

# レシピに使われるオノマトペ — レシピサイトをオノマトペ教育に 取り入れることを視野に入れて —

## Onomatopoeia used in recipes — for teaching onomatopoeia using recipe websites —

黄 慧  
HUANG Hui

### 〔要旨〕

本研究では、レシピサイトクックパッドの投稿に使われているオノマトペを研究対象とし、その使用実態を明らかにすることを目的としている。1,500件のレシピを調査した結果、1,263件のレシピにオノマトペが使われていることが分かった。使用されているオノマトペは辞書に載っている慣習的オノマトペが約80%を占めている。レシピのタイトルに用いられているオノマトペは名詞修飾の形でレシピ名を表すものが多く、作り方の説明に用いられているオノマトペは「さっとゆでる」のように料理する動作とともに使われるオノマトペが多いことが特徴的である。さらに「ざく切り」「ピリ辛」などのように複合語として使用されるものおよび、「もっちりさっくり」、「じゅわとろ」のように2つのオノマトペが1語化されて使われていることが特徴的である。最後にレシピを用いたオノマトペ教育の可能性についても触れた。

**Key word:** オノマトペ、レシピ、使用実態、統語的特徴、形態的特徴



## 1. はじめに

日本語のオノマトペは、その多様性および多義性により、日本語学習者が習得困難な分野のひとつであると言われている。しかし、その反面、オノマトペは小説や漫画以外にも、レシピ、レストランのメニュー、商品パッケージ、ファッション誌等々様々な場面で多用されている。さらに近年の情報システムの発達により、学習者は容易にそれらの情報にアクセスすることができ、オノマトペ表記を目にする機会が増えていく一方である。日本語を勉強している日本語学習者にとって、レシピに使われるオノマトペも必要な学習項目のひとつであると考えられる。

本稿では、レシピに使われるオノマトペの用例を収集し、分析・考察することで、その使用実態を明らかにすること、レシピをどのようにオノマトペ教育に取り入れていくかについて言及することを目的とする。

## 2. 研究対象および研究方法

本稿では、webクックパッド公式ページ (<https://cookpad.com/> 以下クックパッドと称する) に投稿されたレシピに使われているオノマトペを対象とする。料理雑誌と違い、手が加えられていないこと、web上に公開されていることでアクセスしやすく、ブログ形式で投稿者の文章スタイルの違いを見ることもできることが研究対象をしぼった理由である。

オノマトペを弁別する際には、7つの擬音語擬態語辞典を参照して作成した「辞書オノマトペ (7つのオノマトペ辞書を統合し、異なり語数のみを抽出したオノマトペのリストであり、以降、辞書オノマトペと称する)」を用いることにする。

クックパッドのレシピカテゴリは大きく「今日のご飯・おかず」、「お菓子」、「パン」、「離乳食」、「その他」に分類されているが、本稿ではそのうちの「今日のご飯・おかず」に下位分類されている以下の15のジャンルから100件ずつ抽出し、計1,500件のレシピを調査対象としている。以下、表1にレシピカテゴリを示す。

表1 本研究で使用したレシピカテゴリの詳細

	今日のご飯・おかず カテゴリ		今日のご飯・おかず カテゴリ		今日のご飯・おかず カテゴリ
1	野菜のおかず	6	麺	11	粉もの
2	お肉	7	シチュー・スープ・汁物	12	たまご大豆
3	魚介のおかず	8	サラダ	13	海藻乾物蒟蒻
4	ごはんもの	9	コロッケ・メンチ	14	ソースドレッシング
5	パスタ・グラタン	10	鍋物	15	ヘルシーおかず

(2021年1月から2022年5月までの間にアクセス)

### 3. 先行研究

#### 3.1 オノマトペの定義および諸特徴

丹野（2005）では、オノマトペとは、「あるもの、ある現象」を音によって支持すること、「あるものの状態、あるものの発する音」をそのまま写すこと、と定義することができるとしている。さらに、オノマトペの狭義の定義としては、音響世界の模写を主とする擬音語と音響世界の声を模写する擬声語があり、広義の定義としては、事象の状態を象徴する擬態語があると述べている。本稿では、丹野（2005）を参照し、一般的に我々が「擬音語」、「擬態語」と呼んでいるものの総称として「オノマトペ」という用語を用いることにする。

オノマトペの形態的特徴については、田守・スコウラップ（1999）で述べているように、基本形が1モーラのものとは2モーラのものがあるという共通認識がなされている。吉永（2019）では、以下に示す形態的特徴以外にも、促音、長音、撥音で強調したもの、それらを反復したものなどへの変形が可能であり、話者の主観や状況によってかなり自由に表現できると述べている。以下、表2に吉永（2019）における分類を示す。

表2 オノマトペの形態的特徴

基本形が1モーラ	①X型（ふ） ②Xー型（じー） ③XーXー型（ザーザー） ④Xン型（きゅん） ⑤XンXン型（ずんずん） ⑥Xーン型（がーん） ⑦Xッ型（ぞっ） ⑧XッX型（キャッキヤ） ⑨Xーッ型（シューッ）
基本形が2モーラ	⑩XY型（カチャ） ⑪XYリ型（ガブリ） ⑫XYッ型（ポキッ） ⑬XYン型（パリン） ⑭XYー型（ぼやー） ⑮XYXY型（いらいら） ⑯XッYリ型（バッターリ） ⑰XッYン型（コックン） ⑱XンYリ型（しょんぼり） ⑲XYンXYン型（ふるんふるん） ⑳XYZY型（ペチャクチャ）

（吉永2019：75-76より抜粋 平仮名・片仮名表記ママ）

オノマトペの音象徴的特徴については、泉（1976）、田守・スコウラップ（1999）、浜野（2014）などがある。これらの研究では、語末の「ッ」、語末の「ン」、長音化、接尾辞の「リ」、重複、清濁音の対立の6つを挙げ、それぞれの音象徴効果について記述している。

オノマトペの統語的特徴について、田守・スコウラップ（1999）では、日本語のオノマトペは統語的に「副詞（様態副詞、結果副詞、程度副詞、頻度副詞）、動詞（する動詞、一つく、一めく）、名詞（単独の名詞、複合名詞）、形容詞／形容動詞」として働くことができるとしている。

#### 3.2 食に関わるオノマトペに関する研究

食を表すオノマトペに関しては、西見（2016）、武藤（2018）、村上（2018）、福留（2018）などの研究がある。これらの研究によれば、食に関するオノマトペはプラスイメージとマイナスイメージ（おいしさやまずさなど）があること、オノマトペを使用する際には世代差があること、食感を表すオノマトペが占める割合が最も高いことが分かった。

赫（2017）は、レシピ雑誌とファッション雑誌に使われるオノマトペの使用傾向について考察を行っている。ファッション雑誌および料理雑誌両方において、XYY型（ファッション雑誌約37.6%、料理雑誌約42.32%）のオノマトペの使用回数が最も多いことが分かった。使用されているオノマトペを詳しくみていくと、レシピ雑誌に使われているオノマトペの上位5位は、「しっかり（64回）、さっ系（64回）、たっぶり（48回）、ふわ系（21回）、さっぱり（16回）」である。それに対して、ファッション雑誌に使われているオノマトペの上位5位は、「ちょ系（69回）、ふわ系（50回）、たっぶり（47回）、すっきり（41回）、ぴた系（41回）」である。このように、赫（2017）の調査から両雑誌において多用されているオノマトペに違いがあることが分かった。

藤野（2017）では、オノマトペのイメージが動作の感覚量に与える影響について論じている。例えば、「さっ」は、はやさを喚起するあまり、勢い余って油が飛び散る危険性も高いことから初心者や子供には「そっ」の言い回しを使用している可能性を指摘している。さらに、オノマトペはその使い方と与える感覚的なイメージが違うため、オノマトペを適切に使えるかどうか、そして細かい違いから本当に伝えようとしている意味をくみ取ることができるかどうかが大事成らなると述べている。

クックパッド編集部編（2015）では、クックパッドでも、「もちもち×パンケーキ」「カリカリ×豚バラ」というように、「オノマトペ×料理名」で検索されることが多いことを指摘し、日本人は、食感の微妙な違いをオノマトペで厳密に使い分けしていると述べている。

先行研究を概観することによって、レシピに使われるオノマトペは、その他のジャンルと違いがあること、オノマトペの検索キーワードを使いこなすことで情報へのアクセスがより正確かつ簡単になることが分かった。

### 3.3 日本語教育におけるオノマトペ

馬（2016）、魏・柳澤（2021）では、オノマトペの形態的特徴が、オノマトペの習得を難しくする理由の一つであるとしている。さらに、飯田・玉岡・初（2012）、馬（2016）、山内（2018）、張（2019）の研究によって、日本語学習者が各音象徴語の意味や用法を正しく理解するのは困難な場合があること、未知のオノマトペの意味推測に音象徴を用いた効果があり見られないこと、母語別にオノマトペの誤用に違いが見られることなどが明らかになった。

張（2010）では、「促音」、「リ」、「拗音」、「長音」、「反復」形のオノマトペに注目して、区別をつけてオノマトペを学習することを提案している。飯田・玉岡・初（2012）は、音象徴語は特定言語の特定語彙として意識的に学んでいく必要があると主張している。張（2019）でも日本語学習の一定の段階において体系的なオノマトペ指導を行う必要があると結論付けている。

学習者のニーズが多様化していくなか、オノマトペ教育も一律にオノマトペを教えるのではなく、学習者の行動を中心に、ニーズに合わせてオノマトペを教える必要があると考えられる。

## 4. 考察

### 4.1 レシピにおけるオノマトペの数量的考察

web上で閲覧できる「クックパッド公式ページ」に掲載されているレシピ構成は、「タイトル、レシピの説明、作り方の説明、コツ・ポイント、生い立ち」の5つの項目に加え、「材料」という項目がある。「材料」の項目にはオノマトペがほとんど使われていないため、調査対象から除外することにした。

調査対象とした1,500件のレシピのうち、1,263件（約84%）のレシピからオノマトペの使用が確認され、オノマトペが一度も使われていないレシピの数は237件（約16%）であることが分かった。以下、表3に詳細を示す。

表3 オノマトペが使用されたレシピの数

	1 タイトル	2 レシピの説明	3 作り方の説明	4 コツ・ポイント	5 生い立ち
レシピ件数	260件 (24,018字)	639件 (70,305字)	936件 (443,448字)	524件 (105,881字)	283件 (87,085字)
割合	17%	43%	62%	35%	19%

作り方の説明にオノマトペが使用されたレシピが最も多く、約62%を占めている。次いでオノマトペが多く使用されたのはレシピの説明で約43%を占めている。オノマトペの使用数が最も少ないのがタイトルの項目で約17%を占めている。以下、表4に項目ごとのオノマトペの数を示す。

表4 レシピの各項目に使われているオノマトペ

オノマトペ数	1 タイトル	2 レシピの説明	3 作り方の説明	4 コツ・ポイント	5 生い立ち	
延べ語数	276語	856語	1,727語	716語	347語	計 3,922語
異なり語数	90語	160語	209語	153語	94語	

収集したオノマトペの延べ語数は3,922語で、異なり語数は355語である。このことからレシピにおいて一定数のオノマトペが繰り返し使われていることが分かる。

「1タイトル」に使われているオノマトペは、(1)の「あっさり!」のように独立的に使われるオノマトペが目立って多い。(2)のように、動詞が省略された形で文末に使われるオノマトペ、(3)、(4)のように複合語を作り、料理名に使われるオノマトペ、(5)、(6)のように副詞として使われるオノマトペがある。

- (1) あっさり! ツナ胡麻にんじん (レシピID:4069096)

- (2) ☆レタスでクルッと! (レシピID: 4232133)
- (3) ◎ベーコンのシソ&チーズくるくる巻き◎ (レシピID: 1798364)
- (4) ♡ホクホクポテト & コーンコロケ♡ (レシピID: 3899398)
- (5) コトコト煮込んで本格的✳️ポロネーゼ✳️ (レシピID: 2368082)
- (6) 急でもサッ!と作れるおつまみニラチヂミ (レシピID: 3811371)

「2 レシピの説明」に使われるオノマトペは、タイトルに使われているオノマトペと違い、独立的に使われているオノマトペの用例はほぼ見当たらない。(7)のように文末に用いられ、料理の食感を表すオノマトペ、(8)のように副詞的用法として用いられ、料理の状態を表すオノマトペ、(9)、(10)、(11)のように名詞を修飾した形で料理の名前や食感を表すオノマトペが多く使われている。(12)のように名詞的用法として単独に使われ、料理そのものを指すオノマトペもあるが、用例数は多くない。(13)のように料理の作り方や、料理の食感に関わらない心理状態を表すオノマトペ、(14)のように缶詰を開ける様子を表すオノマトペなどの使用例も少数である。

- (7) お酢でサッパリ!切って和えるだけでとっても簡単♪ (レシピID: 2564319)
- (8) 食べるとトロ〜っとチーズが出てきて子供も喜ぶ (後略) (レシピID: 2683920)
- (9) はっきりした味付けなのでご飯も進みます♡ (レシピID: 2565560)
- (10) 冷めてもしっとりな食感でこれまた美味しい〜 (レシピID: 827853)
- (11) (前略) トロットロの濃いめのダシを味わう大阪たこ焼き! (レシピID: 3612032)
- (12) あつあつを召し上がれ!! (レシピID: 2854873)
- (13) これはびっくり!炊飯器で炊くだけなのに、(後略) (レシピID: 456646)
- (14) 缶詰ものをぱかっ!と開けてませませするだけ! (レシピID: 252095)

「3 作り方の説明」に使われているオノマトペは、タイトルおよび説明項目で使われているオノマトペと同じく、副詞的、動詞的、名詞的、形容・形容動詞的に使われている。しかし、前に挙げている2つの項目に比べると、(15)のような食感を表すオノマトペよりも、(16)~(19)のような食材の切り方、ゆで方、混ぜ方、作り方など料理する際の動作に関わるオノマトペのほうが多く使われている。さらに、(20)~(22)のように、料理する過程において食材や料理の状態を表すオノマトペも多く使われている。

- (15) 新玉は少しシャリっとする感じが理想! (レシピID: 2120880)
- (16) コロコロ転がしながら全体を焼きます。 (レシピID: 3285983)
- (17) (前略) レンジで4~5分チンします。 (レシピID: 4243334)
- (18) 筍とギュッと絞ったわかめを適当に切る。 (レシピID: 4498970)

- (19) わさび菜は良く洗ってざくざくと切る。(レシピ ID: 4208950)
- (20) 《卵》はよく溶いてサラサラの液状にしておく。(レシピ ID: 4064624)
- (21) (前略) イワシを両面カリッと焼く。(レシピ ID: 2361556)
- (22) (前略) 楊枝がスツと通るはずず。(レシピ ID: 3945108)

「4 コツ・ポイント」に使われているオノマトペは、(23) や (24) のような食感を表すオノマトペ、(25)、(26)、(27) のようなアドバイスをする際に使われるオノマトペがある。そのため、「～すること」、「～が秘訣」、「～がポイント」、「～てください」「～を注意してください」などと共に使われる用例が目立って多い。さらに、(28) のように、結果副詞として「～になる」の形で結果状態を表すオノマトペや、(29) のように、「～させる」の形で使われているオノマトペがある。

- (23) チーズ、さっぱり行きたい方は粉チーズでも旨いです。(レシピ ID: 1161454)
- (24) 片栗粉をまぶすと、しっとりジューシーに仕上がります (^-^) (レシピ ID: 326468)
- (25) レタスを巻き込む時は、とにかくキツ目にきっちりと巻くこと！ (レシピ ID: 4232133)
- (26) 弱めな火力で長時間揚げると破裂して中に油が入りベチャッとなるので注意です。(レシピ ID: 3625871)
- (27) 牡蠣はしっかり火を通して下さい。(レシピ ID: 3501815)
- (28) やりすぎるとグダグダになるので注意… (レシピ ID: 720549)
- (29) きゅうりの水気は、おからをしっとりさせるのに丁度いい (後略) (レシピ ID: 2200428)

「5 生い立ち」に使われているオノマトペは、(30) のように食感を表すオノマトペ以外にも、料理を作ることに至った経緯について説明するものが多く、(31) のような料理の状態を描写するオノマトペや、(32) のような料理を作る過程を描写するオノマトペなどである。「3 作り方の説明」の項目にも共通するが、(33) のような食材の量や、料理する際の動作を表す「ちょっと、ちょっぴり、ぐんと」など程度副詞として使われるオノマトペも確認できた。「こんがり」は、本来レシピでは料理の焼き色を描写する際によく使われるオノマトペであるが、(34) のように月の色味を表している。さらに (35) のように、食べ方を描写するオノマトペも使われている。

- (30) (前略) 甘くない自分好みのあっさり味にしてみました♪ (レシピ ID: 1491342)
- (31) 作った時、揚げて時間が経っても、カラリとしていた (後略) (レシピ ID: 3457605)
- (32) クルクル巻いたら可愛いかもーと思ってやってみました (^o^) (レシピ ID: )

2195628)

- (33) ちよっぴり余っていた竹の子の水煮を使いたくて…… (レシピID:4262580)
- (34) 今夜は皆既月食。こんがり赤い月を見ていたら、なんとなくチヂミが食べたくなりました (笑) (レシピID:2830240)
- (35) (前略) 本当に食べやすくてばくばくいけたので (レシピID:2200428)

このように、クックパッドで使われるオノマトペは、先行研究で示している「副詞、動詞、名詞、形容・形容動詞」の用法がすべて確認できたが、そのうち副詞的に使われるオノマトペが最も多い。小説やファッション雑誌などよりも名詞的用法が多いのは、「ピリ辛」「しゃき感」などのように、食感を表す複合型のオノマトペが高頻度で繰り返し使用されているためである。マンガの背景に書かれている単独に使われるオノマトペは音を表すものに集中しているが、レシピにおけるオノマトペの独立用法は食感に関するオノマトペがほとんどである。渡辺・中村(2012)でも項目別にタイトルには料理を表すものが多いこと、そして料理手順を表現するオノマトペが多いことが述べられているが、本稿での調査結果はこれらを支持する形となっている。レシピの項目によって使われているオノマトペにも違いがあることが明らかになった。

## 4.2 レシピにおけるオノマトペの形態的特徴

レシピに使われているオノマトペ(異なり語数)の形態的特徴を次のように分類することができた。以下、表5に詳細を示す。

表5 形態的特徴による分類

	詳細	用例 (全異なり語数 355 語)
X型	1モーラ、およびその派生形	ぐん、ほっ など(30語) ぎゅぎゅっ など(7語) ふと(1語) ふふ(1語)
XY型	2モーラ、およびその派生形	ことこと、つるつるっ など(130語) しゃき、しなっ など(100語) あっさり、ふんわり(50語) くるり、とろーり など(16語)
XYZW型	4モーラとも違うもの	かりもち など(7語) さくじゅわー など(3語)
その他	上記に属さないもの	ふっくら、ほんわか、ぱっくんちょ、たつぶしなど(10語)

形態的特徴から使用状況を見ると、XYXY型で用いられている反復形のオノマトペが最も多く、130語で約37%に上る。これらのオノマトペは、(36)のような食感を表すオノマトペや、(37)のような料理を作る際に出る音を描写するオノマトペ、(38)のような料理を作る動作と関わるオノマトペが最も多い。



- (36) びぼうにシャキシャキ感を残しつつ、(後略) (レシピ ID: 638130)
- (37) 小さい音がパチパチいう程度です♪ (レシピ ID: 26888390)
- (38) ハムを乗せて芯の側から、くるくる巻いていきます。(レシピ ID: 638130)

次に多く使われているのが XY 型およびそれに特殊拍がついた派生形 100 語で、約 28% を占める。(39) のように XY 型が基本形で、基本形のまま使われるオノマトペ、(40) ~ (43) のように、複合語として使われているオノマトペなどがある。

- (39) 大好きケチャップ味で癖なく子供も小骨までパク！ (レシピ ID: 3108955)
- (40) 缶詰 1 品でも十分美味しいのですが、これに卵と葱をチョイ足して味付け不要の和風オムレツができます。お弁当やおつまみにも✿ (レシピ ID: 2681634)
- (41) さっぱり簡単♪めちゃうま豆腐サラダ♪ (レシピ ID: 2214551)
- (42) れんこんを刻んで混ぜたシャキ感がアクセント。焼きたてもいいけど冷めてもおいしいです。(レシピ ID: 2801919)
- (43) 大好きなピリ辛ケチャップ味の蒸し焼きにして美味しく戴きます (レシピ ID: 1020703)

次いで、「A ッ B リ、A ン B リ」型のオノマトペ 50 語で、約 14% を占めている。A ッ B リ型のオノマトペは (44) のように食べ方、食べるスピードや食べる様子を描写する使い方がある。それ以外にも、食感を表す「まったり、あっさり、すっきり、ねっとり」のようなオノマトペが使われている。A ン B リ型に関しては、(46)、(47) のように食感を表すオノマトペ以外にも、食材の状態を表す「じんわり、しんなり」のようなオノマトペがある。そして、レシピとは直接関連がない作る人や作ってもらった人の心情や表情を表す「にんまり、のんびり」などがあるが、こちらは用例数が多くない。

- (44) ご飯もビールも…ガツツリ進みますよ ^^ v (レシピ ID: 4208950)
- (45) (前略) 強すぎない火でじっくり炒めて下さい。(レシピ ID: 4069096)
- (46) カレーケチャップ味♪ 安い胸肉がふんわり美味しくなった ^^ (レシピ ID: 1046081)
- (47) ほんのり甘いさつまいもにプチプチコーン (レシピ ID: 4079688)

その他には (48) のように接尾辞に「ら」を伴って「ふっくら、うっすら」のように使われるオノマトペ、(49) のように「か」を付加し「ほんわか」のような形で使われるオノマトペがある。(50) は「パクパク」の「パク」が語形変化し、「パクン」となり、さらに「チョ」が後続し、複合語化され「パクンチョ」のような形で使われている。(51) の「たつぶし」は、「た

っぷり」の変異形である。このように、オノマトペは造語力がその他の語彙群より優れているうえに、語形変化、特殊拍の付加などがある程度自由であるため、バリエーションに富んでいる。

- (48) 身がふっくら♡アサリと長ネギのみそ汁 (レシピID:4446035)
- (49) おやつ?おかず?ほんわか甘辛味だからどっちでもいいのだ~ (レシピID:356880)
- (50) サラダもひとくちでパクンチョ♪ (レシピID:2760813)
- (51) ホントは粉唐辛子たっぷしの真っ赤な鍋にしたかったが(後略) (レシピID:4242278)

XYZW型のオノマトペは、すべて(52)~(55)のような食感を表すオノマトペであり、XY型を基本形にしているオノマトペの一部を取って複合語化されたものである。(56)や(57)のように、料理や食材そのものに2つ以上の食感が存在する場合、「中はモチモチ、外はサクサク」が「サクモチ」のように簡略化される。

- (52) シンプルで簡単~サクふわコロッケ (レシピID:3621176)
- (53) じゅわとろで、ご飯にもパンにもお酒にも合います♪ (レシピID:2048509)
- (54) 長芋のねばシャキ食感がクセになる、(後略) (レシピID:4423480)
- (55) サクッじゅわ~の肉汁たっぷりメンチカツ。(レシピID:4187139)
- (56) (前略)外はサクサク、中はふんわりの簡単コロッケです(^-^) (レシピID:3621176)
- (57) 外はカリッ!中とろ~り♪ (レシピID:3563442)

料理雑誌を研究対象としている赫(2017)の研究において、使用されているオノマトペは、XYY型、XYY型、XYXY型の順になっている。これに対して、本稿で研究対象としているweb上のレシピサイトにおいては、XYXY型が最も多く使われている。このことから、web上のレシピサイトで使われているオノマトペと、編集者の手を経て出版された料理雑誌との間に出現するオノマトペの形態的特徴に違いがあることが分かる。

### 4.3 レシピにおけるオノマトペの使用頻度

4.2では、異なり語数からオノマトペの形態的特徴を概観した。ここでは、それぞれのオノマトペがどれぐらいの頻度で使われているのかについて考察を行う。以下、表6に使用頻度が高いオノマトペの一部を示す。

赫(2017)における考察では、『きょうの料理』(計12冊)において、「すっきり」は201回使われているが、本稿で扱ったデータから「すっきり」が表れた回数はわずか9例のみである。ここまで大きい差がある明確な理由は不明であるが、読者に読みやすく編集されている雑誌と違

表6 オノマトペの使用頻度順リスト（紙幅の関係上、上位 12 位までを示す）

	オノマトペ	数		オノマトペ	数
1	しっかり	380 語	7	しんなり	105 語
2	たっぶり	347 語	8	さっぱり	99 語
3	さっと	183 語	9	ちょっと	90 語
4	こんがり	128 語	10	ぴったり	81 語
5	とろみ	123 語	11	ふんわり	79 語
6	チン	107 語	12	かりっと	79 語

い、web 上に自由に投稿できる web レシピでは、個々人の文体の違い、バリエーションが多様化していることが原因なのかもしれない。使用頻度が最も高い「しっかり」は、以下の（58）～（61）のように、様々な動詞を修飾していることが分かる。

- （58）しっかり水気を飛ばしたいので、夜コロッケの日は早めに作ります。（レシピ ID: 4467919）
- （59）豚バラをしっかり焼いて脂を出す。（レシピ ID: 2395372）
- （60）大葉 4 枚を肉の上に乗せて手前からしっかりと巻く。（レシピ ID: 2815957）
- （61）ごはんを角切りしたチーズを混ぜ丸型にしっかり握る。（レシピ ID: 292152）
- （62）（前略）全体がこんがりときつね色になる迄炒める。（レシピ ID: 3768356）

筧（2001）では、オノマトペとそれが修飾する動詞の間の依存関係について、相互依存（にっこりほほえむ）、一方依存（にっこりわらう）、相互無依存（ゆっくりあるく）の対立関係があると述べている。相互無依存というのは、お互いがより広範囲な他との結合を許すことであると説明している。（62）のように、「こんがり」というオノマトペはほとんど「焼く / 炒める」という動詞を修飾する形で使われているのに対して、「しっかり」は、より広範囲の動詞を修飾することができる。このようなことから使用頻度も高くなっていると思われる。

次に、表 7 に出現頻度が低い順のオノマトペを示す。

表7 出現頻度が低いオノマトペ

	用例数	例
1 回	155 語	いきいき、がさがさ、きらきら、くるくるっ…など
2 回	58 語	うっかり、どろどろ、すっぱり、ふと、わいわい…など
3 回	22 語	ぎっしり、しみしみ、こんもり、むしゃむしゃ…など

使用頻度が 1 回しかないオノマトペが 155 語で、全体の異なり語数 355 語のうち、約 44% を占めている。これらのオノマトペは、（63）のように料理自体とまったく関連がないオノマトペ

もある。さらに、(64)の「キラキラ」は本来光っているものを描写する際に使われるオノマトペであるが、「肉汁」を描写する際に用いられ、ある種の比喩的な表現であるともいえる。

クックパッドは Web 上に投稿できるレシピであるため、投稿者が全国に分布していること、投稿者数が多いことから、オノマトペを使用する際にもバリエーションが多様である。さらに全国各地から投稿できることから、出身地、方言、世代差などによる影響も出ているのかもしれない。

(63) なめこと長芋とろろのダブルネバネバでいきいき腸美人☆ (レシピ ID: 4265548)

(64) キラキラの肉汁がじゅわ〜っとします。 (レシピ ID: 3481083)

#### 4.4 レシピにおける慣習的オノマトペおよび臨時的オノマトペ

辞書オノマトペのリストに載っているオノマトペを「慣習的オノマトペ」、そうでないものを「臨時的オノマトペ」と呼ぶことにする。なお、この用語は、田守・スコウラップ (1999) で使われている用語である。辞書オノマトペを参照し、355 語のオノマトペについて検証を行い、次の表 8 のような結果が得られた。

表 8 慣習的オノマトペと臨時的オノマトペ

	用例数	オノマトペ例
慣習的オノマトペ	281 語	とろとろ、しゃぶしゃぶ、ぱくぱく など
臨時的オノマトペ	74 語	うっひゃー、じよばーっ、とぅるとぅる、ばちっなど

(65) ~ (67) に挙げているような慣習的オノマトペが約 80% を占めていることが分かった。見出し語として収録されていない臨時的オノマトペのなかには (68) の「もっちもち (もちもちの変異形)」などのように、元のオノマトペが容易に推測できるものが含まれる。さらに、(69) のように、オノマトペの派生形および複合動詞・複合名詞になっているもの「べとつく、ぱさつき、とろみ、ピリ辛」などがあり、これらも加えると、慣習的オノマトペはさらに多くなると予想される。このことから、Web レシピにおいては、読む人が親しみやすい慣習的オノマトペが用いられやすいと言えるかもしれない。

(65) (前略) トマト缶がぐつぐつするまで中火で炒め煮にする。 (レシピ ID: 4139350)

(66) 皮は再度フライパンでカリカリになるまで炒め、(後略) (レシピ ID: 476587)

(67) 野菜の食感を楽しみながらしゃぶしゃぶしてください♪ (レシピ ID: 4190390)

(68) 片栗粉は入れすぎると団子みたくモッチモチになってしまう (レシピ ID: 2035572)

(69) (前略) 後入れした方がべとつかず美味しく仕上がります。 (レシピ ID: 2846472)

#### 4.5 レシピにおけるオノマトペの意味的特徴

星野（2014）では、食に関するオノマトペを「①料理（菓子・飲料を含む）の形容、②食べ方の形容、③料理場面での形容」の3種に分けてそれぞれの特徴を示している。本稿で扱ったデータにおいても、「ふわふわ、こりこり」などのような食感を表すオノマトペ、「ぱくぱく、がつつり」などのような食べ方に関するオノマトペ、「ザクザク切る、トントンと叩く、お湯がブツブツ沸いてくる」などのような料理を作る際に使われるオノマトペが確認できた。それに加え、「いきいき腸美人」や、「体も心もポカポカ」などのように、料理を食べた人の体がどうなるのかということについてオノマトペを用いて表現している使用例もある。さらに「ふと思いで作りたくなった」や「どうなるかどきどき」、「びっくりするぐらい美味しい」などのように料理自体の評価よりも、作る人や食べる人の心情に関わるオノマトペも用いられていた。

食材や食感、味に関するオノマトペは「あっさり味、しゃきしゃき感、」や「トロトロした状態、こりこりした食感、ふんわりした仕上がり」のように名詞を修飾する形で使われる。タイトルの項目では、名詞を修飾する形でレシピ名を示すものが多くみられた。料理を作る際に使われるオノマトペは「さっとゆでる、クルクルと巻く、ぎっしり詰める」のように、料理する際に伴う動作を修飾する形で使われるものが多い。そして「ざく切り」「ぶつ切り」などのように複合語的に使用され、食材の切り方や状態を表す用法として用いられている。

「春野菜たっぷり♪」や「人参はいちよう切りにしてレンジでチン」などように、後ろの動詞が容易に想定できるオノマトペは文末が省略されやすく、特にタイトルに用いられていることが特徴的である。動詞とのコロケーションにおいては、普段よく共起する動詞を連想しやすいものと、そうでないものがある。「ふんわり」というオノマトペを見た時には、「食感」や「食材」の描写だと連想しがちであるが、たとえば「ふんわり+動詞」のコロケーションを見ると、29例中21例が「ふんわり+ラップをする/かける」のように、動作を描写するものとして用いられている。

オノマトペがまったく使われていないレシピでは、「きつね色になるまで焼く（他レシピでは、こんがり焼く）」「レンジで加熱する（他レシピでは「チンする」）」のように、別の言葉で同じようなニュアンスを表している。

#### 4.6 オノマトペ教育への取り入れ方

ツィガルニウカヤ（2007）では、学習者と教師側においてオノマトペに対するピリーフに違いがあるとし、教師側はオノマトペにおける意味ニュアンスの困難さを強く意識していないのに対して、学習者は微妙な意味の違いに困難さを感じていることを指摘している。さらに、オノマトペの教育がスムーズに行われるためには、教師がオノマトペの困難さについて理解したうえで、教え方を工夫する必要があると述べている。オノマトペを授業に取り入れる際には、オノマトペの難しさを十分理解したうえで、どのような言葉を取り上げるのかしっかり検討を行う必要がある。本研究で収集した1,500件のレシピのうち1,263件のレシピにオノマトペが使われており、

その異なり語数は355語である。しかし学習者がいくら料理やレシピに興味があるとしても、355語のオノマトペをすべて詰め込み式で教えることは不可能である。使用頻度も一つの重要な手がかりではあるが、学習者が作っている料理、作りたいと思っている料理、興味を持っている料理など、その授業で扱う料理の種類によって、適切に教えるオノマトペを選定することが望ましい。

学習者のニーズが多様化しているなか、学習者のニーズに合わせて、レシピをオノマトペ教材として取り入れることは十分可能であると考えられる。学習者にとって無意味な語彙を覚えるのは効率が悪い上にモチベーションも下がるため、学習者自身に関連付けられるものを選ぶべきである。たとえば、「料理を作る」場面、「レストランで注文する」場面、「好きな食べ物を話す」場面、「自国の料理を紹介する」場面、「アルバイト先のキッチンで働く」場面、「グルメ雑誌やwebサイトで美味しいお店を探す」場面などではレシピに使われているオノマトペを知る必要があるため、トピックごとに取り入れることも可能である。

魏・柳澤（2021）では、中国人学習者において、オノマトペが習得困難である理由の一つとしてインプットの量をあげており、日本語の教科書のなかに取り上げているオノマトペの数が少ないことを指摘している。レシピサイトのクックパッドはインターネットさえつながっていれば、いつ、どこからでもアクセスできるため、十分なインプットの量を確保することができる。

先行研究でも挙げているように、オノマトペの音象徴を用いた自然習得は非常に難しい。文化背景を持っていない日本語学習者にとっては感性的なもの、感覚的なものは、なお習得が難しいと思われる。クックパッドは料理の動画サイトも併設しているため、写真と共に文字で書かれているレシピに加えて、動画を有効利用することでより臨場感が生まれ、習得に繋がるのではないかと思われる。例えば、レシピサイトの投稿写真では「焼き目がついている」写真と共に「こんがり焼く」と書かれていれば、すぐどのような状態まで焼くのか分かるが、「じゅーじゅー焼く」のような場合は、どのような状態まで焼くのか、写真だけでは伝わらないものもある。こういった場合は、レシピ動画を用いて、視覚および聴覚を刺激することで意味への連想もしやすくなり、習得の手助けにもなるとと思われる。

張（2010）でも述べているように、オノマトペは数が多いため、効率よく学習することが求められる。本稿で考察しているように、レシピに使われるオノマトペはその他のジャンルのものと形態的特徴や使用頻度に差が見られる。本研究での考察結果から、形態的特徴が同じオノマトペに関してはグルーピングを行い、効率よく習得していくことが望ましい。さらに、コロケーション的に強いつながりを持っているオノマトペをピックアップし、まとめて教えることも可能である。それに加え、食感を表すオノマトペ、食べ方を表すオノマトペ、料理現場で料理する際に使われる一連のオノマトペ、食べ方に関するオノマトペなど、様々なグループに分けて、段階的に教えていくこともできる。

武藤（2016）では、テクスチャーを表すオノマトペを日本語教育に取り入れる際に、料理やグルメ漫画、食品コマーシャルを用いることを提案している。さらに学習したオノマトペのアウ

トプットに関しては、クックパッドなどの料理のレシピサイトに投稿する、口コミを書く、国の料理をブログや動画に公開すること、各県のご当地グルメの紹介冊子を作成するプロジェクトワークなどが可能であると述べている。武藤（2016）のプロジェクトワークは非常によい試みであり、学習者の達成感につながり、最終的にオノマトベ教育を促進させることができると考えられる。オノマトベは「習得しにくい」、「子供っぽい」など、オノマトベに対する苦手意識を取り除くこともオノマトベの教育現場においては大事なことである。

## 5. おわりに

本研究ではレシピ投稿サイトクックパッドに使われるオノマトベのデータからその使用実態を明らかにし、形態的特徴、意味的特徴、使用頻度、およびコロケーションについても見てきた。そしてレシピにおけるオノマトベを日本語教育に取り入れる際にはどのようなところに注意すべきかについても言及した。しかし、日本語教育への具体的な応用方法を提示するには至らなかった。瀬戸（2003）における食に関するオノマトベは126語あるが、今回収集したオノマトベとマッチするものは78語である。さらに日本語教育語彙 ver1.0 に収録されているオノマトベは全部で322語あるが、マッチしているオノマトベは111語であった。このように、レシピに用いられているオノマトベの数量的差異からも、学習者がレシピのオノマトベを目にしたときには負担が大きいくちがわかる。今後はこれらの考察結果をどのように日本語教育へ応用できるのかについてももっと深く考えていきたい。

### 参考文献

- 飯田香織・玉岡賀津雄・初相娟（2012）「中国人日本語学習者の音象徴語の理解」『日中言語研究と日本語教育』第5号、46-54.
- 泉邦壽（1976）「擬声語・擬態語の特質」『日本語の語彙と表現 日本語講座第4巻、105-151.
- 赫楊（2017）「ファッション誌におけるオノマトベの特徴——料理誌との比較——」『一橋大学国際教育センター紀要』第8号、57-67.
- 筧壽雄（2001）「変身するオノマトベ」『月刊言語——特集楽しいオノマトベの世界8月号』第30巻第9号、28-36.
- 魏達因・柳澤浩哉（2021）「オノマトベの難易度の影響要因とオノマトベ自然習得の可能性の一考察」『日本言語文化研究』5巻、77-85.
- 周超超・葛茜（2022）「中国人日本語学習者のオノマトベの習得研究——音象徴性をを中心に——」東京外国語大学国際日本研究センター編『日本語・日本学研究』12号、133-150.
- 瀬戸賢一（2003）『ことばは味を超える——美味しい表現の探求』海鳴社.
- 田守育啓・スコウラップ、ローレンス（1999）『オノマトベ——形態と意味——』くろしお出版.
- 張冉（2010）「日語拟声词的学习——以中国的日语学习者对象」修士論文、中国海洋大学.
- ツィガルニツカヤ・レナ（2007）「日本語オノマトベに対するピリーフ：日本語教師と学習者の比較」

『筑波応用言語学研究』14号、129-137.

西見真衣子 (2016) 「オノマトペの果たす役割と効果について」『コミュニケーション文10』跡見学園女子大学卒業論文、223-240.

浜野祥子 (2014) 『日本語のオノマトペ——音象徴と構造——』くろしお出版.

廣川佐千男・中藤哲也・段成久・鈴木孝彦 (2012) 「料理とスイーツにおけるオノマトペの違いの分析」『人工知能学会全国大会第26回予稿集』、1-2.

福留奈美 (2018) 「食べ物と食感を表すオノマトペ 食文化の感覚的共有における役割」『日本認知科学会第35回予稿集』、296-299.

藤野良孝 (2017) 「オノマトペの表現が料理の動作イメージに与える影響」『情報学研究』第26巻、25-33.

武藤彩加 (2016) 「日本語におけるテクスチャーを表すオノマトペ——スウェーデン語と英語および韓国語と比較して——」『Journal CAJLE』Vol.17、64-86.

星野裕子 (2014) 「グルメ記事におけるオノマトペ」パネル発表『第18回AJEヨーロッパ日本語教育シンポジウム(第14回EAJS国際会議の一分科会)予稿集』、90-94.

馬瓊 (2016) 「中国語日本語学習者のオノマトペ学習ストラテジーの一考察」『東北大学言語学論集』25号、53-68.

村上陽子 (2018) 「大学生における触感覚を表すオノマトペの認知と食嗜好性」『教科開発学論集』第6号、141-152.

渡辺知恵美・中村聡史 (2012) 「オノマトペを用いた料理レシピ検索システム「オノマトペロリ」におけるオノマトペによる料理レシピランキング」『2012年度人工知能学会全国大会第26回』、1-4.

渡辺知恵美・中村聡史 (2015) 「オノマトペロリ」：味覚や触感を表すオノマトペによる料理レシピのランキング」『人工知能学会論文誌』30巻1号、340-352.

山内裕美子 (2018) 「生活者としての外国人」に対するオノマトペ指導『学習院大学国語国文学会誌』第61号、96-82.

#### 参照した辞書

浅野鶴子編, 金田一春彦概説 (1978) 『擬音語・擬態語辞典』角川書店.

阿刀田稔子・星野和子編 (1995) 『擬音語擬態語使い方辞典』創拓社.

天沼寧編 (1985) 『擬音語・擬態語辞典』東京堂出版.

小野正弘 (2007) 『擬音語・擬態語4500日本語オノマトペ辞典』小学館.

曹金波 (2008) 『標準日本語擬声語・擬態語』大連理工大学出版社.

飛田良文・浅田秀子編 (2002) 『現代擬音語・擬態語用法辞典』東京堂出版.

山口仲美編 (2003) 『暮らしのことは擬音・擬態語辞典』講談社.

#### 参考資料

クックパッド編集部編 (2015) 『【食感を科学する!】「もちもち」「カリカリ」などのオノマトペ検索が人気な理由とは?』 (<http://cookpad.com/articles/8144>) (2022年5月10日アクセス)

日本語教育語彙表 ver1.0 (<http://jhlee.sakura.ne.jp/JEL.html>) (2021年12月10日にアクセス)