の要旨

平成26年2月24日午後3時より図書館視聴覚室において博士学位論文発表会を公開で行った。口頭発表後、最終試験としての質疑応答が行われた。質疑応答では、甘味表現の質的な変化を特定の食べ物に限定して分析をしたら面白いのではないかなどの提案の他、科学的な味とことばとの定量性の問題、国内における地域間差など、多方面からの質問がなされたが、現段階における本研究の限界を踏まえ、今後の研究課題としての研究の方向性・発展性なども含め、的確に回答した。最終試験の結果、審査委員全員一致で合格とした。

以上