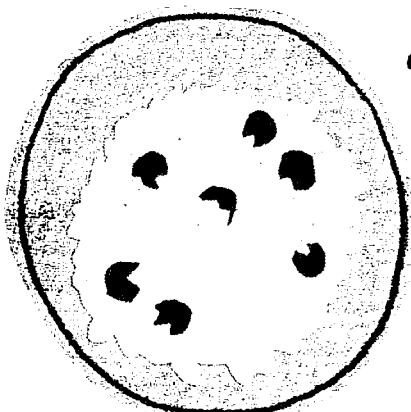


味 こ じ ば の 世 界

海鳴社



瀬戸 賢一

山本 隆

楠見 孝

澤井繁男

辻本智子

山口治彦

小山俊輔

前菜
食前のことば

一の皿 ことばで味わう 表現のテクニック教えます 瀬戸賢一 11

二の皿 脳で味わう おいしさの科学とおいしさの表現 山本 隆 54

三の皿 心で味わう 味覚表現を支える認知のしくみ 楠見 孝 88

四の皿 体で味わう <身心> の味覚 澤井繁男

五の皿 比喩で味わう ことばと身体の深い関係 辻本智子 137

六の皿 語りで味わう 味ことばの謎とフィクションの構造 山口治彦 162

七の皿 文学で味わう 「光を飲み」「思い出を食べる」とこと 小山俊輔 206

デザート 食後のことば 245

おもな文献
シェフ紹介

三の皿 心で味わう

味覚表現を支える認知のしくみ

そしてまもなく私は、うつとうしかった日とあすも陰気な日である。うという見通しにうちひしがれて、機械的に、「さじの紅茶、私がマドレーヌの一きれを柔らかく溶かしておいた紅茶を、唇にもっていった。しかし、お菓子のかけらのまじった一口の紅茶が、口蓋にふれた瞬間に、私は身震いした。ブルースト『失われた時を求めて』(井上究一郎訳)

一 味を認知するしくみ

私たちは、味を心で味わっている。それでは、食べ物や飲み物の味はどのように心に届くのだろうか。私たちは、様々な感覚器官を通して食べ物や飲み物の情報を取り入れている。図1に示すように、口に入れた食べ物や飲み物は、舌の味蕾からは味（味覚）、皮膚からは感覚（圧覚、痛覚、温冷覚）、鼻（嗅覚）からは匂いを感じている。さらに、食べ物を口に入れる前には、目（視覚）からは食べ物の色や形、食器、食卓、同席する人たちなどの周囲の環境情報を取り入れていて。そして、食べた後には、胃の充足感（内臓感覚）を感じている。たとえば、「マドレーヌを食べるときには、「帆立貝のほそいみそのついた貝殻の型に入れられたように見える、あの小作りであるくふとつた」菓子が目に

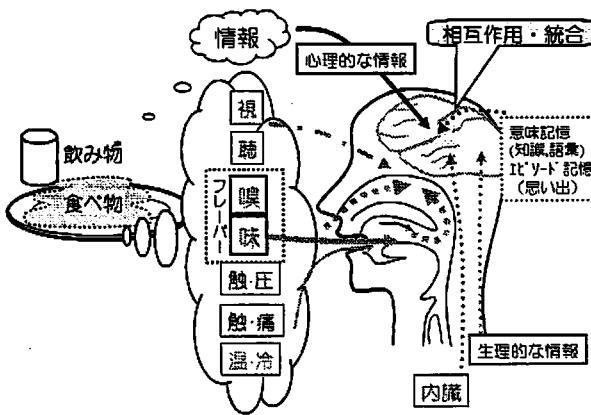


図1 味を感じる心理的メカニズム（河合、2004を一部改変）

入り、その一切れを紅茶に溶かせば、耳からにはかすかな音、そして、鼻からはかすかな匂いを感じ、口にいれることによって、味と食感、そしてのどを通り、胃に入るところと充足感を感じる。さらに、感覚器官だけでなく、血液中の糖や脂肪酸の濃度などの（意識はできない）生理的情報や、過去の記憶（マドレーヌを食べた経験）や食べ物に関する知識や情報、さらにその時の感情や気分も味に影響を与えている。つまり、同じ食べ物でも食べる人によつて、食べる時によつて、その味は異なつてくる。味は主観的で、状況に依存した経験である。したがつて、私たちが「ここ」「ころ」として考えている気分、感情、記憶、意志といったものの影響を強く受けている。

こうした味の経験を人に伝えたり、記憶したりする時には、ことばが重要な役割を果たしている。食べ物の外観などの視覚情報は写真やビデオで忠実に録画ができます、伝達できる。一方、発話などの聴覚情報は録音ができる。メロディの記録には楽譜、発話の記録には文字があるため、伝達や記憶は容易である。また、色や光、音、重さ

などは、物理的刺激として厳密に測定ができる。一方、味覚、嗅覚の情報は、そのままの形で、「ミニユニケーション」することができない。また記録装置や記録方法がないため、感覚形容語や比喩を用いた言語で表現して、伝達し、記録するほかはない。そこで、「味はことばでどうまで表現できるか」が大事な問題となる。

ここで、味の感覚経験を言語で表現したり、逆に、言語表現から感覚経験を理解したりする際には、感覚経験を表す形容語が大きな役割を担っている。しかし、各感覚に固有の形容語の数は、感覚経験の多様さに比べるとあまりにも少ない。そこで、味覚経験を言語で表現する際に、他の感覚の形容語を転用する共感覚的表現（例：柔らかい味）や比喩表現（例：〇〇のような味）が必要となる。

こうした味覚をことばで表すことを支えている認知のしくみは、過去の経験を蓄積した記憶である。私たちは、ある国と地域の食文化における家庭と社会のなかで生育する過程において、いろいろな食べ物や飲み物と出会い、味の経験を積み重ねている。こうした味の経験は、いつどこで経験したかというエピソード記憶として頭の中に蓄えられる（たとえば、叔母がマドレーヌをお茶にひたして勧めてくれたこと）。同時に、どのような食べ物や飲み物がどのような味を持つかという百科事典的知識を、その味を表現する語彙的知識とともに、知識（意味記憶）として蓄えていく。ここで、味の評価が主観的で個人差があるのは、過去の味に関する経験が大きな役割を果たしているためである。冒頭にあげたブルースの有名な例は、マドレーヌの味やにおいが手がかりとなって、過去のエピソード記憶が徐々に感情とともに再生されることを示している。とくに、味やにおいが、感情をともなうエピソード記憶を思い出す手がかりになることをブルース効果と呼ぶことがある。

そこで、本章では、味をどのように言語で表現するのか、とくに、共感覚的表現を支えている認知構造、すなわち意味の判断のプロセスや知識の仕組みに焦点をしぼつてみていく。

まず心理学において研究対象になつてている共感覚を、三つのレベルで考える。第一のレベルは、狭義の共感覚現象であり、感覚経験が入力系の感覚様相とは異なる様相^{（モード）}において生じる現象である。感覚様相とは、感覚の種類（五感、内臓感覚など）を指す。たとえば、舌を通して感じる味の感覚と、耳を通して感じる音の感覚は異なる。すなわち、味覚と聴覚は様相が異なる。しかし、共感覚では、たとえば、音を聞くと色が見える現象（色聴）が起こる。シトーウィックの『共感覚者の驚くべき日常』では、味を感じたときに視覚像が見える共感覚者の例を報告している。共感覚者マイケルは、食べ物を食べたりにおいをかいだりすると、幾何学的な形を手などで感じたり見たりした。マイケルは、料理をしながら味見をすると、形を感じることができ、砂糖は形を「丸く」し、柑橘類は食べ物に「尖り」をつけると（比喩ではなく）報告している。味の「丸い」「尖り」は、共感覚経験をもたない人の共感覚的比喩表現と共通はしているが、鮮明な身体的感覚を持つ点で異なっている。なお、詩人のランボーや宮沢賢治、作曲家のリストは共感覚をもつていたといわれている。しかし、これは作品から推測されることであつて、実際に共感覚をもつていたかはわからない。いずれにせよ、色聴のような明瞭な共感覚が生じる人は限られている。その出現比率のデータは最も多い見積もりでも二〇〇人中一人である（ラマチャドラン、ハバート、二〇〇三）。

第二のレベルは、「^{インター}モダニティ」現象であり、感覚様相の性質や次元が様相を越えて共通にみられる現象である。たとえば、「大きい—小さい、強い—弱い、重い—軽い」などは、視覚、聴覚、触覚などに

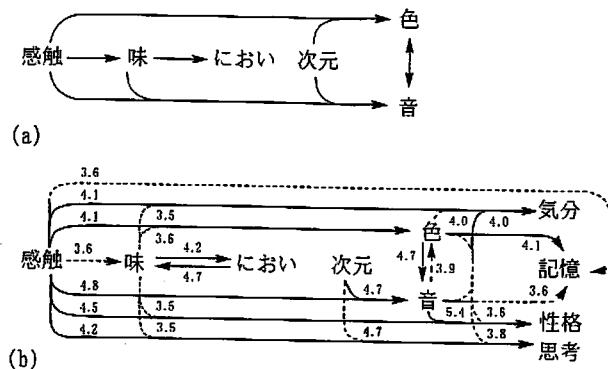


図2 感覚形容語転用の方向性 (楠見, 1988b)

(a) Williams (1976)による通時的方向性

(b) 楠見 (1988a)による共時的方向性

(表2に基づいて作成。評定4以上を実線、3.5以上を点線で示した)

共通する性質、次元である。やむに、普通の人でも、音の高さと色の明るさを対応させる実験（交差相照合課題）をやせる高い音と明るい色、低い音と暗い色を対応させることがわかる。こうしたことから、通様相現象は、（厳密な意味での共感覚ではないが）誰でも経験できる共感覚的現象と位置づける」ことがわかる。

第三のレベルは、この章で主に取り上げる共感覚的比喩である。「」では、主題である感覚経験（たとえば、味覚）とそれを表現する形容語が異なる感覚様相（たとえば、聴覚）に属する表現を共感覚的比喩（たとえば、うるさい味）と呼ぶ。ただし、これはあくまでも比喩であって、疑似共感覚（pseudosynaesthesia）である「」に注意する必要がある（Baron-Cohen & Harrison, 2003）。しかし、共感覚的比喩も、第一と第二のレベルの心理的経験に依拠していると考えれば、共感覚現象はふつうの人でもレベルの差こそあれ、経験し理解できる現象として位置づけることがわかる。しかし、共感覚的比喩がすべて共感覚現象に依拠するのではなく、メトリック（換喻）や連想と区別する」の必要性が提唱されている（小森、一九九三ほか、武藤、二〇〇三）。」の帳については、五節で再検討する」にして、必ず共感覚的比喩について、言語学における研究から見てみよう。

二 共感覚的比喩の言語学的分析

共感覚的比喩に関するでは、言語学者による通時（歴史）的あるいは共時的分析が、言語資料（辞書、文学作品など）に基づいておこなわれてきた。

ウイリアムズ（Williams）は一九七六年の「共感覚形容詞」という有名な論文の中で、感覚形容詞の

辞書記述（OED, MED, Webster）に基づいて、ある感覚様相の形容詞が他の様相の表現に転用される通時的な変化を調べた。そして、図2(a)のように、触覚や味覚固有の形容詞が時代を経るにしたがって、聴覚や視覚に転用される」とを示した（たとえば sour についての辞書記述を見ると、一九〇〇年には味だけ、一九四〇年にはにおいについての記述が加わり、現代のウェブスター三版には、音についての記述も含まれている）。ただし、単なる一方ではなく、においからは他の感覚への転用ではなく、色と音の形容詞は相互に転用可能である点（dark, loud など）、また、視覚的な次元形容詞（high-low, big-small など）を設定し、色や音への転用を示している点など、留意しておこうことが必要である。

また、ウルマンは一九五九年の『意味論』の中で、キーツ、ゴーティエ、バイロンなど十一人の十九世紀の詩を資料として、感覚形容語の様相間の転用方向を分析した。その結果、表1のキーツの用例のように、(a)触覚形容語は他の様相の感覚経験を表現する際に用

そこでは、インターネット上の検索エンジンのグーグル（Google）による用例の頻度調査などに基づいて反証例を挙げて、一方向性の仮説に疑問を呈している。こうした検索エンジンによる調査は、従来は発見が難しかった少数例を効率的に収集できる。こうした反面、この新しい手法には、次に述べるようないくつか考えなければならない問題がある。

覚（借り手）へのつきの方向性がみられるという仮説を一方向性仮説と名づけ再検討をおこなつてい
る。

〔触覚→味覚→嗅覚〕 → 〔視覚→聴覚〕

表1 キーツの詩における共感覚比喩頻度
(Ullmann, 1959を一部改変)

形容語	目的点					
	触覚	味	におい	音	視覚	計
触覚	-	0	3	44	25	72
味覚	2	-	1	17	16	36
嗅覚	2	1	-	2	5	10
聴覚	0	0	0	-	12	12
視覚	8	1	0	31	-	40

註：ウルマンは触覚と熱を分けているが、彼自身も両者が密接に関連していると述べている。表2との比較のために、両者は一緒にして「触覚」とした。

形容語	目的点			
	触覚	味	におい	音
触覚	-	0	3	44
味覚	2	-	1	17
嗅覚	2	1	-	2
聴覚	0	0	0	-
視覚	8	1	0	31
計	12	2	4	94

註：ウルマンは触覚と熱を分けているが、密接に関連していると述べている。表2ために、両者は一緒にして「触覚」とした

視覚という順序で並べられている。これは、(刺激と受容器が接している)近感覚から(離れている)遠感覚、あるいは進化的に低次の感覚から高次の感覚に並んでいる。表1の上三角行列(対角線より右上)の低次感覚から高次感覚への転用の用例数(一二二五)は、下三角行列(対角線より左下)の高次感覚から低次感覚への用例数(四五)よりもはるかに多い。このことは、低次感覚から高次感覚への方向性がより強いことを示している。また、ゴーティエの用例においても同様の結果が得られている。ウルマン(一九五九)のデータについては、村田(一九八九)が再分析をおこない、反対方向の用例はあるものの、ウィリアムズの仮説は、彼自身が広辞苑の辞書記述を用いて、九八%が合致することを示し、さらに、山梨(一九八八)が日本語用例に基づいて検討している。一方、本書と関連する『「とばは味を超える』の中では、共感覚的表現における共感覚(貸し手)から原感

いられて いる。 (warm color など) (b) 視覚や聴覚経験は、触覚や味覚形容語を用いて表現される (sweet sound など) という

つずつ確認するのは大変である)。

第二の問題点は、検索エンジンで見いだした用例によって仮説を反証する場合、どのくらいの用例数が必要かという問題である。この場合、仮説を確証する用例と反証する用例の両方がある場合には、頻度の比較（場合によって統計的な有意差の検定）が必要であると考える。たとえ、仮説に反する用例があつたとしても、その数に比べて仮説に合致した用例数の方が圧倒的に多い場合には、仮説を反証したということは難しいと考える（ただしこれは、数値に基づく統計学な考え方であつて、言語学では個々の用例を重視する別な考え方をとることもありうる）。認知心理学では、「仮説の確証バイアス」という現象が知られている。それは、一般に、人は自分の仮説を確証するように証拠を集め、それだけに注意を向けてしまい、それに反する証拠を無視しがちである現象である。こうしたバイアスには研究者もたらわれてしまうことがある。こうしたバイアスから逃れることは難しいが、複数のアプローチをとつたり、なるべく多くの事例や実験データを集め、統計的方法を用いて仮説を評価する方法が考えられる。

そこで、三節では、心理学的な評定データと検索エンジンを用いた用例数の調査を比較して、味に關わる共感覚比喩の一方向仮説を再検討してみよう。

三 共感覚的比喩の心理学的な分析——感覚形容語の修飾の方向性

心理学では、被験者に例文の容認可能性（理解可能性）の評定を求め、その平均データに基づいて、人の言語理解の仕組みに関する一般的原理を明らかにする」とを曰指す。二節で述べたように言語学

形容語	名詞					平均
	感触	味	におい	音	色	
触覚	(5.1)	3.6	3.1	4.8	4.1	3.9
味覚	3.0	(5.8)	4.7	3.0	3.6	3.6
嗅覚	2.5	4.2	(5.5)	2.4	2.7	3.0
次元	3.4	3.1	2.4	4.7	3.3	3.4
聴覚	2.8	2.6	2.4	(5.6)	3.9	2.9
視覚	3.0	2.7	2.9	4.2	(5.5)	3.2
平均	2.9	3.2	3.1	3.8	3.5	3.3

註：6点尺度（1：まったく理解不能—6：完全に理解可能）。平均5点以上を太字、中点の3.5以上を斜体で示した。対角線上は同じ感覚モダリティ内の表現であり、共感覚表現でないため括弧をつけ、平均算出の際には除いて計算した。

的分析では、用例がないことが、理解不可能性を示すのか、理解可能性があるにもかかわらず用例がないのかを区別できない。逆に用例があることで、理解可能性を示すのか、あるいは、特異な例であつてふつうは理解できないのかを区別できない。そこで、心理学実験では、各感覚様相の代表的な形容語を収集し、各感覚様相を代表する名詞（色、音、におい、味、感触）に修飾した語句（例：柔らかい味）を構成し、被験者に理解可能性の評定を求める。そして、どのような組み合わせの語句の理解可能性が高いのかを明らかにする。

心理実験をする場合は一般性を持つ言語材料を選択することが重要である。楠見（一九八八）の実験1では、材料とした六〇の感覚形容語はつきの二通りの方法で選択した。

（一） 使用頻度の高い感覚形容語を収集するために、国立国語研究所の『分類語彙表』における雑誌九〇種の語彙調査における使用率が原則として〇・〇一四バーミル（千例中十四例）以上の感覚形容語を選択した（ただし、嗅覚のように形容語が少ない場合は、それ以下でも選択した）。

（二） 心理学研究で明らかになっている各感覚様相における基本的次元に関する形容語を選択する

ために『感覚・知覚ハンドブック』から、心理学研究で明らかになっている各感覚様相における基本的次元に関する形容語を選択した。

以上の内訳は以下の通りである（表3(a)～(f)）。

(a)味覚 『分類語彙表』の「味」から四基本味である「甘い」「しおからい」「すっぱい」「苦い」に、頻度の高い「おいしい」「まずい」「あっさりした」「よくある」「しつこい」などを加えた十語を採用した。

(b)嗅覚 「分類語彙表」の「におい」から使用頻度の高い「臭い」と「香ばしい」など五語である。「生臭い」「きな臭い」などのにおいを発する対象を比喩的に用いた形容語も含まれる。

(c)触覚 『分類語彙表』の「材質」から「固い」「柔らかい」、さらに、皮膚感覚として痛覚、温度感覚、圧覚、力覚などから、それぞれを代表する「刺すような」「粗い」「なめらか」「重い」「軽い」などを加え、十四語であった。

(d)視覚 『分類語彙表』における「光」「色」から基本次元である「明るい」「暗い」と基本色の「白い」「黒い」など五色、さらに、「鮮やかな」など十語、計十七語を用いた。なお、瀬戸（11003）が一方向性仮説を検討するために用いた「丸い」「四角い」などを入れなかつたのは、「これらの形状は、触覚でも認識できるため、視覚固有の形容語ではない点、また、視覚様相を代表する名詞として設定した「色」を形容できないためである。また、「大小」「厚薄」などは視覚形容語に分類することもあるが、これらは、「触覚」でも認識できるため、ウイリアムズにならって「次元」形容語にした。

(e)聴覚 『分類語彙表』における「音」から、固有の形容語として採用できたのは、使用頻度の高い

「うるさい」「静かな」「やかましい」の三語のみであった。音の基本次元である「高い」「低い」「大きい」「小さい」は他の感覚の表現もできるためウイリアムズにならない次元の形容語とした（聴覚形容語に焦点をあてた分析は、楠見（一九九六a）を参照）。

(f)次元 『分類語彙表』における「厚い・太い・大きい」などから、空間次元に関する形容語である「大きい」「小さい」「太い」「細い」「高い」「低い」「濃い」「薄い」など十一語を採用した。なお、次元形容語は、本来は視覚的な空間の広がりを示していた（国広、一九八九）。しかし、聴覚や触覚でも知覚可能なため、ウイリアムズにならない次元形容語として独立したカテゴリーにした。なお、「濃い」「薄い」「緻密な」は『分類語彙表』では「材質」に入っている。しかし、「濃い」「薄い」は空間内の密度とどうえ次元形容語にいた。また、「緻密な」は「うつろな」（empty）とともに、空間次元を示す形容語にいれている。ただし、これらは再検討の余地がある。

語句の構成 各様相を代表する名詞としては、五感に対応させて、各感覚様相を代表する名詞「色」、音、「おい」「味」「感触」にこれら感覚に基づく心理的状態や性質に関する名詞「記憶」「性格」「考え方」「気分」を加えた九語を用いた。そして計六〇感覚形容語×九名詞の五四〇通りの組み合わせの語句（例：柔らかい味）を構成した。この材料には、語句を解釈するための文脈は含まれていない。この実験では、研究の出発点として、文脈のない語句がどの程度理解可能かを検討した。さらに、文脈が導入されたときの理解可能性については三節の最後と五節で考察したい。

評定実験 五四〇の語句に対しても、理解可能性、斬新さ、面白さ、比喩としての良さに関する六点尺度評定を、計百四八人の大学生にそれぞれ求めた。心理学では、語句の理解可能性などの判断を研

究者の言語直観ではなく、一般大学生にアンケート調査に回答してもらい、その集計データに基づいて検討する。データ数は、国民や住民を母集団とする言語調査ではないので、「古人程度の」とが多い。また、大学の授業中に実施することが多いが、これは、社会文化的、そして言語能力において等質の集団の方が、これらに起因する誤差が小さく、実験で調べる要因の効果を明瞭に示すことができるためである。さらに、大学や学部などの差があるとしても、同じ大学の学生から収集したデータであれば、こうした背景を十分に考慮した上で考察ができる。

インターネットの検索エンジンによる用例調査、用例の頻度調査は、インターネットの検索エンジン日本語グーグル（Google）でおなじみの（110011年1月実施）。グーグルは、キーワード前後の文脈検索キーを含む文章KWIC（Key Word In Context）を西日本表示するため、不適切用例の除外はこれでおこなった。また、キーワードは漢字とかななどの表記ゆれに対応するため、検索は表記のバリエーションを踏まえて複数回行つた。

実験と調査の結果 表2は、味に関する共感覚的表現の六点尺度評定（「理解不能」から六「完全に理解可能」まで）の平均値である。中点評定値の三・五以上を便宜的に理解可能な表現、五以上を理解可能性の高い表現と考える。主な結果は以下の通りである。

(a) 味覚固有の形容語で修飾した「甘い味」「苦い味」などは、表3(a)に示すように、すべて五・二以上であり、平均五・七八で理解可能性は当然高い。グーグル検索による用例数は約八〇〇から一七〇〇例と非常に多い（ただし、用例数が多いため、不適切な用例の除去は十分ではない）。この中で用例数が少ないのは、「まずい味」「しつこい味」であるが、これらは「まずい」「しつこい」だけ

で「味」を修飾しないことが多いと考えられる。

(b) 嗅覚形容語で修飾した「香ばしい味」「生臭い味」などは表3(b)で示すように、五例中四例が三・五以上で平均は四・一八と高い。その原因是、嗅覚と味覚は感覚器が隣接しているためである。すなわち、図1に示したように、食事の時には、口腔内に入れた食べ物は、舌咽部でつながっている鼻腔内の嗅粘膜の嗅細胞を直接刺激する（山本、11001）。たとえば、味覚と嗅覚の相互混同と加法性（例：アーモンドの香りを与えて蒸留水を飲むとアーモンド味がする）、相互作用による昂進と抑制（たとえば、サツカリン液を鼻をつまんで味わい、その後、普通に飲むと甘みが劇的に高まる）といった現象が実験的に明らかにされている。また、フレーバー（風味）は味覚と嗅覚の複合感覚である。このような事実からも嗅覚形容語での味の修飾表現は理解しやすいと考えられる。これは、五節で述べるが、感覚器の隣接に基づくメトニミーということもできる。一方、グーグル検索による用例数では「香ばしい味」（約三〇〇〇）、「生臭い味」（約二六〇）は多いが、それ以外は少ない。においで味を修飾する表現としては、実験で使わなかつた「〇〇のにおいの味」が考えられる。そこで、出現頻度をグーグル検索で調べたが、用例（魚、杉、硫黄のにおいの味など）の合計は約八〇と多くはなかつた。なお、一方向仮説の反例として挙げられる「青臭い味」は視覚起源とも捉えることができると考へられるが、嗅覚表現のメトニミー（野菜の青さ）としても分類できると考へる。

(c) 触覚形容語で修飾した「なめらかな味」「軽い味」「刺すような味」「暖かい味」「粘つゝい味」「柔らかい味」は理解可能性評定値四以上で理解可能性が高い（表3(c)）。全体の平均は、三・六四であつた。また、用例数一〇〇〇以上が三例あつた。いずれも口の中におけるテクスチャ、温度感覚な

表3(d) 視覚形容語を味に修飾した語句の理解度と出現頻度

視覚形容語	理解可能性	頻度
淡い味	4.40	542
美しい味	3.73	672
ほんやりした味	3.70	174
澄んだ味	3.27	470
鮮やかな味	3.10	96
透明な味	2.90	130
つやのある味	2.83	19
明るい味	2.83	54
濁った味	2.73	56
輝きのある(いた)味	2.57	35
醜い味	2.53	4
青い味	2.20	193
白い味	2.20	110
黄色い味	2.13	54
暗い味	2.00	19
黒い味	1.83	52
赤い味	1.63	92
平均		2.24

表3(c) 触覚形容語を味に修飾した語句の理解度と出現頻度

触覚形容語	理解可能性	頻度
軽い味	4.70	1499
なめらかな味	4.70	1163
刺すような味	4.17	102
暖かい味	4.10	451
粘っこい(りある)味	4.07	32
柔らかい味	4.00	4977
冷たい味	3.47	135
乾いた味	3.37	81
鋭い味	3.27	157
粗(荒)い味	3.23	89
固(堅)い味	3.17	171
鈍い味	2.93	89
重い味	2.90	380
湿った味	2.87	7
平均		3.64

「んやりした」が理解可能性評定値三・五以上であつた。評定値の高い「淡い」「ほんやりした」は味の強度の弱さを、「澄んだ」「透明な」「濁った」は味の純度を視覚表現でたとえている。とくに、「淡い」「美しい」「澄んだ」は用例数が四七〇例以上と高かつた。また、表3(d)で示すように、「赤い味」などの色彩語で修飾した表現の理解可能性はいずれも一・二以下と低い。平均は一・七四と理解可能性は全般に低かつた。これらの「〇色の味」という用例は、食材の色をそのまま表現したものであり、文脈によって成立する同時性メトニミーといふことができる(たとえば、「劇辛ラーメンの赤い味」は、五節で再び取り上げる)。視覚は、色とともに光に関する認識が重要だが、「明るい味」「暗い味」という明るさの感覚形容語を用いた味表現はともに、理解可能性評定と頻度が低かつた。以上の結果から、色や光に関する視覚形容語による味の共感覚的表現は一般には成立しないという

表3(b) 嗅覚形容語を味に修飾した語句の理解度と出現頻度

嗅覚形容語	理解可能性	頻度
香ばしい味	5.23	3114
生ぐさい味	4.90	266
きな臭い味	3.83	13
かぐわしい味	3.80	26
臭い味	3.13	-
平均	4.18	

表3(a) 味覚形容語を味に修飾した語句の理解度と出現頻度

味覚形容語	理解可能性	頻度
甘い味	5.97	17250
おいしい味	5.97	12547
すっぱい味	5.97	3275
にがい味	5.93	6244
しおからい味	5.93	1096
あっさりした味	5.83	5122
こくのある味	5.70	1657
まずい味	5.67	802
しつこい味	5.60	901
渋い味	5.27	1369
平均	5.78	

註：6点尺度（1：まったく理解不能—6：完全に理解可能）の平均評定値。平均5点以上を太字、中点の3.5以上を斜体で示した。出現頻度は、Googleの検索結果に基づく（表3a-fに共通）。「-」は頻度が0を示すのではなく、本研究が目的とする感覚表現の用例として、カウントが困難であることを示す（例：高い味）。

□ (二〇〇三) も月例の分析に基いて、「丸い味」が触覚を通して経験されることを示している。さらに、彼は「丸い味」には、味を人に見立てる概念メタファー、「味は人である」が関与することがあることを指摘している(二)の点は、五節で再び取り上げる)。すなわち、「丸い味」には、触覚形容語で味や人の性格を表現する共感観的比喩(図6(c)参照)と概念メタファー、「味は人である」が関与していると考えられる。(d) 視覚形容語は十七例中三例「淡い」「美しい」「ぼ

どの食感、または喉^{のど}にしに関わる。これらは、味覚受容器と隣接した感覚器メトニミーということがで
きる（小森、一九九三ほか、山口、二〇〇三aほか）。ま
た、一方向仮説の反例として挙げられている「丸い
味、丸みのある味、まろやかな味」「四角い味、角の
ある味」など形に関する感覚は、視覚固有ではなく、
触覚でも可能である。「これらは、視覚表現ではなく、
舌における触覚経験を表現する触覚起源の形容語と
して考えれば、一方向仮説に合致する。同様に、山

一方向仮説に合致する結果となつた。

(e) 聴覚形容語「うるさい味」「静かな味」「やかましい味」で修飾した表

表3(e) 聴覚形容語を味に修飾した語句の理解度と出現頻度

聴覚形容語	理解可能性	頻度
うるさい味	2.97	85
静かな味	2.57	30
やかましい味	2.27	4
平均	2.74	

表3(f) 次元形容語を味に修飾した語句の理解度と出現頻度

次元形容語	理解可能性	頻度
濃い味（濃味）	5.90	22097
薄い味（薄味）	5.83	72290
緻密な味	3.13	75
厚みのある味	3.10	336
うつろ(空虚)な味	2.87	7
大きい味	2.67	-
太い味	2.67	94
高い味	2.03	-
小さい味	2.00	-
細い味	1.87	8
低い味	1.50	-
平均	3.05	

や調和（ハーモニー）を表現することはあるが、適切な文脈がないと理解が難しい。また、出現頻度はいずれも八五以下と少なかつた。その理由は、たとえば「やかましい味」という表現が使われやすいことも考えられる。

(f) 次元形容語に関しては、表3(f)で示すように「濃い味」「薄い味」の平均理解可能性評定値、および出現頻度は、味覚固有形容語と同じようないい。しかし、他の次元形容語の評定値は低いため、平均三・〇五である。ここでは「濃薄、厚み、大小、太細」は視覚に依拠するが、視覚固有ではないので次元形容語として扱つた。しかし、「濃薄」と他の形容語は、味覚の形容（さらに色の形容）に関するでは、異なるといえる。

用例の出現頻度と理解可能性評定の関係

図3(a)は、横軸にインターネット上の出現頻度、縦軸に理解

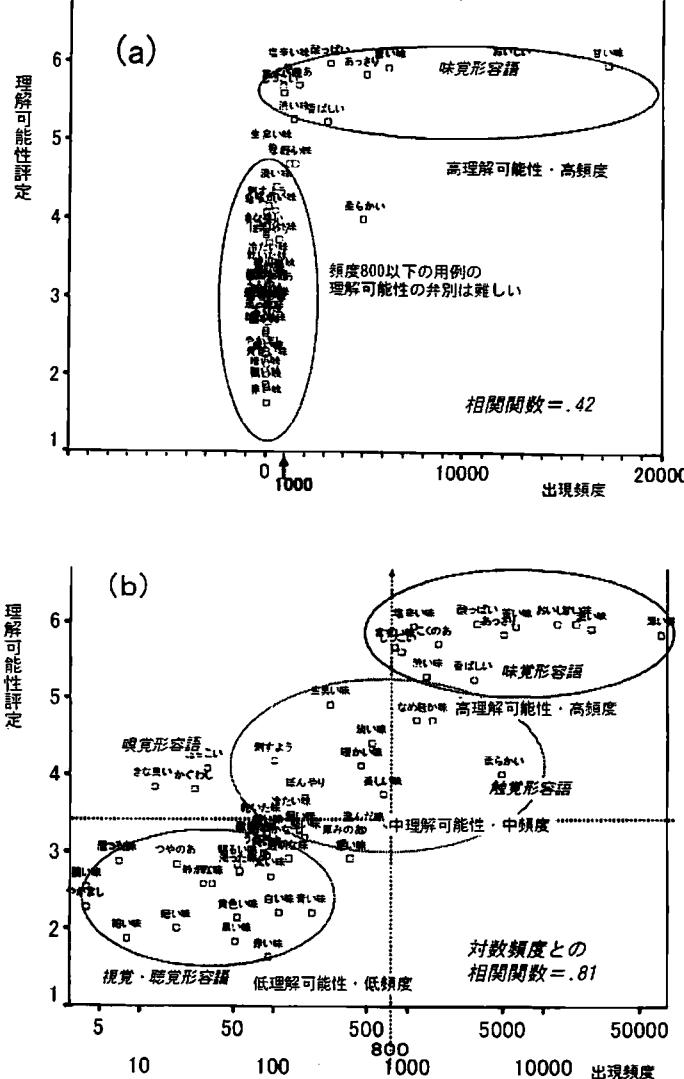


図3 共感覚的比喩の出現頻度と理解可能性評定の関係

三の皿 心で味わう

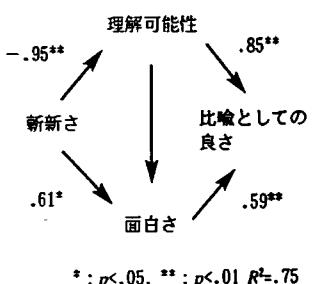


図4 共感覚的比喩のよさの規定要因
(数値はバス解析による因果の
方向と強さを示す)(補見, 1986)

一方、「気分、記憶、性格」は、すべての様相の感覚形容語で修飾が可能なことを示している。図2(b)の心理実験による共時的評定データは図2(a)のウイリアムズの通時的データと比較すると転用の方向性は二力所以外すべて対応している。まず触覚や味覚固有の形容語は聴覚や視覚に転用が可能な点は共通している。そして、単なる一方向ではなく、においてからは、聴覚や視覚への転用はない点、色と音の形容語は相互に転用可能も共通している。また、次元形容語 (high-low, big-smallなど) は音への転用が可能な点も共通している。なお、一つ目の相違点は、次元形容語の色への転用は、平均が三・三となり、中点 (三・五) に達せずにぎりぎりで矢印が引かれていた。これは、「濃い色」「薄い色」の理解可能性は高いにもかかわらず、「大きい・小さい・高い・低い」色に対する評定が低いため全体平均が下がったのである。二つ目の相違点は、において味への転用の評定値も高い点である。これは前述したように味覚と嗅覚は感覚受容器が隣接し、フレーバーは、両者の複合感覚であることから妥当である。以上の結果から評定平均値でみると低次感覚から高次感覚の方向性は存在すると考えられる。なお、これらの理解可能性の判断には、基準が厳しい人と、緩い人という個人差がある。しかし、平均することによって、多くの人が理解可能とする表現、あるいは、平均的な判断基準をもつ人の評定結果を求めることがある。

可能性評定を示したものである。両者の相関は〇・四二と中程度であった。出現頻度八〇〇以上の用例は、理解可能性も高く、味覚形容語「おいしい味」「すっぱい味」が中心である。一方、出現頻度八〇〇未満で理解可能性評定が五未満の語句の弁別はこの図3(a)では判読しにくい。そこで、図3(b)は横軸を対数回数にして示した。理解可能性評定値と対数回数との相関は、〇・八一と高い。理解可能性が五未満の語句はさらに、大きく二つに分かれる。理解可能性が中程度の語句は、出現頻度が一〇〇から五〇〇〇で触覚形容語「柔らかい味」「刺すような味」などが中心である。最後は、理解可能性が低く出現頻度が低い（一〇〇以下）語句である。視覚形容語「赤い味」「明るい味」や聴覚形容語「やかましい味」などが中心である。以上の結果を見ると、「赤い味」「明るい味」などは用例があつたとしても一〇〇以下で、味覚固有形容語や触覚形容語による語句に比べると頻度や理解可能性評定はかなり低いことがわかった。

理解可能性評定に基づく方向性

表3 (a-f) は、「味」に対して、嗅覚、触覚形容語で修飾した場合に、理解可能性が高いことを示している。表2は、五感のそれぞれを示す名詞に、五感の感覚形容語を修飾した場合のすべての組み合わせの理解可能性を示す。低次感覚から高次感覚へ修飾した語句を示す（対角線の右上）上三角行列の値が、その逆の下三角行列よりも高く、理解可能な修飾の方向性があることを示している。さらに、図1(a)は、平均三・五以上の評定値をもつ修飾関係を、「性格」「記憶」「気分」も加えて示したものである。特に、味覚形容語は触覚形容語とともに、修飾可能な範囲は広い。関連性の強い「におい」だけでなく、高次感覚である「音」「色」、心的状態を示す「気分」「記憶」「性格」を修飾可能である。たとえば、「甘い気分」「苦い記憶」「しつこい性格」などがある。

の良さ」の評定間の関係を示したのが、図4である。これを見ると新奇な形容語と名詞の組み合わせが引き起す「斬新さ」評定が高いほど表現の「面白さ」評定が高まる。しかし、一方では、「斬新さ」が高いほど「理解可能性」は著しく低下する。そして、「比喩としての良さ」には「理解可能性」と「面白さ」の両者が必要であるが、「理解可能性」の方が、影響力が大きいことがわかる。たとえば、高次感覚の形容語で低次感覚を修飾する逆方向の表現（例：明るい味）は、新奇であるため「斬新さ」を高めるが、「理解可能性」は低い。しかし、適切な文脈で「理解可能性」を高めたときには、「面白さ」が高く、「良い」比喩になる潜在的 possibility をもつ。

最後にそれでは、なぜ修飾の方向性が存在するのか。第一に、近感覚（触覚や味覚）は、対象に密着しているため、身体的で具体的なイメージの喚起力が高い。したがって、イメージ喚起力の強い感覚形容語を用いて、遠感覚（聴覚や視覚）や心理的内容（気分、記憶、性格）を表現することになる。国広（一九八九）も共感覚比喩の方向性は「接觸感覚→遠隔感覚」の図式に単純化できるという主張をしている。第二に、触覚形容語の語彙量は、表3(c)の材料数にも反映されているように、他の感覚よりも多い。逆に聴覚形容語は少ない。触覚で代表される皮膚感覚は圧覚、温冷覚、痛覚などに分かれ、種類と数が豊富で、他の様相を表現するのに使われやすい。その理由は、皮膚感覚の受容器は、全身に分布し、すべての感覚受容器と関連をもつからである。たとえば、「暖かい味」「鋭い味」といった表現は、舌における温覚や痛覚に依拠していると考えると感覚器の隣接によるメトニミーということができる。これはつきの五節で述べる。第三に、味覚は触覚とともに、食物摂取や危険回避など進化的に重要な感覚である。すなわち、味覚は触覚同様、刺激対象に密着した近感覚であり、快一不快の

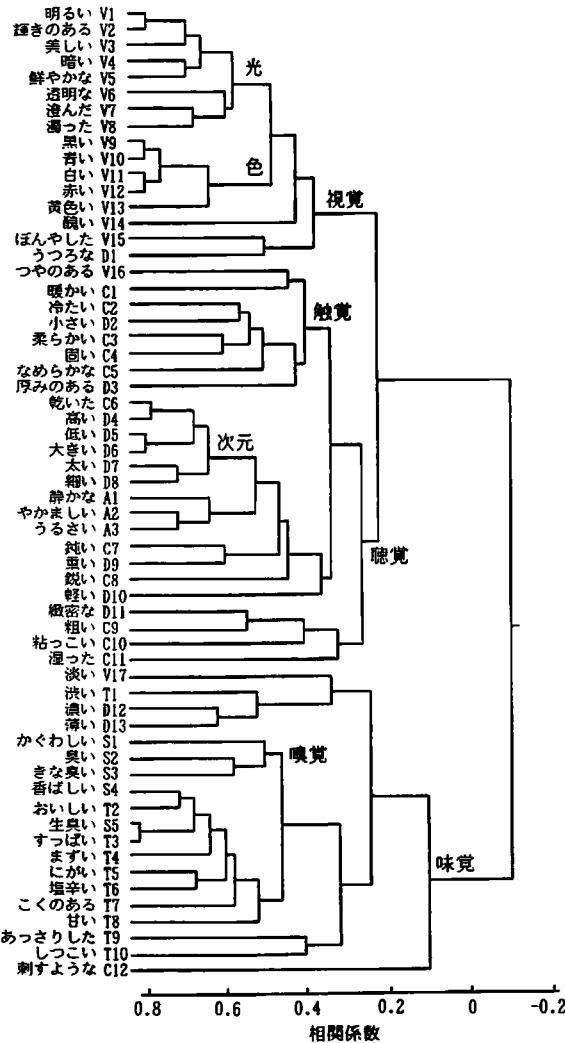


図5 共感覚的比喩の理解可能性評定に基づく感覚形容語の意味構造：感覚形容語間の相関係数によるクラスター分析の結果。V：視覚，D：次元，A：聴覚，C：触覚，S：味覚，T：味覚形容語を示す。

判断に大いに依拠している。これは、生物としての食物を「取り入れる—取り入れない」「安全—危険」に関わり、物や人に対する評価や判断の根本をなしていると考えられる。

四 感覚形容語の意味の構造

五感の感覚形容語は、どのような意味構造をもつてているのだろうか。ここでは第一に、三節で調べた共感覚的比喩の理解可能性評定を再分析して、それぞれの感覚形容語がどの感覚様相の名詞を修飾できるかというバタンを調べる。そして、そのバタンに基づいて、味覚形容語をはじめとする五感の形容語が、感覚様相ごとにまとまるのか、あるいは、味覚と嗅覚が一つになるようなまとまりを作るのかを調べる。第二に、五感の様相ごとに、共感覚的比喩同士の類似性判断を求めて、各様相における感覚形容語の意味の構造を明らかにする。その構造が、感覚様相ごとに独自のものなのか、あるいは、すべての感覚様相を通して共通のものなのかを検討する。

理解可能性評定に基づく感覚形容語全体の構造 五感それぞれの感覚形容語の他の感覚様相を示す名詞を修飾した語句の理解可能性評定は、三節でみてきたように、感覚様相ごとにバタンがあつた。こうしたある感覚形容語と他の感覚形容語が名詞を修飾したときの理解可能性のバタンがどれくらい似ているかを相関係数という統計指標を使って調べた。その指標を用いて、クラスター分析を使って、近いバタン同士の形容語を順番にまとめて、階層的にグループ（クラスター）を作った結果が図5である。図5に示すように、クラスターは、下の「味覚・嗅覚」クラスターと上の「視覚・聴覚・触覚」クラスターの2つに分かれている。下のクラスターを見ていくと、味覚と嗅覚の形容語は、様相で分

かれるのではなく、意味の類似性に基づいてまとまっている。たとえば、「生ぐさい・すっぽい」「香ばしい・おいしい」は、形容語として「におい・味」を修飾した際に理解可能性が高く、他の「音、色、感触」を修飾したときは低いバタンを示しているためと考えられる。これらとは違い、「にがい、しおからい」「こくのある」は「味」を修飾できるが、「こく」を修飾できないため、別のクラスターを作っている。「濃い、薄い、浅い、淡い」は、「におい・味」に加え、「色」を修飾可能なため、同じくクラスターに入っている。「甘い」「しつこい、あつさりした」は「味」だけでなく「性格」も修飾でき、また前者は、「音」「気分」「記憶」も修飾可能である。「刺すような」は本来、触覚形容語であるが、味覚、嗅覚形容語と同じクラスターに入っている。

上のクラスターも見ると、視覚形容語のクラスターは光と色の形容語に分かれている。ただし、「ほんやりした、うつろな」は「味」や「気分」にも修飾可能なため独立したクラスターを作っていない。聴覚形容語のクラスターは、「柔らかい、固い」などの触覚形容語のクラスターを含んでいる。さらに、「大きい、低い」などの次元形容語クラスター、「緻密な、粗い」などの「音」「感触」だけでなく、「味」にも修飾可能な形容語のクラスターに分かれている。

類似性判断に基づく感覚形容語の意味構造の共通性 感覚形容語が他の感覚様相を示す名詞を修飾した共感覚的表現を理解できるのは、感覚形容語の意味構造が感覚様相を越えて共通しているためと考える。それを明らかにするために、楠見（一九八八）の実験二では、二つの方法で共感覚的比喩の意味を求めた。第一に各感覚様相において理解可能性が中点の三・五以上の語句に対して、六〇名の大学生にカード分類法で意味的類似性判断を求めた。これは、意味的に類似した語句が同じグループに入るよ

三の皿 心で味わう

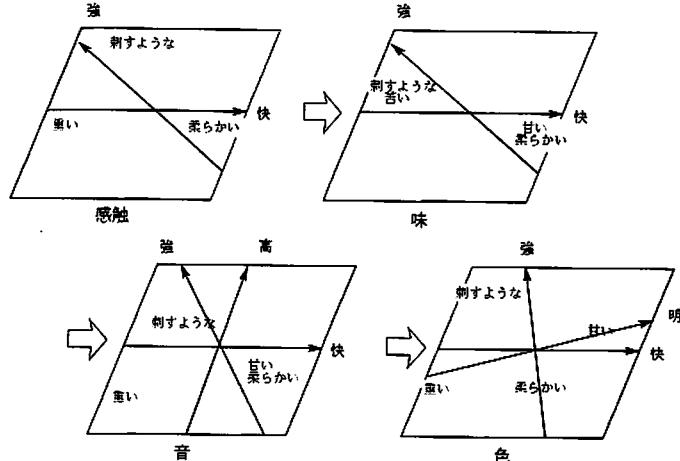


図7 共感覚的比喩を支える意味空間の同型性の例。類似性判断に基づく多次元尺度法による布置と評定値の重回帰分析による次元。(補見, 1988を修正)

うに分類させる課題である(たとえば、「甘い味、柔らかい味、…」「苦い味、刺すような味、…」)。ここでは、グループの数やグループ内に入る語句の数は被験者が自由に決めることができる。第二に、共感覚比喩に対する意味の評定を、感覚の基本次元から構成した六つの両極尺度(快—不快、強—弱、明—暗、大—小など)を用いて、七段階の評定を計七八人の大学生に求めた。

図6は、六〇名の大学生が語句を同じグループに分類した頻度を、語句の類似性の指標とみなして、多次元尺度解析というデータ解析法で求めた二次元の意味空間である。ここでは意味が似ている語句同士が近くに、似ていない語句同士は遠くに布置されている。二次元空間上の軸「快—不快」と「強—弱」は、語句の評定データに基づいて重回帰分析という方法で、軸の角度を推定したものである。図6(a)に示すの味の意味空間では、「快—不快」の軸の「快」の味領域には、「おいしい味」「香ばしい味」「甘い

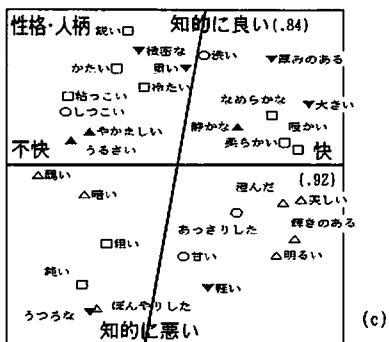
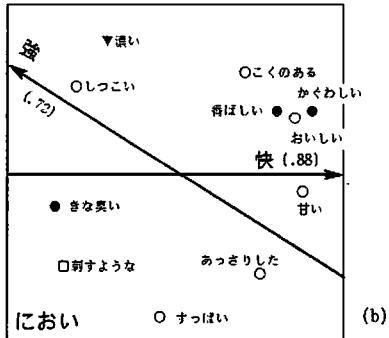
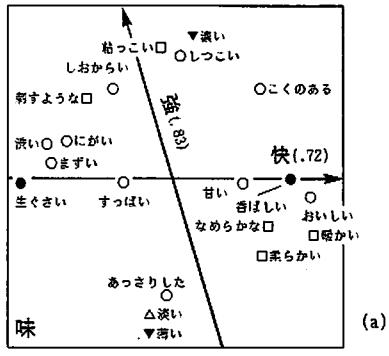


図6 共感覚的比喩における感覚形容語の意味構造:類似性判断に基づく多次元尺度法による布置と評定値の重回帰分析による次元。(数値)は尺度の重相関係数。

- △: 視覚
- ▲: 聴覚
- ▽: 次元
- : 嗅覚
- : 味覚
- : 触覚

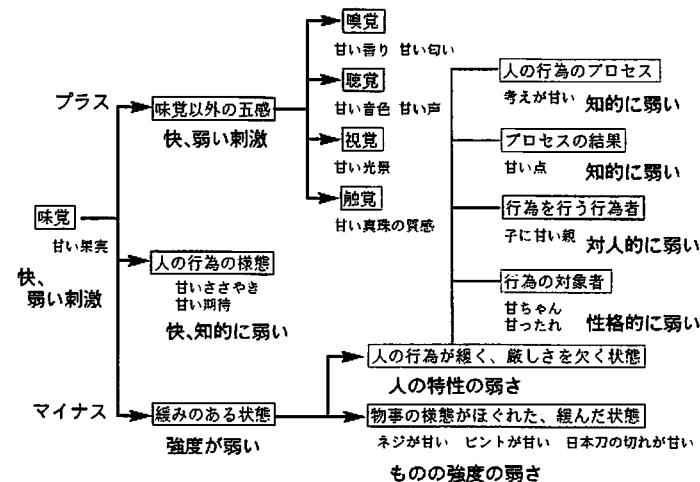


図8 「甘い」の多義構造：快—不快、強—弱の基本次元による分析。
(小田, 1993に太字部分を加筆)

こうした感覚形容語の意味空間は、五感そして気分に共通する情緒・感覚的意味空間ということができる。これまで情緒的意味空間はオズグッドのSD（セマンティック・ディファレンシャル）法によって測定されてきた。この方法は、概念（たとえば、誘惑、蜜）の意味を、両極形容詞尺度対「快—不快」「明るい—暗い」「甘い—辛い」「大きい—小さい」「速い—遅い」などの七段階尺度を用いて測定し、因子分析（評定尺度同士の関連性に基づいて、背後にある抽象的な因子を見つけるデータ解析法）をおこなう。そして情緒的意味の次元として、「評価」「力量性」「活動性」が見いだされている。さきに述べた「快—不快」は「評価」に、「強弱」は「力量性」にほぼ対応する。こうした情緒的意味は、カテゴリー的意味や辞書的意味とは異なり、概念のイメージや連想に関わる意味である。たとえば、SD法では「誘惑」は「とても快」で

味」などがあり、反対の「不快」の味領域には、「まずい味」「にがい味」などが布置している。また、「強—弱」の軸上では、「強い」味領域では、「濃い味」「しつこい味」などが布置しており、「弱い味」「あっさりした味」「淡い味」などが布置している。

図6(b)は、においを表現する感覚形容語の意味空間である。嗅覚形容語とあわせて味覚形容語も用いられている。「強—弱」の軸と「不快—快」の軸の角度が小さいのは、においの強度が強いほど、不快感が高まるという嗅覚の性質を示している。したがって、においの形容表現は、快の「かぐわしい、香ばしい、甘い、…」においのグループと、不快な「臭い、まずい、刺すような、…」においのグループに分かれている。

図6(c)は、人の性格を表現する感覚形容語の意味空間である。嗅覚形容語とあわせて味覚形容語も用いられるが、「強—弱」の軸は「知的に良い—悪い」を対応させている。たとえば、「快」の領域は「暖かい性格」「明るい性格」が布置し、「不快」の領域には「しつこい性格」が布置していた。一方、「強い」に対応する「知的に良い」領域には「鋭い性格」「緻密な性格」、一方、「知的に悪い」領域には「ぼんやりした性格」、「やや知的に悪い」領域には「甘い性格」が布置している。

図7は、四つの感覚における主要な感覚形容語の意味空間を示す。いずれも「快—不快」と「強—弱」の基本次元をもち、感覚形容語の布置は同型の構造を持つていた。たとえば「甘い」は「快」で「やや弱い」意味を、「柔らかい」は「快」で「弱い」意味を示す。このことが、感覚形容語の他の様相への転用を可能にし、新奇な修飾の仕方であつたとしても意味の推測を可能にしている。

「とても甘い」ものとして一般に評価される。一方で、「蜜」も同様に評価される。「こうした情緒・感覚的意味における類似性が、異なるカテゴリーの「誘惑」と「蜜」の結びつきを支え、「誘惑は蜜だ」という（共有属性「甘い」に基づく）属性メタファーの理解を可能にしている（Kusumi, 1987）。

このように感覚形容語の意味空間を、「快—不快」（評価）、「強—弱」の基本次元で捉えたが、これは、言語学でおこなわれている多義構造の分析とも対応する。図8は、小田（1980）が示した「甘い」の多義構造の分析である。図8のように、「甘い」は甘い味覚が生み出す快い（プラスの）感覚特性を中心に、嗅覚・聴覚に意味が広がる。さらに、人や動物のやさしさやかわいさ、事柄（記憶など）に広がる。なお、小田は「ねじが甘い」「甘い親」などのマイナスの意味の解説が今後の課題としている。「これは、「甘い」の基本次元は、「快」であるとともに、強度が「弱い」ことで説明できる（図7）。たとえば、「甘い味」「甘いにおい」「甘い音」は快であるとともに、強度は弱い。したがって、「甘い性格」「甘い親」は、強さに欠ける弱い性格を示し、「ネジの甘い」のは、締め方が弱いことを示すと考えられる。一方、「苦い」は、山添（1980）が指摘するように、苦い物を口にしたときの「不快感」が、心理領域における不快な経験に意味が拡張している。

五 まとめ——味覚表現を支える認知のしくみ

本章では、味の言語表現、とくに「感覚形容語十名詞」の共感覚的比喩表現について、心理実験に基づく評定データとインターネット上の頻度データを対応させて論じてきた。そして、二節と三節では、感覚形容語の共感覚的な修飾方向は、低次感覚から高次感覚へのゆるやかな方向性があることを評定との相関がある。

こうした順方向そして時には逆方向の修飾語句の理解を可能にしているのは、四節の図7に示したように、味をはじめとする感覚形容語に関する情緒・感覚的意味が、五感を通して、共通の構造を持つためであった。すなわち、感覚形容語の意味構造は、「快—不快」「強—弱」の次元を持つている。したがって、共感覚的比喩「うるさい味」「うるさい色」は強度次元で「強く」「快—不快次元で「不快」であることが「うるさい」という感覚形容語の意味から理解できる。こうした感覚形容語の基本的、抽象的意味「快—不快」「強—弱」から、どのように多義構造が生まれるかは、図8の「甘い」のような言語学的な分析が不可欠である。

こうした慣用性の低い、逆方向の修飾による共感覚的比喩の理解は、情緒・感覚的意味が媒介するという考え方とは、属性メタファー理解と同じプロセスによる説明ができる（Kusumi, 1987）。一方、こうした慣用性の低い共感覚的表現には、メトニミー的認識に支えられているものもある（小森、一九九二ほか、山口、一九九三ほか、武藏、一九九三ほか）。ところでは、山口による共感覚的表現における転義の五つのパターンを、本章での議論に基づいてみていい。

（一）身体感覚のメタファー

これは、「ある感覚刺激を別の感覚が肉体に与える印象になぞらえて表現する」メタファーである。

身体感覚のメタファー（例・重い味）は、私たちの身体感覚に依拠しているため、文脈がなくとも理解できる。三節で紹介した評定実験の結果は、評定者がもつ身体経験に基づく情緒・感覚的に意味に依拠してくると考える。

（二）感覚器の隣接によるメトニミー

これは、「感覚器の隣接や重なりがもたらす」メトニミーである。「触覚的な反応が味覚の印象にすり替わる」表現である。すなわち、味を、味覚受容器に隣接した舌や口、喉の触覚（例：柔らかい味）や、口腔を通してつながった嗅覚（例：香ばしい味）に基づいて表現する」とである。これらは、現実の食品飲料を口に入れることが、味覚だけでなく、触覚や嗅覚を含めた感覚を喚起し、それらを統合して味を認識しているためである。したがって、これらは、比喩ではなく、字義通りの表現と考えるべきである。

（三）概念メタファーの介在

「これは、「概念メタファーが積極的に関与する」とで共感覚表現が成立」したものである。「癖のない味」「由口主張の強い味」などは「味は人である」という概念メタファーに基づいている。概念メタファーとは、味という概念領域を人（性格）という概念領域で理解する比喩である。とくに、人でたどえることを擬人化ともいう。

（四）同時性のメトニミー

「これは、「ある感覚経験が、同時に知覚された別の感覚経験によつてすり替わる」メトニミーを指す。「食材が赤いから味も赤い」という文脈に依存した表現である。たとえば、「赤い味」は「激辛

（ラーメンの）赤い味」のように、用例はすべて食材も赤いものであった。

（五）連想的なメトニミー

「これは、「当該の感覚経験をその感覚経験に喚起された別の感覚経験にすり替える」メトニミーである。たとえば「まん丸なあの子を思い出せるから味もまん丸」という連想に基づく表現である。個人のエピソード記憶に依拠しているため、他者に伝達するためには、連想の文脈もあわせて伝えないと理解は難しい。

「」で、順方向用例は、身体的メタファー（例：重い味）、隣接感覚器メトニミー（例：柔らかい味）を基盤にする表現が多い。一方、逆方向用例は、概念メタファー（例：青い未熟な味）、同時性メトニミー（例：赤い味）、連想的メトニミー（例：楽しかった記憶に結びついた明るい味）であつた。これららの共感覚的表現の中で、理解可能性の高い表現と低い表現を分けるものは、つきの五つの要因があると考える。第一は、表現 자체の慣用度、第二は、身体的基本を持つ感覚形容語の転用の方向性である。第三は情緒・感覚的意味、第四は概念メタファーの喚起しやすさである。さらに、第五は、同時性メトニミーや連想的メトニミーを支える文脈がどれだけ顕在化しているかである。とくに本章では、第一と第二については、慣用度を、通時的・共時的な出現頻度（二節）と心理評定（三節）との関連で説明した。第三の情緒・感覚的意味については、属性メタファー理解の際にも喚起され、理解可能性を支えている意味構造として説明した（四節）。これらの第一から第三までの共感覚的表現の慣用化を支える要因の身体的・感覚的基盤については、脳科学に基づいて研究する」とも重要である。たとえば、近年、坂本ら（Sakamoto et al., 2003）は、脳の事象関連電位（ある刺激に時間的に対

第二は、認知レベルである。食べ物・飲み物に関する感覚情報を、統合し、解釈するために、関連する知識や過去経験を利用する段階である。これは、本章が主に取り上げた認知心理学に基づいて考察したレベルである。ここでは、感覚情報に基づいて、快・不快の判断をおこない、情緒・感覚的意味によるイメージを形成する。さらに、概念メタファー、たとえば「味は人である」に基づいて、「味へのなじみ深さ」「味の自己主張」を解釈したりする。あわせて視覚などから取り入れた文脈情報において目立つ情報（食べ物や飲み物の色・形や食器など）に着目するメトニミー的認識も働いている（橋見、一九九〇）。さらに、過去に同じものを飲食した経験（例：幼いときに食べた味）を思い出したり、関連する出来事（例：祭り）や人（例：母、祖母など）を連想したりする。これらによって統合され解釈された認知内容は、第三の言語レベルでの言語表現に影響するとともに、第一の身体レベルにおいて、特定の感覚情報に注意を選択的に向けさせた。

第三は、言語レベルである。これは、第二レベルの情緒・感覚的意味に基づくイメージや概念メタファー、エピソード記憶や連想に基づいて、言語表現として、共感覚的表現や比喩表現、オノマトペアを生成する段階である。こうした言語表現は、味に関する知識や経験を他者に伝達したり、記憶や知識に蓄えたりすることを通して第二レベルに影響を及ぼす。三節で検討した共感覚的表現の理解可能性の評定データは、第三の言語表現レベルを支えている認知的基礎を明らかにするためのものであった。

味の言語表現の研究は、感覚、身体、言語、学習、記憶、文化など広範な領域に関わる重要なテーマである。そのために、言語学だけでなく、心理学、脳科学、生理学などの学際的研究が不可欠と考えた。

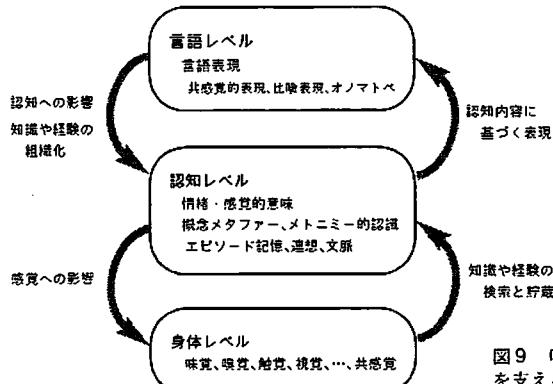


図9 味の言語表現を支える階層構造

応した脳波パターン）を用いて、共感覚的表現の理解可能性との関連を検討している。ここでは通常の感覚表現（例：柔らかい手触り、赤い色）と比べて、一方向仮説にしたがう順方向の共感覚的表現（例：柔らかい色）と仮説に反する逆方向の共感覚的表現（例：赤い手触り）は、両方とも（意味的逸脱刺激文中に対して出現する）N400という事象関連電位成分が出現している。しかし、共感覚的表現でも順方向と逆方向では、事象関連電位成分が出現する場所が異なることから、脳内の処理する場所が違うことを示唆している。これは、共感覚的表現において一方向仮説を傍証するだけでなく、慣用化した順方向表現と新奇な逆方向表現について異なる処理過程を仮定できる。

最後に、まとめとして、図9のように、味の言語表現を支えている認知のしくみを三つの階層で考えてみよう。

第一は、身体レベルである。一節で述べたように、食べ物・飲み物に関する情報を、感覚受容器を通して身体内に取り込む段階である。ここでは、味覚、嗅覚、触覚をはじめ、感覚様相を越えた共感覚現象が関与する。これは生理学において考察しているレベルである（一章参照）。

える。言語学は、歴史、言語間の比較や対照、文脈を考慮に入れた言語用例の分析に基づいて、仮説を提供することができる。心理学は、それらの研究に基づいて代表性の高い材料や文脈を考慮した材料によって、より適切な心理実験を可能にする。さらに、心理データは言語学的な理論やモデルの検証において重要な役割を果たす。そして、脳科学や生理学は、感覚入力と言語を結ぶ処理過程の解明に寄与すると考える。

心で味わう認知メカニズムは、「これらのアプローチを統合する」とによってさらに解明が進むと考える。

おもな文献

— 日本語文献（アイウエオ順）

- 相原由美子、二〇〇三年、「おいしいフランス——極上の素材を訪ねる」、岩波書店。
- 嵐山光三郎、二〇〇一年、「頬っぺた落とし う、うまい！」、筑摩書房。
- 伊藤正男、一九八六年、「脳のメカニズム」、岩波書店。
- 岩田誠、一九九六年、「脳のことば——言語の神経機構」、共立出版。
- うえやまとぢ、一九八六年、「クッキングパパ」二巻、講談社。
- うえやまとぢ、一九九四年、「クッキングパパ」三七巻、講談社。
- S・ウルマン、「一九六四年、『意味論』(山口秀夫訳)、紀伊國屋書店。
- 岡本かの子、「岡本かの子全集 六」、筑摩書房。
- 小田希羅、二〇〇三年、「甘くてスウィート」、瀬戸賢一(編著)「ことばは味を超える——美味しい表現の探求」、海鳴社。
- 開高健、「黄香の力」、「開高健全集 第9巻」、新潮社。
- 開高健、「一九九二年、「黄香の力」、「開高健全集 第9巻」、新潮社。
- 開高健、「一九九二年、「ロマネ・コンティ・一九三五年」、「開高健全集 第9巻」、新潮社。
- 開高健、「一九九三年、「越前ガニ」、「開高健全集 第15巻」、新潮社。
- 勝見洋一、「一九九五年、「恐ろしい味」、文藝春秋。
- 金関亞紀、「一〇〇四年、「日本全国うまい焼酎」虎の巻」、エイ出版社。
- 雁屋哲(作)・花吹アキラ(画)、「一九八八年、「美味しんば」一五集、小学館。
- 雁屋哲(作)・花吹アキラ(画)、「一九九六年、「美味しんば」五七集、小学館。

雁屋哲（作）・花吹アキラ（画）、「九九八年、『美味しんば』六六集」小学館。

河合美佐子、「〇〇四年、『レモン味』——酸味、甘味、レモン香」、日本心理学会第六八回大会ワークショッフ「かおり高き味な研究をめざして——基礎から応用」発表資料。

G. P. キュルノンスキー、「〇〇三年、『美食の喜び』」（大木吉甫訳）、中公文庫。

金水敏、「〇〇一年、『ガーチャル日本語』——役割語のなぞ」、岩波書店。

小泉武夫、「〇〇三年、『食あれば樂あり』」日本経済新聞社。

小森道彦、「九九三年、『共感覚表現の中の換喻性』」、『大阪樟蔭女子大学英米文学会誌』一九号、四九—六五頁。

小森道彦、「〇〇〇〇年、『共感覚表現にみられるメトリック的基盤について』」『英語英文法研究』七号、一一二三

—一三四頁。

小森道彦、「〇〇三年、『めうと五感で味わう』、瀬口誠一（編著）『いんばは味を超える——美味しい表現の探

求』、海鳴社。

国立国語研究所、「六四年、『分類語彙表』」、秀英出版。

國広哲弥、「九九年、「五感を表す語彙——感覺的比喩体系」」、『語誌』一八卷一一号、一八—二二一頁。

楠見孝、「九八五年、「共感覚に基づく形容表現——感覺形容詞の意味構造と比喩の良さの規定因」」、『日本心理学会第四九回大会発表論文集』五九七頁。

楠見孝、「九八八年、『共感覚に基づく形容表現の理解過程について——感覺形容語の通様相的修飾』」、『心理学研究』五八卷三号、三七三—三八〇頁。

楠見孝、「九八八年、『共感覚的メタファーの心理——心理・語彙論的分析』」、『記号学研究』八、一三三七—一四八頁。

楠見孝、「九九五年、「比喩的推論のヒューリスティックスとしての比喩の機能——提喻・換喻に基づく社会的推論の分析」」、『記号学研究』一〇、一九七一—二〇八頁。

楠見孝、「一九九六年、『聴覚の世界——聞くことのメタファー』」、『語誌』一五卷一号、三六一四三頁。

楠見孝、「一九九六年、『感情概念と認知モデルの構造』」、土田昭司・竹村和久（編）『感情と行動・認知・

生理』、誠信書房。

楠見孝、「〇〇一年、「比喩理解——なぜわかるのか?」「どうして使うのか?」」、森敏昭（編）『ねむし語彙のラボラトリ2』、北大路書院。

楠見孝、「〇〇一年、『メタファーとジャニユ』」、『語誌』三一卷八号、三二一—三七頁。

楠見孝、「〇〇一年、『類似性と近接性——人間の認知の特徴について』」、『人工知能学会誌』一七卷一号、二一七頁。

楠見孝、「〇〇一年、「メタファー研究の総括」」、一世纪に向かって——認知心理学の立場から」、『日本認知言語学会論文集』一卷、一六八—一七一頁。

クリゼン＝ラーニョール、「〇〇四年、「共感覚者たちの日常」」、『人工知能学会誌』一七卷一号、二一七頁。

斎須政雄、「九九一年、『十日料理』」朝日出版社。

B・サラヴァン、「九六三年、『美味礼賛』」（関根秀雄訳）、白水社。

R・E・シードウイック、「〇〇一年、「共感覚者の驚くべき日常」」（山下篤子訳）、草思社。

東海林さだお、「〇〇三年、『ケーキの丸かじり』」文藝春秋。

瀬戸賀一、「九五年、『空間のレトリック』」、海鳴社。

瀬戸賀一、「九五年、『メタファー思考』」、講談社。

瀬戸賀一、「九九七年、「認識のレトリック」」、海鳴社。

R・E・シードウイック、「〇〇一年、「共感覚のレトリック」」、岩波書店。

瀬戸賀一（編著）、「〇〇一年、「いとほほ味を超える——美味しい表現の探究」」、海鳴社。

瀬戸賀一、「〇〇三年、「共感覚表現——「方向性の仮説」を反証する」」、JELS 20' 一四九—一五八頁。

辰巳芳子、「九九年、「匂を味わう」」NHK出版。

寺沢大介、「九四年、「将太の寿司」」九巻、講談社。

M・ドゥロン、「〇〇一年、「享楽と放蕩の時代」」（稻松三千野訳）、原書房。

永井紀之、「〇〇四年、「バティシエ フランス菓子職人の仕事」」、P.H.P.研究所。

日経サイエンス（編）、「〇〇三年、「養老孟司 ガクモンの聲」」日本経済新聞社。

新田晴彦、一九九四年、『スクリーンアレイ学説法——シナリオのかいへり、セリフのなりたち』、スクリーンブレイ出版。

田経サイエヌベ（編）、一〇〇三年、『糖老酒司 カクサンの聲』、日本経済新聞社。

日本味と食学会（編）、一〇〇四年、『味のなんでも小事典——古くものはなせ別腹?』、講談社。

北山晴一、一九九一年、『美食の社会史』朝日選書。

浜垣誠司、二〇〇一年、「現代女性のメンタルヘルスがどうなっているのか」、「メンタルヘルスがどうなっているのか」批評社。

A・フォール、一九九一年、「パリのカーニفال」（観音道人訳）、平凡社。

辺見庸、一九九四年、「もの食う人ひと」、共同通信社。

C・ボーデレール、一九八二—七年、「ボーデレール全集」（阿部良雄訳）、筑摩書房。

C・ボーデレール、一九八八年、「ボーデレール 詩の眞庭」（多田道太郎編）、筑摩書房。

伏木亨、一〇〇三年、「タルメの語 おこしわの科学」、恒星出版。

伏木亨（編著）、一〇〇三年、「食品と味」、光琳。

三木成夫、一九八三年、「胎児の世界」、中公新書。

水上勉、一九八二年、「土を食う日々——わが精進十二か月——」、新潮社。

村田忠男、一九八九年、「触覚をさわる」とは——ウルヤンのトータを中心」、「和語」一八卷十一号、六二一

六七。

武藤彩加、一〇〇三年、「日本語の「共感覚比喩（表現）」に関する記述的研究」、名古屋大学大学院国際言語文化研究科博士論文。

モリュール、一〇〇一年、「モリュール全集 第二巻」（廣田國義・秋山伸子編）、臨川書店。

森武佳津枝、一〇〇四年、「九州の紅茶」【Please—旅のタイプ情報誌】一〇八号、一一七頁、九州旅客鉄道株式会社。

山口治彦、一九九八年、「語りのノマニック」、海鳴社。

山口治彦、一〇〇〇年、「語がハントクス——西田直接語法をめぐら」JELS 17 (日本英語学会第十七回

大会研究発表論文集)、一六一—一七〇頁。

山口治彦、一〇〇三年、「やぶは味曉で味わへ」、癡証（編著）『やぶはは味を超える——美味しい表現の探求』、海鳴社。

山口治彦、一〇〇一年、「共感覚表現の反省トスト——一向向性の仮説」、「がむねむ」ハントクスの問題」、「日本語文法」二巻二号、一三一—四三頁。

山添秀樹、一〇〇一年、「指すべシタ」、癡証（編著）『やぶはは味を超へ——美味しい表現の探求』、海鳴社。

山林正明、一九八八年、「比喩と理解」、東京大學生版。

山本隆、一九九六年、「脳と味覚」、井立出版。

山本隆、一〇〇一年、「美味の構造——なぜ「ねっこ」なの?」、講談社。

山本隆、一〇〇一年、「おこしわの科學とおこしわの表田」【日本言語学年報】一七回大会予稿集）、一五—一〇

頁、日本言語学会。

山本隆、一〇〇四年、「おこしわ味わい体のこころ——ナチュラルかな味覚を」、「食べる文化」一四号別冊、芽ばえ社、一一一一頁。

山本隆、一〇〇四年、「おこしわ」なぜ食べすぎるのか——味と体のゆきぎな関係」、R.H.P研究所。

V.O.・ラマチャンドラン、E.M.・バーク、一〇〇三年、「数字に色を見る人たち——共感覚から顔を探る」、

「田経サイエヌベ」、八月号、四一—五一。

和田陽平・大山正・今井省輔（編）、一九六九年、「感覚・知覚ハンドブック」、誠信書房。

渡辺純、一〇〇一年、「ユール大全」、文藝春秋。

吉田健一、一九七一年、「私の食物誌」、中央公論社。
——本圖譜大編（abc編）

Baron-Cohen, S. & Harrison, J. 2003. "Synesthesia," In L. Nadel (ed.), *Encyclopedia of Cognitive Science*, Vol.3, London: Nature Publishing Group, 295-301.

著者：瀬戸賢一
山本 隆孝
楠見 孝
澤井繁男
辻本智子
山口治彦
小山俊輔 (詳しくは本書「シェフ紹介」参照)

味ことばの世界

2005年2月10日 第1刷発行

発行所 (株) 海鳴社 <http://www.kaimeisha.com/>

〒101-0065 東京都千代田区西神田2-4-6
電話 (03) 3234-3643 (Fax 共通) 3262-1967 (営業)
Eメール : kaimei@d8.dion.ne.jp
振替口座 東京00190-31709
組版 : 海鳴社
印刷・製本 : (株)シナノ

出版社コード : 1097
ISBN 4-87525-223-4

Barral, G. 1995. *Cinq Journées avec Charles Baudelaire*. Obsidiane.

Barthes, R. 1980. *Sade, Fourier, Loyola*. collection Points.

Bonnefoy Y. 2000. *Baudelaire. Tentation de l'Oubli*. PUF.

Chafe, W. 1992. "Immediacy and displacement in consciousness and language," In F. Coulmas and J. L. Mey (eds.)

Cooperating with Written Texts: The Pragmatics and Comprehension of Written Texts. Berlin: Mouton de Gruyter.

231-255.

Chafe, W. 1994. *Discourse, Consciousness, and Time: The Flow and Displacement of Conscious Experience in Speaking and Writing*. Chicago: The University of Chicago Press.

Deneys-Tunney, A. 1992. *Ecritures du Corps*. PUF.

Dorman, G. 1994. *La Gourmandise de Guillaume Apollinaire*. Arbin Michel.

Fludernik, M. 1993. *The Fictions of Language and the Languages of Fiction: The Linguistic Representation of Speech and Consciousness*. London: Routledge.

Giralt, P. 1976. *La Vie quotidienne en France à l'Age d'or du Capitalisme*. Hachette.

Huysmans, J.-K. 1972. *Le Drageoir aux épices, Oeuvres complètes de J.-K. Huysmans I, 1*, Slatkine.

Kusumi, T. 1987. "Effects of categorical dissimilarity and affective similarity of constituent words on metaphor appreciation." *Journal of Psycholinguistic Research*, 16:6, 577-595.

Muray, P. 1984. *Le 19e Siècle à travers des âges*, Denoël.

Sakamoto, S., Matsushita, K., Arao, H., & Oda, J. 2003. "An ERP study of sensory mismatch expressions in Japanese,"

Brain and Language 86, 384-394.

Tannen, D. 1986. Introducing constructed dialogue in Greek and American conversational and literary narrative. In F.

Couimba (ed.) *Direct and Indirect Speech*. Berlin: Mouton de Gruyter. 311-32.

Williams, J. M. 1976. "Synaesthetic adjectives: A possible law of semantic change," *Language* 52, 461-478.