

日本語との比較から見る英語の調理表現： 調味料をかけることを表す動詞に着目して

An analysis of English verbs of seasoning: A comparison with Japanese

野中大輔*

Daisuke Nonaka

* 東京大学大学院 人文社会系研究科

Graduate School of Humanities and Sociology, University of Tokyo

The present paper presents an analysis of English verbs of seasoning in comparison with Japanese. In English some verbs of seasoning like *sprinkle* occur in two syntactic patterns: seasoning-as-oblique and seasoning-as-object constructions. It is shown that such a grammatical aspect should be taken into consideration when translating Japanese recipes into English.

1. はじめに

近年、食文化の多様化と健康意識の高まりの中で、海外からも日本食に注目が集まっている。日本食レシピへの関心も高まっているを受けて、2015年にクックパッドは日本語レシピの翻訳を含む Washoku.Guide (<https://washoku.guide/>) をリリースした。日本食を海外へ発信する際、日英語の調理表現について理解を深めておくことは重要だろう。本発表では、調味料をかけることを表す動詞(以下、「調味動詞」と呼ぶことにする)について日英語の違いを言語学的な観点から調査し、それをもとに英語に翻訳されたレシピの観察を行う。

2. 調理表現の研究

調理表現は手順に応じて様々なものがあるが、加熱調理 [国広 81]、沸騰 [福留 14] など、領域ごとに表現の比較をすることで研究がなされてきた。たとえば、国広は加熱調理動詞が「熱のみ、油、水分」というパラメータによって大まかに分類できること、日本語では「炒める」「揚げる」など油を使用する表現のカバークラームがないが、英語では *fry* がそれに当たることを示している。

3. 調味動詞

一方で、調味料をかけることを表す表現については十分に研究されていない。そこで、筆者は「現代日本語書き言葉均衡コーパス」のデータをもとに、調味動詞の調査を行った [野中 to appear]。まず、調味料の代表として「塩」および「こしょう」を選び、それぞれの名詞に後続する動詞を検索した。そして、これにより得られた動詞が調味料をどのように表現するかで分類した。これを簡略にまとめると表 1 のようになる(ここでは「味をつける」「味を調える」のようなヲ格を含む表現も一語の動詞と同じ扱いとする)。

表 1 からわかるように、調味動詞は「塩」「こしょう」が現れる格によって大まかに二つに分けることができる。調味料をヲ格に取る構文を A 構文、デ格に取る構文を B 構文と呼ぶことにする。A 構文の場合、調味対象は二格で表現する。B 構文では、調味対象をヲ格で表現する。ただし、「味をつける」「味を調える」の場合は対象をヲ格で表現することはせず、言うとしたら助詞の

ハを用いるか、そもそも表現しない(後述の「省略」も参照)。

表 1. 日本語の調味動詞と構文

	調味料	動詞の例	例文
A	ヲ格で表現	加える, かける, 振る, 入れる	鍋に塩こしょうを加える. 肉に塩こしょうをかける.
B	デ格で表現	味つけする, 調味する, 味を調える	肉を塩こしょうで味つけする. (肉は)塩こしょうで味を調える.

それでは、英語の場合はどうか。ヲ格が目的語に、デ格は *with* 句に相当すると考えると、表 1 に対応する英語は以下のようなになる。

表 2. 英語の調味動詞と構文

	調味料	動詞の例	例文
A	目的語で表現	add, put	Add salt and pepper to the pan. Put salt and pepper on the meat.
		sprinkle	Sprinkle salt and pepper over the meat.
B	with 句で表現	sprinkle	Sprinkle the meat with salt and pepper.
		season	Season the meat with salt and pepper.

英語にも日本語と同様、A 構文と B 構文が存在する。A 構文の場合、調味対象は *over* などの前置詞句で表現するのに対して、B 構文の場合は目的語で表現する。表 1 の日本語の場合と違うのは、*sprinkle* のように A 構文としても B 構文としても用いる動詞が存在することである。

加熱調理動詞の場合、日本語、英語ともに多様な動詞があるが、いずれも加熱対象をヲ格・目的語で表現するという点では共通しており、動詞間の対応のみが問題になる。それに対して、調味動詞の場合は、構文についても考慮した上で日英語の比較を行う必要があると言える。なお、英語の場合、調味料の範囲をオリーブオイルやバターにまで広げると、AB 両用の動詞はほかに *drizzle* (かける), *brush* (はけで塗る) などがある。

連絡先: 野中大輔, 東京大学大学院人文社会系研究科(言語学研究室), 〒 113-0033 東京都文京区本郷 7-3-1, dnonaka200@gmail.com

4. 二つの構文の用法

4.1 意味の違いと分布

言語学では、動詞が A, B のように言い換え関係ある二つの構文に現れることを「構文が交替する」(構文交替)と呼び、その意味の違いに関心を寄せてきた。sprinkle と同様の交替(これは場所格交替と呼ばれている)に参加する動詞に load がある。次の例は、どちらも箱をトラックに積むことを描写しているが、目的語の選択の違いによって着目する点が異なると言われている [Pinker 89]。つまり、a が箱の移動に焦点を当てているのに対して、b はトラックの状態が変化する(トラックが箱でいっぱいになる)ことに焦点を当てている。one by one のように移動の過程を描写する場合は a を、full のようにトラックの結果状態を明示する場合は b を用いる。

- a. John loaded boxes (one by one) onto the truck.
- b. John loaded the truck (full) with boxes.

調味動詞の場合、調味料に着目するか、調味対象に着目するかという違いになる。調理においては野菜や肉などの具材を切ったり焼いたり変化させていくのが主な行為だと考えると、調味動詞を用いる場合も具材の状態変化に着目するのが一般的だろう。調味動詞でいう具材の変化とはすなわち具材の味を変化させることである。実際に、英語のレシピ本 3 冊 (500 Quick and Easy Recipes, How to Cook Step-By-Step, English Traditional Recipes) をスキャンし、sprinkle の分布を調べてみると、B 構文のほうが多く使用されていることがわかる(A 構文 61 例, B 構文 137 例) [cf. Nonaka 16]。

4.2 省略

日本語のレシピでは、文中で具材がたびたび省略される [高野 03]。「肉を焼いて、塩こしょうをふります」であれば文の後半で塩こしょうの調味対象「肉」が省略されている。英語は、前置詞句は表現しないことも多いが、目的語は自由に省略することのできない言語である。しかし、レシピにおいては目的語の省略が頻繁に行われることが知られている [Culy 96]。調味対象の具材は文脈上調味料より先に登場していることが多いため省略されやすいとすると、次のような省略方法が考えられる。

- a. Sprinkle salt Ø. [A 構文の前置詞句省略]
- b. Sprinkle Ø with salt. [B 構文の目的語省略]

通常は目的語の省略をしないという英語の特性を踏まえると興味深いことに、上記のレシピ本では A 構文の前置詞句省略(1 例)よりも B 構文の目的語省略(B 構文の 8 割以上にあたる 115 例)のほうが多かった。レシピでは B 構文の使用が主であると同時に、目的語の省略が普通であることがわかる(ただし、レシピでは A 構文の一種として over を副詞的に使用した Sprinkle over salt のような表現が使われることもある)。

5. 日本語レシピから英語レシピへ

英語の調味動詞と構文について分析したところで、クックパッドの日本語レシピとその翻訳である Washoku.Guide のレシピを比べてみよう。

「(下)味をつける」と season のような対応関係は基本的に成立すると言える(以降の下線は筆者による)。

- お弁当に☆鱈の照り焼き / For Bentos! Cod Teriyaki
塩こしょうで下味を付けて揚げ焼きにします。

This cod is seasoned with salt and pepper and deep fried.

「ふる」や「入れる」などを英語にする際は、どの動詞を使うか、どの構文を使うかの選択が必要となる。

- 長ねぎのきんぴら。 / Japanese Leek Kinpira
野菜に火が通ったら 1 のタレを炒め合わせてお皿に盛り、白ごまを振って 出来上がり!

Once the vegetables are cooked through, add the sauce from Step 1, evenly coat the ingredients, transfer to servings plates, sprinkle with white sesame seeds and serve!

- セロリと豚肉の塩こしょう炒め / Stir-Fried Celery and Pork with Salt and Pepper

3.の鍋に、だし汁・砂糖・薄口醤油・みりんを入れて、強火のまま炒め煮にする。汁気がほとんど無くなれば火を止めて、ごま油小さじ 1/2 を入れて ざっくりと混ぜ合わせればできあがり。

Add dashi stock, sugar, usukuchi light soy sauce, and mirin to the pan. Stir-fry and simmer over high heat. Turn off the heat when the cooking sauce is almost completely cooked off. Sprinkle 1/2 teaspoon of sesame oil and stir. Then it's done.

上記の一つ目の例では、日本語の「振る」の英語として sprinkle を B 構文で使用し、目的語を省略している。一方、二つ目の例では「入れる」の英語として sprinkle を A 構文で使用し、前置詞句を省略している。前節で観察した英語レシピの特徴に沿うのは一つ目の表現のほうだと言えるだろう。(ついでながら、it's done は「できあがり」を訳したものだと考えられるが、英語のレシピでは締めめの表現として serve を使うことが多く、この点でも一つ目の例のほうが英語レシピの傾向に沿う)。

今回のように文法に着目することで、レシピを単に英語に訳すだけでなく、文法的に可能な表現のうちどれを選ぶのか(市販の英語レシピをモデルにするかどうかなど)という観点を提供することができる。

6. まとめ

本発表では、日本語との比較を通して英語の調味動詞を調査した。最近ではレシピの機械翻訳の研究も始められているが [佐藤 16]、そのような研究とあわせて、本発表のような分析をすることでレシピ研究に貢献することを目指したい。

参考文献

- [Culy 96] Culy, C.: Null objects in English recipes, *Language Variation and Change*, vol. 8, pp. 91–124. 1996.
- [福留 14] 福留奈美: 調理における沸騰を表す用語・表現, *日本調理科学会誌*, vol. 47, No. 5, pp. 239–246, 2014.
- [国広 81] 国広哲弥: 語彙の構造の比較, (日英語比較講座 3 意味と語彙, 国広哲弥編), pp. 15–52, 大修館, 1981.
- [Nonaka 16] Nonaka, D.: How to cook with the locative alternation, Paper presented at the 6th UK Cognitive Linguistics Conference, 19–22 July, Bangor University, 2016.
- [野中 to appear] 野中大輔: 調味料をかけることを表す日本語の動詞, *東京大学言語学論集*, vol. 38.
- [Pinker 89] Pinker, S.: *Learnability and Cognition*, MIT Press, 1989.
- [佐藤 16] 佐藤貴之, 原島純, 小町守: レシピに対する日英機械翻訳の誤り分析, *研究報告自然言語処理*, vol. 2016-NL-228, No. 3, pp. 1–9, 2016.
- [高野 03] 高野哲郎, 上島紳一: *Cooking Scenario*, 電子情報通信学会技術研究報告, vol. 103, No. 190, pp. 19–24, 2003.