

# シズルワードの現状と変化

## The current situation of “sizzle words.”

大橋正房  
Masafusa Ohashi

(株)BMFT

In these 10 years, there is a change of “sizzle words,” the word by which people feel “tasty.” As to the food feeling, more people came to regard “mochimochi” and “torori” as “sizzle words,” and for the taste, “noukou” and “rich” became the popular “sizzle words.”

### 1. はじめに

シズルを説明する時に、ジュージューと焼けているステーキをあげることがよくある。おいしそうな焼け具合、ジュージューという音、脂を含んだこんがりした匂い。まだ食べてはいないので味覚や触感はおあずけ、視覚、聴覚と嗅覚で感じるのがシズルである。

シズルに対して言葉はどのような働きをするのか、食べている時のおいしさの感覚に対して言葉は何をしているのか。そのことを知る切り口として、人を飲食に誘う言葉を「シズルワード」とし、シズルワードについての調査の結果を紹介する。

#### 1.1 調査方法

世論調査などの社会調査やマーケティング・リサーチでよく使う、質問票を用いた定量調査。いわゆるアンケート調査。

実査方法 : インターネット調査  
対象者 : 15-59 歳男女  
サンプル数 : 1,500 人  
調査期間 : 2015 年 5 月、それ以前の年の 5 月  
調査地域 : 全国

#### 1.2 言葉のシズル性

調査したのは言葉 305 語。単語と少しの熟語の中から、「おいしい」「食べたい」と感じる言葉を対象者にチェックしてもらった。

その際、食べ物・飲み物や状況などは特定しない。ただ言葉だけから選択。言葉には個々の対象者の飲食の思い出など、さまざまなことが込められているはずだが、選択は一瞬の判断、言葉がもつシズル性を取り出すことを目指した。

#### 1.3 言葉を 3 分野に

調査する言葉を、大きく味覚系、食感系、情報系の 3 つに分けた。

味覚系は「甘い」「辛い」「酸っぱい」「しょっぱい」「苦い」「コク」「うまみ」など、味覚の基本に関わる言葉が中心だが、嗅覚に関わる「香ばしい」なども含めた。ただ、嗅覚と直接的に表わす言葉はもともと少ない。

食感系は、硬さや柔らかさ、軽さや重さ、なめらかさ、冷たさや温かさなどの飲食時に口内の触覚、それに噛んだ時の音など聴覚に関わる言葉で、オノマトペが多い。食感系は食べる行動の時間の中で生まれる感覚で、味覚系とは違う。

味覚系や食感系とは別に、「焼きたて」「揚げたて」などの出

来たて感、「季節限定」や「旬」などの季節感を表す言葉など、知恵や知識でシズルを感じる言葉を情報系とした。味覚系や食感系は単語だが、情報系には熟語がいくつかある。

### 2. 2015 年 全体の結果

調査した 305 語のうち、「おいしい」「食べたい」を感じる割合が高かったシズルワードは次のようになる。

#### 2.1 味覚系の言葉

3 分野合わせたシズルワードの上位には味覚系、次いで食感系の言葉が多い。味覚系のなかでは「うまみがある」が最上位、次いで「濃厚な」「コクがある」「味わい深い」「風味豊かな」といった豊かさや濃さ、深さを表した言葉、それと「香ばしい」が上位を占めた。

「甘い」「辛い」「酸っぱい」「しょっぱい」「苦い」など、味覚を構成する基本的な言葉はそれだけではあまりシズルを感じない。「甘い」は味覚系の 27 位だが、「甘さ控えめ」の方は 18 位である。

#### 2.2 食感系の言葉

3 分野合わせた 1 位は「もちもち」で、語尾違いの「もっちり」「もちっと」もそれぞれ 4 位と 6 位。<もち>系 3 語が 3 分野合わせた最強のシズルワードといえる。

<もち>系の他には、「とろける」「とろーり」の <とろ>系、「サクサク」「サクッと」の<サク>系、それと「ほくほく」が上位 22 位に入る。これらはすべてオノマトペで、オノマトペ以外の食感系では、「口どけのよい」と「なめらかな」が 30 位以内にある。

情報系は上位には比較的少なく、「贅沢な」に次いで「揚げたて」「焼きたて」が 13~15 位に位置している。

### 3. 時系列変化

この調査は 2003 年から行っているもので、この 10 年余りの変化を順位から捉える。大きな変化は、食感系オノマトペ「もち」「ふわ」「とろ」の進展、それと味覚系の「豊濃化」の 2 つがある。

#### 3.1 「もち」「ふわ」「とろ」の進展

2003 年の 3 分野合わせた順位で「もちもち」は 14 位で、「もちもち」よりも上位の食感系の言葉には「コシのある」「とろける」「サクッと」「サクサク」があった。だが、3 年後の 2006 年には「もちもち」は、これらの言葉を抜き 3 位になる。そして 2009 年には 2 位、2012 年、2015 年には 1 位になった。また、「もちもち」を追うように 2003 年 30 位だった「もっちり」も順位をあげ、2009 年に 5 位、2015 年には 4 位になる。同じように「ふわふわ」「とろーり」もこの時期に順位を大きくアップしている。

そして、2003 年には上位にあった「とろける」「サクッと」「サクサク」の順位は 2015 年もあまり変わらない。

逆に順位がダウンしたのは「コシのある」をはじめ、「舌触りがよい」「歯ごたえがある」「歯ざわりがよい」など、「歯」「噛」「舌」などを接頭とした「ある」「よい」だけを表した言葉であった。

### 3.2 味覚系の豊濃化

味覚系のシズルワードで、2003 年から 2015 年の 12 年で着実に順位アップしてきたのは「濃厚な」である。2003 年は 62 位だったが、以降 2009 年 15 位、2015 年には 5 位になった。また、「濃厚な」と並んで「リッチな」も順位をあげている。

逆に、「あっさりした」「後味すっきり」は順位がダウンしている。味覚系は淡白さから「濃さ」や「豊かさ」の「豊濃」へという変化が進んでいる。

## 4. 言葉、食べ物、人

こうしたシズルワードの変化は何を意味しているのか。ここでは言葉を使う人や食べ物に視野を広げ、言葉との関係について、いくつかの仮説を述べて今後の課題としたい。

### (1) 音感で理解し、感覚を実感する

寿司屋の方は、ヒラメは一日おいた「うまみ」を味わってもらいたい、客は「コリコリ」したヒラメに新鮮さを感じ、おいしいという。少なくとも「コリコリ」の方が「うまみがある」より実感はしやすい。

シズルワードの 1 位は、ここ 10 年余りで「コクがある」、「ジューシー」、「もともち」と変化した。「コクがある」が順位を下げてきた理由のひとつに実感しにくいことがある。逆に、「ジューシー」は触覚的、さらに言葉の音感が「ジュージュー」と重なり、外来語でありながら、オノマトペのようで実感しやすい。

### (2) 心地よい感覚を求めて

食感系のオノマトペが指す感覚は、言葉の音が感覚を擬しているから、わかりやすい。そのうち「もっちり」「ふわふわ」「とろーり」などの音感は心地よい幸せ感を含んでいるように思う。

同じパンを食べても、「歯ざわりがよい」よりも「もっちり」「ふわふわ」という言葉を感じている方が心地よいはず。私たちは、食べることに心地よさを求め、それに合う言葉と食べ物を追いかけていると考えることができないか。

### (3) 言葉と食べ物は相互作用して盛衰する

言葉は使う人たちの総意で意味内容が作られながらゆっくり変化しているが、シズルワードは意味内容と紐付く食べ物が相互作用しながら盛衰している。

「もっちり」「ふわふわ」「とろーり」が順位アップした 2010 年くらいまでの時期は、スイーツやベーカリー系パンが広く普及した時期でもあった。「もち」系オノマトペの広がりのおかげをつつたミスタードーナツのボン・デ・リングが登場したのは 2003 年だった。ここ数年、例えば「フワトロ」という言葉は食べ物のオムライスと一緒に広がっている。

### (4) 紐付く食べ物と使う人が拡大した

「あっさり」から「濃厚な」へという「豊濃化」の流れには、おいしさの嗜好それ自身の変化があると考えられる。ただ、その変化は言葉に紐付く食べ物や言葉を使う人の拡張として起きている。

男性は女性に比べてシズルワードは貧しく、ほぼラーメンだけがシズルワードを実感する食べ物、なかでも「濃厚な」はラーメンと男性の中心的シズルワードであり続けてきた。だが、その「濃厚な」が、スイーツやアイスクリームなどに紐付きながら、「リッチな」と一緒になって女性に拡大した。

Table1 シズルワードランキング 12 年間の変化 (3 分野)

	2003年8月	2006年5月	2009年5月	2012年5月	2015年5月
1	コクがある	コクがある	ジューシー	もっちり	もっちり
2	ジューシー	ジューシー	もっちり	ジューシー	ジューシー
3	うまみのある	もっちり	うまみのある	うまみのある	うまみのある
4	香ばしい	香ばしい	コクがある	コクがある	もっちり
5	コシのある	うまみのある	もっちり	もっちり	濃厚な
6	とろける	とろける	香ばしい	サクサク	とろける
7	深みのある	サクサク	とろける	とろける	香ばしい
8	新鮮な	もっちり	焼きたて	濃厚な	コクがある
9	味わい深い	コシのある	サクサク	香ばしい	味わい深い
10	美味	風味豊かな	風味豊かな	揚げたて	風味豊かな
11	サクッと	とろーり	クセになる	焼きたて	美味
12	焼きたて	ほくほく	ほくほく	クセになる	サクサク
13	サクサク	味わい深い	とろーり	美味	贅沢な
14	もっちり	焼きたて	痛みつきになる	ほくほく	揚げたて
15	産地直送	産地直送	濃厚な	サクッと	焼きたて
16	天然の	シャキシャキ	味わい深い	コシのある	ほくほく
17	まるやかな	深みのある	揚げたて	炊きたて	深みのある
18	旬	サクッと	新鮮な	とろーり	とろーり
19	揚げたて	揚げたて	深みのある	痛みつきになる	絶品
20	ほくほく	まるやかな	シャキシャキ	シャキシャキ	口どけのよい
21	完熟の	新鮮な	コシのある	風味豊かな	新鮮な
22	シャキシャキ	口どけのよい	炊きたて	口どけのよい	サクッと
23	炊きたて	炊きたて	口どけのよい	まるやかな	なめらかな
24	口どけのよい	濃厚な	出来立て	深みのある	産地直送
25	採れたて	出来立て	まるやかな	味わい深い	クセになる
26	熟成した	旬	スパイシー	ふわふわ	ふわふわ
27	後味がよい	完熟の	飽きのこない	とろとろ	炊きたて
28	舌触りのよい	天然の	サクッと	飽きのこない	コシのある
29	こだわりの	こんがり	美味	スパイシー	採れたて
30	もっちり	美味	採れたて	なめらかな	まるやかな
	62 濃厚な		31 旬	31 絶品	
	76 贅沢な	76 贅沢な	45 贅沢な	36 贅沢な	

Table2 シズルワードランキング 12 年間の変化 (食感系)

	2003年8月	2006年5月	2009年5月	2012年5月	2015年5月
1	ジューシー	ジューシー	ジューシー	もっちり	もっちり
2	コシのある	もっちり	もっちり	ジューシー	ジューシー
3	とろける	とろける	もっちり	もっちり	もっちり
4	サクッと	サクサク	とろける	サクサク	とろける
5	サクサク	もっちり	サクサク	とろける	サクサク
6	もっちり	コシのある	ほくほく	ほくほく	ほくほく
7	ほくほく	とろーり	とろーり	サクッと	とろーり
8	シャキシャキ	ほくほく	シャキシャキ	コシのある	口どけのよい
9	口どけのよい	シャキシャキ	コシのある	とろーり	サクッと
10	舌触りのよい	サクッと	口どけのよい	シャキシャキ	なめらかな
11	もっちり	口どけのよい	サクッと	口どけのよい	ふわふわ
12	歯ごたえのある	なめらかな	ふわふわ	ふわふわ	コシのある
13	あつあつ	あつあつ	ふんわり	とろとろ	カリッと
14	しゃきっと	とろとろ	カリッと	なめらかな	シャキシャキ
15	カリッと	プリプリ	なめらかな	ふんわり	とろとろ
16	からっと	舌触りのよい	とろとろ	カリッと	とろとろ
17	ふんわり	とろとろ	プリプリ	ふわふわ	ふんわり
18	歯ざわりのよい	ふわふわ	ふわふ	あつあつ	プリプリ
19	なめらかな	ふんわり	あつあつ	しっとり	カリカリ
20	ほかほか	カリッと	パリパリ	パリパリ	パリパリ
21	とろとろ	歯ごたえのある	さっくり	パリパリ	ふわとろ
22	とろーり	ふわとろ	ほかほか	カリカリ	しっとり
23	さっくり	ほかほか	とろとろ	とろとろ	あつあつ
24	プリプリ	しっとり	しゃきっと	パリッと	舌触りのよい
25	パリッと	しゃきっと	しっとり	ほかほか	からっと
26	しこしこ	からっと	舌触りのよい	歯ごたえのある	ぷるぷる
27	ひんやり	パリッと	カリカリ	さっくり	パリパリ
28	カリカリ	さっくり	からっと	ぷるぷる	歯ごたえのある
29	とろとろ	しこしこ	パリパリ	舌触りのよい	さっくり
30	しっとり	歯ざわりのよい	歯ごたえのある	からっと	ほかほか
	38 ふわふわ		32 歯ざわりのよい		

対象者 15-59 歳男女 1,500 人、全国

## 参考文献

- [1] 大橋正房他: シズルワードの現在, BMFT 出版部, 2015 年.
- [2] 武藤彩加: 日本語の共感覚的比喩, ひつじ書房, 2015 年.
- [3] 鷲田清一: 「ぐずぐず」の理由, 角川選書, 2011 年.