

料理レシピの名づけにおける@の使用についての予備調査

若松 弘子 (筑波大学 大学院生)

1. はじめに

昨今の日本語の書き言葉での日常的なコミュニケーションにおいて、@を用いた表現を見かけることは珍しくないだろう。@はメールアドレスにも含まれて表示されているし、「AEARU-WTCS2016@青葉山キャンパス内カターホール」などのように、イベントなどが行われる場所の前に付加される例も散見される(加藤, 2016)。@は日本語でアットマークと呼ばれることから推測できるように、英語の前置詞 *at* と捉えることが可能である。Shimada and Nagano (2014) や Nagano and Shimada (2016) は、後述するように、日本語の料理レシピのタイトルに見られる *in*/インや *on*/オンを英語前置詞 *in* や *on* から借用された日本語の接置詞として扱っている。これに倣い、本調査においても、@を英語の前置詞 *at* から借用された日本語として分析する。

Shimada and Nagano (2014) や Nagano and Shimada (2016) は、料理レシピの投稿・検索サイト「クックパッド」に掲載されている *in*/インや *on*/オンが含まれるレシピ名を言語接触現象の一表出であるとみなす。そして、*in*/インや *on*/オンは単に語彙借用されたものではなく、単一言語内でのコードスイッチング (*monolingual code-switching*) の結果と考える。つまり、日本語の位置変化動詞の派生名詞 (e.g. 「チーズいりハンバーグ」のいりや「タマゴのせハンバーグ」ののせなど) の同意語として、*in*/インや *on*/オンが用いられていると指摘している。これにより、*in*/インや *on*/オンが含まれるレシピ名の主要部位置が左にあっても右にあっても可であること、また、これらのレシピ名には、日本語の統語構造を保持したものと、英語に類似したものが生じることが説明される。

本調査では、レシピ名に使用されている@、つまり、英語前置詞 *at* の借用としての接置詞について、*in*/インや *on*/オンを扱った Nagano and Shimada (2016) の分析枠組みに依拠して考察し、@の機能は多岐にわたるが、日本語の格助詞「にて」と同意語となりうる場合もあること等を指摘する。

2. レシピタイトルに使用される@についての分析

本分析では形態素として用いられている@を分析する。そのためにデータセットから次のデータを分析対象外とした。まず、@を含むレシピタイトル 499 件のうち、1割強にあたる 62 件が顔文字の構成要素として@を使用していた (e.g. 「たまごスパサラダ(@p@)」など) が、これらは分析対象から外した。また、「@驚くネギチキン」のようにアットという音声を利用している例や、「ピーマンとなすとにんじんの肉巻き+@」などのように、@をアルファの代用として使用している例も分析の対象に含めないこととした。さらに、1件のレシピタイトルに2つ以上の@が含まれる場合 (e.g. 「@サーモンムニエル@」や「@@ミッキー@@キャラ弁@@」など) についても今回は分析の対象外とした。@が重複して使用されている事例の場合、@自身に由来すると思われる意味機能と、☆や♡などの記号が果たすと思われ

る区切りと装飾を兼ねた機能とを明示的に区別するのが困難と思われたためである。

@が含まれるレシピタイトルの統語的構造を見ていく上で、分類の作業手順として、レシピ名を読むと同時に、クックパッドのサイトに掲載されている写真や作り方の手順を読み、レシピ投稿者がどのような形状や状況などを意図しているかを確認したうえで、@がなにを表現するために用いられたかを考慮し、分類を行った。

以下に代表的な構造をまとめる。グループ I、グループ II ともに主要部は右側にある。グループ I は in/インや on/オンと同様、日本語の位置変化動詞の同意語と考えることができるが、用例数としては多くなく、右側主要部として分類した 89 件のうち 7 件のみが該当した。グループ II は@の左側要素が右側要素を修飾する関係にある。左側要素に性質や製造法や状態などを示しているものを含めており、用例数としてはこのタイプが一番多い。@の同意語としての日本語は属格「の」に近いと思われる。

(1) グループ I

- a. [[バナナ@]チョコのロール] (入り)
- b. [[スイーツチリ@]ししやものマリネ] (がけ)

(2) グループ II

- a. [[低カロリー@]カッターチーズケーキ]]
- b. [[我が家の味@]ネギぬた]
- c. [[ガッテン流@]焼きそば]
- d. [[しろくま風@]レディボーデン]
- e. [[段ボール燻製@]スモークサーモン]
- f. [[ふっくら@]コーンマヨパン]
- g. [[うわっ!やばっ!うまっ!@]オイルサーデン]
- h. [[ねこも狙う@オイルサーデン de バスタ]

グループ III においても右主要部型と考えられるが、@の左側要素との関係が明示的ではなく、@は左側要素と右側要素の連結動詞的な振る舞いをしているかのように見える。

(3) グループ III

- a. [[あと一品@][ほうれん草ともやしのキムチ和え]]
- b. [[小さな幸せ@][鮭葱おにぎり]]
- c. [[大食さんの DIET@][ポテトグラタン]]
- d. [[油揚げの保存方法@][冷凍]]

- e. [[寒い冬に]@[韓国料理鶏タッコムタンクッパ]]

左側に主要部が来る場合、グループ IV のように@の後に調理器具が位置するものが最も多いパターンである。グループ V のように場所やイベントが続くものもある。また、グループ VI のように@の後にレシピで使用した材料が来るものも多い。これらのグループ IV、グループ V、グループ VI のタイプの@は日本語の格助詞「にて」に該当すると考えられる。つまり、場所や時を示す「において」や手段や方法、原因を示す「によって」と同義といえよう。

(4) グループ IV

- a. [中華おこわ@[炊飯器]]
- b. [豚肉とキャベツの重ね蒸し@[タジン鍋]]
- c. [大根のふわふわスープ@[無水鍋]]

(5) グループ V

- a. [似顔絵デコレーションケーキ@[還暦記念日]]
- b. [ラム肉のロースト@[イースター]]
- c. [#ヘルシー 林檎のカップケーキ@[USA]]

(6) グループ VI

- a. [卵入り炊き込みごはん@[ヤマサ昆布つゆ]]
- b. [簡単!美味ゴマ和え@[我が家の甘辛タレ]]
- c. [マーマレード@[マーコットあんど清見]]

グループ VII の例は、@が日本語の「いり」と同義であるが、グループ VI と多少は重複している。つまり、グループ VII のほうは単に材料として入れたものを記述しているといえるが、グループ VI のほうは@に後置する材料の役割が大きい。(6a) は「ヤマサの昆布つゆ」によって「卵入り炊き込みごはん」が作られたと読めるが、(7a) のパプリカはぬか漬けの材料であるにすぎない。

(7) グループ VII

- a. [ぬか漬け@[パプリカ]] (入り)
- b. [甘酒ちぎりパン@[キココアクリーム]] (入り)

最後に、グループ VIII は@の右構成要素と左構成要素がほぼ同格のタイプである。右側の要素について左側がパラフレーズしている表現となっている。

(8) グループ VIII

- a. [[ズッパ]@[野菜たっぷり豆入り冬スープ]]
- b. [[酒粕白パン]@[スクエア型でちぎりパン]]

3. まとめ

@が用いられているレシピ名の主要部の位置のみに注目した場合、左側主要部をとるタイプが右側主要部をとるタイプのほぼ3倍弱あり、英語の統語構造が影響を持っていることをうかがわせる。しかし右側に主要部を持つ場合も決して珍しくなく、左側にかなり多様な修飾要素が置かれる。また、in/インや on/オンと比較すると、@のほうがより幅広い用法を持ち、位置情報とは無関係に、連結要素的な要素を持つといえるだろう。なお、@は英語の at からの借用とみなしたが、数値とともに用いられる@は1例のみであり、また動作の対象を示すための@も分析対象データのなかには皆無であった点は興味深い。

参考文献

- 加藤 諄 (2016) “日本語における@の多義性と日本人英語学習者の前置詞認識の相違について” (「三層フェスタプレワークショップ：若手が拓く言語研究の新領域」(筑波大学)発表資料) .
- Nagano, Akiko and Masaharu Shimada (2016) “When a Preposition-less Language Borrows Prepositions: Language Contact through L2 Education and Its Reflection on Recipe Naming,” ms.
- Shimada, Masaharu and Akiko Nagano (2014) “Borrowing of English Adpositions in Japanese,” Abstract of LAGB Annual Meeting 2014, Linguistic Association of Great Britain.