

## 食文化と 用語学

太田泰弘

文教大學国際學部

### 1. 「用語学」または「ターミノロジー」

日本語での「用語学」、韓国語での「用語学」、そして中国語での「術語学」は、いずれも「terminology science」の訳語である。西欧諸国、とくに複数の言語を日常的に使用する国、たとえばオーストリアやカナダ、においては、正確な概念および定義をもつ専門用語の制定（特に多言語間での同定）は国の重要な行政事務であった。韓国および日本はこのような環境にないから、専門用語の問題は限定された学術領域のなかでのみ処理され、政府の重要な施策の一つにはならなかった。一方、中国は多言語国家であり、用語管理は円滑な行政をおこなうために必須な業務だとされ、積極的な活動が展開されてきた。

国際規格（ISO 1087：1990）によれば、用語学は「専門分野の言語に見いだされる概念および用語の学術研究」であり、その活動は「概念を系統だてて表現することに関わる活動、または確立した原則および手法にもとづいて専門用語集を作成することに関わる活動」であると定義されている。人間の日常活動で自由に使われる言語と異なり、学術分野で使われる用語は、その持つ概念、定義、他の用語との関わりなどを明確にすることを条件づけられる。そうでないと、情報の正確な伝達ができなくなり、学術の進歩が大きく阻害されるからである。

### 2. 食文化領域における用語研究の重要性

食文化を対象とする研究活動が次第に体系化

されるにつれて、以下に挙げる理由でこの領域で使用される用語への関心が高まってきた。

(1) 本来的なもの一生活の三本柱である衣食住のうち、食は文字にもっとも依存する分野である。食の主体をなす食べ物の多くは消失し、記録に頼らざるをえないからである。

(2) 学術の対象一食はあまりに日常的であるため、そこで使われる日常言語が、概念や定義を十分検討しないままに学術領域に入りこむ機会が多い。研究の深まりとともにその欠陥が顕在化してきた。

(3) 総合学術領域一食文化研究は食に関わる既存の学術の総合である。科学として認知された領域では用語および用語体系が確立しているが、領域の総合をはかるためには、既存の用語体系を熟知し、その調整をはからねばならない。

### 3. 食文化用語研究の実例

#### 3.1 食感覚を表現する用語

調理学や官能検査手法の発展にともなって、これまで食べ物の官能的評価に使われてきた日常言語がそのまま学術用語として採用されるようになってきた。手法の記述に使われる日常言語に用語となるべき条件がととなわなければ、情報の正確な伝達は期待できない。多言語の扱いに悩む諸國は以前からこの課題にとりくみ、イギリス、フランス、イタリア、スペイン、インド、オーストラリアは食感覚表現用語をそれぞれの国内規格として標準化し、それらを参考

として国際規格(ISO 5492:1992)も制定された<sup>1)</sup>。東アジア諸國もこれにならって国内規格(日本:JIS Z 8144-1990、韓国:KS A 7000-1990、中国:10221. 3-1988)を制定したが、いずれも国際規格の翻訳の域をでない。国際規格の作成には東アジア諸國は参加しなかったので、その翻訳には苦慮したと思われるが、食感覚にすぐれた評価能力をもつ東アジアは、その立場をこれからの国際規格改訂に反映すべきであろう。その前に漢字文化圏に属する言語の間で、それぞれが持つ食感覚用語の概念および定義を明確にし、標準化につとめておく必要がある。太田<sup>2)</sup>は味覚用語について、李<sup>3)</sup>はテクスチャ用語についてそれ先駆的作業をおこなったが、組織的な調査研究活動が進展することを望みたい。

### 3. 2 調理動作を表現する用語

調理学では調理動作を表現する日常言語(主として動詞)が学術用語として数多く採用されている。概念や定義を十分に検討しないままに使われている場合もあって、用語の扱いにきびしい学術領域から参入する研究者には理解に苦しむこともあった。太田<sup>4)</sup>はそのいくつかを指摘したが、最近出版された調理学用語辞典でこの点が改善されているのが目立ち、喜ばしいことである。

東アジアでは、各地域の料理についてお互いに関心が深く、料理法について書き下ろし本や翻訳本の出版が活発で、調理動作用語はかなり正確に翻訳されているようだ。言語学の世界でも、調理動作を対象とする研究成果がすでにいくつか発表されたが、言語学は自然言語を扱うことになっているためか、用語学の観点から調理動作用語の言語間比較をおこなった例は見当たらない。

### 3. 3 食品を表現する用語

多くの学術領域で広く利用されている食品成分表では、重要なキーワードである食品用語のもつ概念や定義は明確に規定されている。また、日常の消費生活のためにも、食品のルーツや伝播経路を知りたいという興味のためにも、食品

名は重要な手がかりとなるから、日常言語としての食品名の扱いも必然的に慎重になる。ここでも食品用語の国家規格が話題になるが、存在するのは中国規格のみである。

最近では、食品素材や加工食品の国際間流通がはげしくなったので、二種以上の言語間での異同を問う機会が増大した。食品名の確認を怠った場合の貿易上の被害はかなり報告されているから、異言語の食品名への通商担当者への関心は大きい。EC諸國の経済統合をひかえて、Commission of the European Communities(ECC)が4言語からなる“Food-Multilingual Thesaurus”を出版したのは周知のことだが、同様なことは東アジアでも実施する必要がある。太田<sup>5)</sup>は食品成分表に収載された食品名について日本語、韓国語、中国語での比較検討をおこなったが、この内容はまだ初歩的段階にすぎない。

## 4. おわりに

東アジア地域においては、用語学の研究活動はまだ緒についたばかりで、国際的ネットワークは話題にはなっても実現にはほど遠い。しかし、漢字を使用する文化圏での用語学研究は魅力的で、なかでも食文化での題材は豊富である。韓国には食文化研究の推進母体として「韓国食文化学会」、「東アジア食生活学会」などが存在し、近隣諸國にも類似の団体が存在する。用語が介在してこれらの団体のネットワークが実現すれば、東アジアにおける用語学研究は大きく飛躍するであろう。

### 引用文献:

- 1) 太田泰弘、“おいしさ用語の体系” 島田淳子、下村道子(共編)、“調理とおいしさの科学”、(調理科学講座、1)、p. 215-224、朝倉書店、1993
- 2) 太田泰弘、“Taste-describing Terms in East Asia”、韓国食文化学会誌、3(1)、23-27(1988)
- 3) 李哲鎬、“A Terminological Study of Trili-

- ngual (Chinese-Korean-Japanese) Presentation of Food Texture”、第3届中国飲食文化學術研討會論文集、台北、1993-09-09
- 4) 太田泰弘、“調理のことば”、調理科学、17、211-220 (1984)
  - 5) 太田泰弘、“調理学用語のターミノロジー”、調理科学、19、57-62 (1986)
  - 6) 太田泰弘、“用語学の観点からみた日本・韓国・中国の食品成分表の比較”、第3届中国飲食文化學術研討會論文集、台北、1993-09-09