LC
りぽーと
Vol.17

〒663-8558　西宮市池開町6-46
武庫川女子大学言語文化研究所
TEL 0798(45)3536
FAX 0798(45)3574
http://www.mukogawa-u.ac.jp/~ILC

料理名の名付け　食のことば partⅡ

『LCりぽーとvol.16』は、「食のことば」と題して、味覚語彙・料理の材料名・料理の説明語彙などの調査報告を行いました。そこでは、味覚を表現することばの乏しさが再確認されたことや、「食感」という便利なことばが使われていることなど、語彙調査によって明らかになった事実を皆さんにお届けすることができました。

今回のリポートは、同じく食のことばですが、「料理名」（料理雑誌で取り上げられている料理の名前）をデータとして調査結果を掲載いたします。料理名というと、皆さんはどのようなものを思い浮かべるでしょうか。カレー？スパゲティ？それとも関西らしく、うどんやたこ焼きなどでしょうか。今回の調査材料には、料理の専門雑誌を用いました。『dancyu』[1] と『月刊専門料理』[2] の２種です。料理を専門に扱う雑誌には、いったいどのような料理名が出現するのか、料理名を分解してみるとそこから何が見えてくるのか。

以下に、調査結果の一部を報告します。

◆調査の方法

『dancyu』は、2003年１月～６月の６か月分、『月刊専門料理』は、2002年1月、２月、８月及び2003年２月～４月の６か月分、合計12か月分を資料とした。各月に掲載された内容のうち、今回の調査対象としたのは、料理写真のキャプションとして掲載されている料理に付けられている料理名。ただし、「うどん」「カレー」「ラーメン」のような単純語だけで構成されている料理名は除いた。また、デザートは今回の調査対象からは省くこととした。このようにして得られたデータ数と料理の種類は次の通り。

全料理名数　572例　（内訳　和食:237　中華:100　洋食:228　その他:７）

その他には、韓国料理やエスニック料理などが含まれるが、今回の調査では、少数であったため、和食、洋食、中華を中心に分析を行うこととする。

分析の視点は、料理名に使用される文字数と構造パタンの２点を中心とする。

1　プレジデント社発行　発行部数 252,000部　対象 20～40代の男女
2　柴田書店発行　発行部数 91,000部　対象 プロ調理師
以上、『雑誌新聞総かたろぐ』2003年版メディアリサーチセンター　による

《 文字数から料理名をながめる 》

表：料理名の文字数一覧

	文字数平均	最大文字数	最小文字数
和　　食	7.59	27	3
中　　華	13.27	40	4
洋　　食	21.29	71	4
全データ	14.07		

まず、料理名に使用されている文字数について一覧表に示してみる。

全データの平均文字数は、14.07文字。平均文字数と最大文字数が最も多いのは、洋食であった。平均文字数は21.29文字で、一番長い料理名には71文字が使用されており、その長さは、このリポートの約２行分に相当する。「ジャルダン・デ・サンスのスペシャリティージャガイモで巻いた鴨のフォアグラのフリット、洋梨のコンポートヴァニラの香りバニュルスのキャラメルソース」がそれである。洋食の料理名として使用されることばの中には、フランス語やイタリア語がそのままカタカナ表記として用いられることが多いため、必然的に長くなるものと考えられる。また、30字以上の文字数からなる料理名は、全体の中で44例あり、そのうち42例が洋食である。洋食は長い料理名が付けられる傾向にあると言えそうだ。

反対に平均文字数が最も少ないのは、7.59文字の和食で、最少文字数も一番少ない。こちらは、「菊花蕪」や「梅素麺」などのように、漢字表記が使用される場合が多いことと関係しているのだろう。和食で最も長い料理名は、「鴨のロースト　おろし蕪と水菜のあんかけ」で18文字。

《 構造パタンから料理名をながめる 》

料理名の名付け方には、いくつかの構造パタンが認められる。そこで、次に、料理名がどのような要素によって、どのように構成されているかという面から見てみることにしよう。以下、具体例を挙げながら、おおまかに５つのパタンに分類する。

Ⅰ．基本パタン　平均文字数9.61字　［食材＋（の）＋調理法／完成名］型

納豆とひき肉の炒め物／里芋の揚げだし／蛸黄身酢かけ　　（和食）

ゴボウと肉団子のスープ／フカヒレの姿煮／白子入り麻婆豆腐　　（中華）

菜花と蟹のタリオリーニ／干し野菜のスープ／海の幸サラダ　　（洋食）

このパタンは、単品あるいは２品以上の食材とその調理法あるいは完成名から構成されたものである。食材と調理法／完成名との間には、助詞「の」がある場合とない場合とがある。また、ここでの完成名とは、「それだけで料理名としてとらえることができるもの」としておく。

全データの中で、この構造パタンが６割以上と、最も多い。そこで、このＩのパタ

ンを「基本パタン」とした。また、基本パタンの中では和食の占める率が一番高く半数以上を占めている。洋食と中華の比率は、それぞれ２割強と２割弱である。

Ⅱ．基本パタン＋形容語　平均文字数15.03字

［食材＋（の）＋形容語＋調理法／完成名］型

［形容語＋食材＋（の）＋調理法／完成名］型

豆腐と香菜のさっくり和え／鶏のさわやか煮／漁師風わたりがにの味噌汁／極上比内地鶏もも肉焼き　桜鱒と蓬の彩り春巻き　（和食）

春たけのこのパラパラ炒め／特上フカヒレ姿煮／干し海老、干し貝柱のちまき風キャベツ巻き蒸しご飯　（中華）

仔牛のトライプの温かいテリーヌ／ブルゴーニュ産ホロホロ鳥のココット焼き／シチリアの護衛兵風、烏賊の「２分間」煮　（洋食）

このパタンは、Ⅰの基本パタンに形容語（形容詞、形容動詞、副詞、～産、～風）が加わった形の料理名である。形容語が加わった分、平均文字数も多くなっている。この構造パタンでは、洋食の占める割合が最も高くなっており、洋食の料理名には形容することばを付した名付けがよく行われていることが分かる。

また、上に示した例以外の形容語には、冷たい／こんがり／クリーミー／あつあつ／かんたん／高知産／自家製／皮付き／山里風／さしみ風などが見られる。

Ⅲ．基本パタン＋添え書き　平均文字数21.65字

［食材＋（の）＋調理法／完成名＋添え書き］型

豌豆すり流し仕立て、フカヒレの姿／鴨のロースト　おろし蕪と水菜のあんかけ／鮭と白子の白雪小鍋　旬野菜彩々　（和食）

ホウボウの蒸しもの　赤酢ソースがけ／豚豆の湯引き、葱生姜のソース　（中華）

キャベツのスープ　ロックフォールチーズのせ／タラの白子のムニエル、大根の含め煮添え生姜風味　（洋食）

このパタンは、前半が基本パタンで構成されており、後半がその料理に説明を加える形で添え書き風になっているものである。添え書きには、基本パタンの料理に付け足された添え物の食材や、あん・ソースなどについて記された例が多くなっており、平均文字数はⅡ型より多い。この構造パタンも洋食の割合が最も高くなっている。

Ⅳ．基本パタン＋形容語＋添え書き　平均文字数31.84字

［食材＋（の）＋調理法／完成名＋形容語＋添え書き］型

フランス産カエルのムニエルとパセリのスープ仕立て　きの子添え／エスカルゴのかりかりフリット、エストラゴン風味／軽く燻製した鶉のロースト、ボルロッティ豆のスープ添え／冷たいキャビアのスパゲッティーニ　シブレットと松の実のソース　（洋食）

この構造パタンの料理名は、基本パタンに形容語と添え書きが加わった形のものである。また、ほとんどが洋食である。

Ｖ．Ⅱ～Ⅳ型＋文章調　平均文字数38.13字

［食材＋（の）＋調理法／完成名＋形容語＋添え書き＋言いさし／もてなしのことば］型

菜の花と、甘みがいっぱい白葱ソース　焼き蛤とどうぞ／フランス産アスパラガスのムース　キャビアとコンソメゼリーと共に／半熟卵～トリュフ風味に半熟に蒸してセップ茸とアスパラガスのコンテチーズ風味の軽いグラチネと一緒に／ラカン産仔鳩～胸肉をフォワグラと一緒にキャベツで包み、ベーコン風味のポレンタをトリュフでつくるタンバルの中へ　（洋食）

このパタンは、その末尾が言いさしの形で終わっているものや、客に対するもてなしのことばが添えられているものである。また、「蒸して」「一緒に…包み」「つくる」など調理の過程を示すことばが使われており、その１文が料理名でもあり、かつ調理の方法を示しているものでもあるといった、おそらく今までには見られなかった新しいタイプの料理名である。したがって、文章調の形を成しているものが少なくない。また、このような非常に長い料理名が名付けられるのは、Ⅳと同じくほとんど洋食である。

和食の料理名はその約９割が基本パタンであった。和食の場合はベーシックなものが多いのである。よく言えば奇を衒ったところがない、悪く言えば代わり映えがしないとも言える。一方、洋食では、基本パタン以外が約６割であり、料理名の長いことが大きな特徴としてあげられる。では、なぜ、洋食の料理名は長くなるのか？

例えばメニューを見たとき、一般的に言って、和食の場合、「鱧の落とし」と書かれているだけでイメージが広がってよく分かる。「淡路産鱧の湯引き牡丹仕立て、梅肉添え」としたところで、料理に対する魅力に、それほど大きな違いは生まれない。ところが、洋食の場合、「牛肉のステーキ」と「神戸牛の燻製岩塩を使ったロースト、トリュフ風味のソースベアルネーズで」と書いた料理が並んでいれば、分かりやすいのは前者だが、料理としては後者に魅力を感じるだろう。

私たちは、洋食に対して、未知なるものに対する憧れのような意識をもっているのではないか。つまり、自分が知らないという新しさに魅力を感じるのである。そこで、料理の作り手側も当然、その新しさを演出しようとして、形容語や添え書きを加える。その結果、長い名前になるのである。

しかし、この未知なるものへの憧れは、視点を変えれば、“洋”に対するコンプレックスとも言えよう。洋に対する感覚や態度の未成熟さ、あるいは洋を受け入れる懐の浅さが、説明をふんだんに盛り込んだ長い料理名を求めさせると考えられる。

＜あとがき＞　お食事にいらっしゃる際には、その店のメニューをじっくりとご覧ください。そして、料理名に新しいパタンを見つけられたなら、是非ご一報を。

［料理人］佐竹　秀雄　　岸本　千秋　［作業協力者］安藤 彩子　　2003.Sep.