

# 修 士 学 位 論 文

題 名

食におけるオノマトペの学習支援について

—Tiktok を利用したビデオ教材の制作—

頁 1 ～ 9 5 頁

指導教員      西郡   仁朗

2 0 2 2 年   1 月   1 1 日提出

人文科学研究科      人間科学      専攻

学修番号      2 0 8 1 7 1 0 5

ふ り が な      チョウ   ケイブン  
氏      名      張      慧文

所属	人文科学研究科 人間科学専攻 日本語教育学教室
学籍番号	20817105
氏名	張 慧文 (チョウ ケイブン)
論文題目 (副題を含む)	食におけるオノマトペの学習支援について —TikTok を利用したビデオ教材の制作—
<p style="text-align: center;">要 旨</p> <p>日本語を表現する際に、オノマトペの使用は重要である。現代社会で、オノマトペは介護・医療現場、食生活などでの使用はよく見られる。しかし、オノマトペは感覚的なものであるため、非母語話者には理解しにくいと言える。オノマトペは教材の一部として日本語教育に入ったことが少ないため、学習者がオノマトペの習得は困難であることが推測できる。従ってオノマトペ教育は重視すべきであると思う。</p> <p>そして、先行研究としてマルチメディア教材を作った西郡（2015）を参考し、オノマトペのビデオ教材を作ると考えた。生き生きとした画面で学習者にオノマトペを理解させることが期待できる。そこで、本研究は日常生活でよく使用される食に関するオノマトペに着目し、先行研究により 35 語の食に関するオノマトペを選定し、34 本のビデオを制作した。制作したビデオは母語話者により修正した上、教材としての活用効果を確認するため、モニター調査の形式で学習者に見せてインタビュー調査を行った。調査の結果により、作成したビデオを通してほとんどの学習者はオノマトペの意味が理解できるという結論に至った。理解不能な点についてはヒントを与えることや母語提示など指導方法を試みて効果があり、今後も様々な指導方法の活用が必要だと考える。一方、意味近いオノマトペに使い分けできない問題点も現れた。参加者のフィードバックにより、今後オノマトペ教育でポイントの絞りや意味近い言葉の使い分けを重点として指導すべきである。</p> <p>そして、動画共有サイト tiktok に共有することを通し、学習者のフィードバックを持続的に収集し、日本語学習者のオノマトペ学習への促進作用が期待できる。</p>	

修正対応表

番号	頁	行	【誤】	【正】
1	5	5	金田一(1978)はオノマトペをその意味から細かく5つに分類しました。	金田一(1978)はオノマトペをその意味から細かく5つに分類した。
2	7	2	日常会話に繋がりにくいことが多いと指摘しました。	日常会話に繋がりにくいことが多いと指摘した。
3	18	25	撮影に進めた。	撮影に進んだ。
4	20	16	ビデオ制作で選択する食材は脂が少なく油が控えて醤油や酢を入れるスープのラーメンである。	ビデオ制作で選択する食材は脂が少なく油を控えて醤油や酢を入れるスープのラーメンである。
5	88	20	ビデオ教材としての有効性が検証したと思う。	ビデオ教材としての有効性が検証できたと思う。
6	92	11	今後オノマトペ教育でポイントの絞りという意味近い言葉の使い分けを重点として指導すべきである。	今後オノマトペ教育でポイントの絞りと意味が近い言葉の使い分けを重点として指導すべきである。

食におけるオノマトペの学習支援について  
—TikTok を利用したビデオ教材の制作—

目次

1. はじめに.....	3
1.1 研究背景.....	3
1.2 論文の構成.....	4
2. 先行研究.....	5
2.1 オノマトペの定義と認定.....	5
2.2 日本語教育におけるオノマトペの研究.....	6
2.3 食におけることばの研究.....	7
3. 研究目的と研究意義.....	9
3.1 研究目的.....	9
3.2 研究意義.....	9
4. 調査概要.....	10
4.1 データの選択.....	10
4.1.1 オノマトペの選択.....	10
4.1.2 オノマトペの分類.....	14
4.2 調査方法.....	18
4.2.1 ビデオの制作.....	18
4.2.2 説明リストの制作.....	19
5. 研究内容と予備調査.....	24
5.1 研究内容.....	24
5.1.2 五感表現による分類.....	25
5.1.3 制作したビデオの説明.....	30
5.2 予備調査概要.....	50
5.2.1 意識調査.....	52



5.2.2 調査概要.....	67
6. 本調査.....	72
6.1 調査概要.....	72
6.2 調査結果.....	87
7. おわりに.....	92
7.1 まとめる.....	92
7.2 今後の課題.....	92
参考資料.....	93
謝辞.....	95

## 1. はじめに

### 1.1 研究背景

日本語を表現する際に、オノマトペの使用は重要である。現代社会で、オノマトペは介護・医療現場、食生活などでの使用はよく見られる。しかし、オノマトペは感覚的なものであるため、非母語話者には理解しにくいと言える。

食生活を例として、外国人にとって、オノマトペの使用実態を把握していないため、味や食感の伝達は難しいことがよくある。また、在留資格「特定技能」、「技能実習生」に対する外国人にとっても、食事介助でよく使用される食のオノマトペが理解できないため、介助までうまくできないことも少なくないと想像できる。

昔からオノマトペ教育に関する研究は多様である。中石（2014）は、学習者が語種の違いよりも、日常生活で良く聞くオノマトペをイディオムとして覚えることで、それらを正しく使用できるのではないかと予測した。

したがって、オノマトペ教育は日常生活に着目すべきだと思う。

一方、現在、マルチメディアを利用して学習する人が多い、短時間で有効な知識を習得できる新しい教育方法が流行している。

それに関して、西郡（2015）はオノマトペのビデオ教材を作り、実際の教育現場でその効果を検証した。

そこで、本研究はマルチメディアは不可欠な現代社会で、ショートビデオを作り、視覚的側面から日常生活で良く聞く食のオノマトペを学習者に提示することを目的とする。そして、オノマトペの教育から外国人日本語学習者の日常生活や介護事業への支援を考える。

## 1.2 論文の構成

本論文は、本章以降下記のように構成されている。

第2章ではオノマトペの定義、認定や日本語教育におけるオノマトペ教育、食に関するオノマトペの研究を確認した上で、本研究で焦点を当てているオノマトペの研究について確認する。

第3章では、本研究の研究目的と研究意義を述べる。

第4章では、本論文で使用するオノマトペの選択、分類及び調査方法を示す。

第5章では、研究内容の説明と予備調査概要や調査結果をまとめる。

第6章では、本調査の調査概要や調査結果をまとめる。

第7章では、本論文のまとめと今後の課題を述べる。

## 2. 先行研究

### 2.1 オノマトペの定義と認定

まず、オノマトペの定義を提示する。飛田と浅田（2002）は擬音語、擬態語とは、外界の物音、人間や動物の声、物事の様子や心情を、直接感覚的に表現する言葉であると定義した。金田一（1978）はオノマトペをその意味から細かく5つに分類しました。音を表すもののうち、人間や動物の声を表す「擬声語」と自然界の音や物音を表す「擬音語」に分け、音ではなく何かの動きや様子を表すもののうち、無生物の状態を表すものを「擬態語」、生物の状態を表すものを「擬容語」とし、そして、最後に人の心理状態や痛みなどの感覚を表すものを「擬情語」とした。

次は、本研究におけるオノマトペの認定方法について説明する。オノマトペに関する定義は様々がある。本論文は三上（2006）の研究を参考し、オノマトペと考えられる語群が持つ4つの特徴（音象徴性、音韻・形態、語基と異形の存在、統語的特徴）により典型的なオノマトペとして認定される。4つの特徴について以下の表1のように示す。（三上（2006））

表1

特徴	説明
音象徴性	「ころころ」と「ごろごろ」、「とんとん」と「どんどん」等における清音・濁音の対比は、対象物の軽重や感じられる音の大小等に対応している。また、「あはは」と「おほほ」の対比に見られるように、母音[a]は拡がりを、[o]は内にこもる感じを表す、また「どん」に対する「どーん」のように、母音が長音化すると動作や状態の持続性を表す等、オノマトペにおいては様々な音と意味の有縁性すなわち音象徴性が認められる。
音韻・形態の標識	オノマトペの語形に、最も典型的な繰り返しの「ABAB」型から、「ABっ」「AっBり」、「ABん」などのような「促音」・「撥音」・「り」・「母音の長音化」・「反復」のいずれかを伴うことである。

語基と異形の存在	<p>オノマトペは多くの場合、1音節以上からなる語基のもとに複数の異形を持つ。</p> <p>例えば、「が」「た」という語基を持つオノマトペは、「がたっ」「がたり」「がたん」「がたがた」「がったん」等、多くの異形を持つ。</p>
統語的特徴	<p>オノマトペは様態副詞として機能することだけでなく、同時に副詞以外の複数の品詞としての用法を持つものもある。例えば「きらきら」は、「きらきら（と）光る」という様態副詞としての用法のほかに、「きらきらする」「きらきらした目」「きらきら星」のような用法もある。</p>

## 2.2 日本語教育におけるオノマトペの研究

三上（2006）はこれまでの日本語教育、特に、初級段階においては、オノマトペについての使用頻度や重要性に見合うだけで、十分な学習や指導がないため、中級から上級の段階になってオノマトペに戸惑う学習者が多くなるということを指摘した。そのため、日本語学習の比較的早い段階からオノマトペを積極的に指導すべきだと述べた。かつ、新聞や雑誌、シナリオ集、漫画などの一般言語資料における使用状況も参考にしながら語の取捨選択を行った結果、70語を「基本オノマトペ」の試案として提示した。

基本的なオノマトペを選定し教材化する際に、日本語において典型的なオノマトペのみを取り上げることだけでなく、一般の副詞に近いとされる周辺的なものも積極的に取り込んだ。

そして、教材におけるオノマトペの応用については、「文脈」を示すことが重要だと考えていて、日本語の教科書や教材に現れた例文やオノマトペ教材の解説に見られる用例を参考に、できる限り平易な文例を提示するという方法を考えていた。

しかし、そのような文例提示であっても学習者にとって魅力に欠ける可能性がある。学習者にオノマトペを更に新鮮な形式で導入すれば、学習の効果も上げられるのではないかと考える。

次に、西郡・王瑩(2015) は実際の日本語教育現場でオノマトペを指導する際、辞書

やテキストなどの文字による説明のみでは、学習者が微妙なニュアンスまでの習得に至らないことや、日常会話に繋がりにくいことが多いと指摘しました。そして、三上(2007)が提案した70語オノマトペを基本として、日常生活においてオノマトペの使用場面をビデオの内容とし、視覚的な情報を中心とした教材「キラキラオノマトペ」を開発した。また、初中級学習者を対象としていることを考えた上、各オノマトペの用法と意味説明は多言語による行うことにした。

制作したビデオは日常生活での7場面からオノマトペを紹介したが、一つの場面では複数のオノマトペが提示されて、具体的に分類されていない。そのため、下位分類として具体的な使用場面を分けてビデオを制作することを考えている。

また、楊(2020)は料理ウェブサイトのクックパッドのレシピ投稿からオノマトペを抽出し、使用頻度により食に関するオノマトペ語彙リストを作成した。そして、コーパスで各オノマトペに修飾される語を抽出し、集計、解析した上で使用場面を明らかにした。

6つの選定基準により、抽出した179個のオノマトペの中に35語食のオノマトペ語彙リストとして提示した。

しかし、作成した語彙リストは日本語教育の中にどのように導入するかという指導方法が言及されていないです。

楊の研究により、クックパッドのレシピ投稿は日本語母語話者の日常生活でよく使用される食のオノマトペが反映できると考えていて、楊(2020)の食のオノマトペリストをもとに、ビデオを制作すると考える。

### 2.3 食におけることばの研究

松尾(2014)は料理漫画「美味しんぼ」を用いて、食べ物のおいしさを表すことばを収集、整理し、それらを体系づける新しい分類方法について検討を行った。主に言葉の談話分析による分類と言葉が本来持つ意味(また基本義と呼ぶ)による分類を行った。そして、現代の日本語の食べ物のおいしさを表すことばの特徴を明らかにした。しかし、料理漫画により収集したデータは現実性が欠けると言える。そのため、日常

生活での使用場面からことばの特徴を明らかにすることを試みたい。かつ、オノマトペは食に関することばの一部として、非母語話者にとって他のことばよりも更に理解困難である。そこで、オノマトペを注目し、考察したいと考える。

### 3. 研究目的と研究意義

#### 3.1 研究目的

先行研究を踏まえて、食のオノマトペに注目して、日本語教育から在日外国人の食生活を支援したい。ビデオという視覚的な補助手段で、日本語学習者のオノマトペ教育をサポートする。制作したビデオを Tiktok のような動画共有サイトにアップロードすることを通し、日本語学習者向けの新しい学習方法の構築に何らかの提案を試みたい。

#### 3.2 研究意義

オノマトペを対象に新たなビデオ教材を開発し、メディアを利用することで、現代社会に相応しい新しい学習方法を注目すべきである。そこで、時間と空間の制限なしスマートフォンのショットビデオアプリの Tiktok を利用することにより、印象に残りやすい、効果的であると考えられる。一方、研究の対象について、日本の食文化におけるオノマトペは既に日常生活での不可欠な一部になっていたという現状を考えた上で、食生活でのオノマトペを対象として考察することは必要がある。ビデオの生き生きとした画面で提示し、オノマトペ教育での活用を期待できる。



#### 4. 調査概要

まず、本研究で使用するオノマトペは先行研究を参照して選定した。そして、オリジナルアンケート調査の結果により選定したオノマトペに分類を行った。以下では、研究手続きや研究方法について説明する。

##### 4.1 データの選択

###### 4.1.1 オノマトペの選択

対象とするオノマトペの選択については、以下の表2のように楊（2020）が提案した「食」のオノマトペリストをもとに考察する。

食におけるオノマトペは食材の特性や料理する時の様子及び食べた時の食感、味、においなど各食物が持つ特徴から分けて具体的に考察することは、同じ性質を持つ食物の共通性が発見でき、感覚的なオノマトペとしても、学習者にとって、他の適用場面も想像できると考える。

表2 オノマトペリスト

	オノマトペ	修飾される食べ物 や飲み物	意味解釈	例文
1	あっさり	レモン、小松菜、ねぎ、カニ、キャベツ、ほうれん草、豆腐	味が淡泊である様子を表す。	唐揚げはレモンをかけると、あっさりしてもっと美味しくなります。
2	カリカリ	ポテト、にんにく、カツ、ガレット、クルトン	薄く軽くて硬い食べ物を噛む小さな音を表す。	焼き立てのポテトはカリカリで美味しいです。
3	こってり	照り焼き、煮物、マヨ焼き、グラタン、マヨネーズ、カレー	非常に濃厚である様子を表す。	鶏胸肉とこってりなタレと絡んで絶妙な味でした。
4	サクサク	クッキー、天ぷら、	比較的硬い食べ物が非	焼き方のコツを掴めば、サク

		コーン、かき揚げ、チップ、チョコ、シュークリーム	常によく噛み切る音や様子を表す。	サクなクッキーが作れます。
5	さっぱり	玉ねぎ、大根、キャベツ、サラダ、ポン酢、小松菜、梅、大根おろし、レモン、トマト、野菜、ナス、ゆず、こしょう	味が爽快である様子を表す。	ゆずのおかげで、つゆダレがさっぱりして食欲がない時におすすめです。
6	しっとり	ケーキ、バナナ、ヨーグルト、パイ	湿気や水分が染み込んで内部が少し濡れている様子を表す。	ケーキを作ったとき、チョコを入れてみた。しっとりしていて美味しかったです。
7	シャキシャキ	レンコン、水菜、大根、リンゴ、レタス、梅、じゃがいも、梨、人参、キャベツ、キムチ	野菜や果物内部の硬い繊維を連続して軽く噛む音や様子を表す。	野菜と豚肉炒めは野菜のシャキシャキ感と片栗粉による肉のトロみの相性が抜群でした。
8	ジュワッと	ハンバーグ、いなり、ずし、ステーキ、肉汁、油揚げ、肉詰め	食べ物が香りやうまさを感じさせながら、においや味の広がる様子を表す。	いなり寿司はじゅわ〜とジューシーで美味しかったです。
9	シャリシャリ	シャーベット、アイスクリーム、シュガー、スムージー	細かく硬い粒が連続して摩擦する音や様子を表す。	巨峰フローズンを飲みました。冷たくてシャリシャリする所があって美味しいです。
10	しんなり	茹でた後の野菜	硬い野菜がなくなっ て一回柔らかくしなう 様子を表す。	茹でた後のキャベツが少ししんなりして美味しかったです。

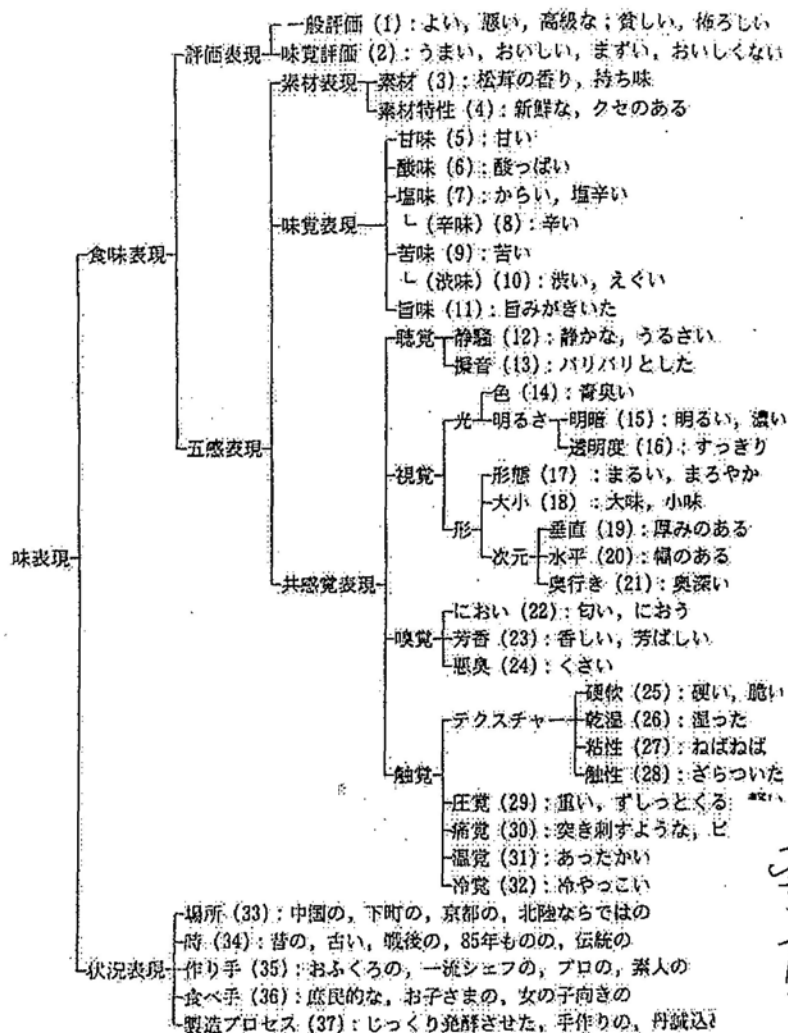
11	つるつる	春雨、ゆで卵、ライ スヌードル、麺	麺類や水分を含んだ柔 らかい物を吸いながら 食べる音や様子を表 す。	大好きな春雨が家で作れた。 食感がつるつるで美味し かったです。
12	ツンと	玉ねぎ、わさび、お 酢	鼻の奥を尖った物で刺 されるような刺激を感 じる様子を表す。	ツンと爽やかなわさびダレが 鶏胸肉とすごく合います。
13	トロトロ	シチュー、半熟卵、 煮物	濃度の高い液体が連続 して流れる様子を表 す。美味の暗示がある。	煮詰めすぎてしまいました が、豚の角煮がトロトロで美 しかったです。
14	ねばねば	納豆、長芋、バター ジュ、おくら、とろ ろ	多量の粘液体が付着す る様子を表す。	納豆そばはネバネバで美味し くて、あっという間に完食し てしまいました。
15	パサパサ	鶏胸肉、レバー、さ さみ	食べ物の表面が乾燥し ている様子を表す。	鶏胸肉を醤油などで煮まし た。ちょっとパサパサします が、タレと絡んで絶妙な味で した。
16	パラパラ	チャーハン	小さくて軽い物が少量 散らばる音や様子を表 す。	初めてチャーハンを作りまし たが、ご飯をうまく炒めてパ ラパラにできました。
17	パリパリ	春巻きの皮、ピザの 皮、餃子の皮	硬くて薄い食べ物が一 度に破壊される音や様 子を表す。	秘伝の照りダレがパリパリの 春巻き皮にしみて美味しく、 ご飯を進みます。
18	ピリッと	辛味噌、ラー油、豆 板醤、麻婆豆腐	一瞬辛さを感じる様子 を表す。	豆板醤の香りとピリッと感が 新しく美味しかったです。
19	ふっくら	パン、ハンバーグ、 ケーキ	柔らかく膨らんでいる 様子を表す。	パンがふっくらで柔らかく て、バターの塩味と砂糖のほ

				んのり甘さがベストです。
20	プリプリ	魚肉、エビ	肉類などの組織に硬い弾力があって弾ける様子を表す。新鮮の暗示がある。	エビがプリプリなエビマヨを簡単に作ることができました。
21	プルプル	ゼリー、プリン	弾力があって、比較的小さい食べ物が一回触れ動く様子を表す。	プリンが優しい味で美味しくて驚きました。このプルプル感が好きです。
22	ふわふわ	パン、卵、豆腐、ケーキ、お好み焼き、オムライス	非常に柔らかい、もしくは軽い食べ物が膨らんでいる様子	初めて作ったオムライスは形が悪いくけど、ふわふわで美味しかったです。
23	ホクホク	ポテト、焼き芋、ベーコン、南瓜、煮物、ご飯、栗	比較的柔らかく水分が少なくて美味である様子を表す。	ホクホクのジャガイモに蜂蜜をかけて焼いたら、想像以上に美味しかったです。
24	ほっこり	煮物、栗、薩摩芋	柔らかくて、みずみずしく膨らんでいる様子を表す。	冬の朝に飲む大根とベーコンのスープはやさしい味でほっこりします。
25	ホロホロ	豆腐、クッキー、挽肉	小さくて非常に軽い食べ物が一つ塊になって落下する様子を表す。	煮込んだお肉はホロホロで、なおかつ高級感があるお味で食卓を彩りました。
26	もちもち	豆腐、じゃがいも、もち米、わらび、餅、お好み焼き、ピザ、巾着、チーズ	食品に粘りけと弾力がある様子を表す。	お好み焼きがもちもちして美味しかったです。
27	ガッツリ	食べ方	欲望のままに食べ物をむさぼり食う様子を表す。	冷やうどんに胡椒をかける、香ばしくてガッツリいただけました。

28	ガブガブ	飲み方	口を連続して大きく開閉する様子を表す。液体を大量に飲む場合が最も多い。	運動した後、冷たい飲み物ガブガブ飲みます。
29	ゴクゴク	飲み方	大量の液体を連続して早く飲み込む音や様子を表す。	スープをゴクゴクを飲みました。
30	バクバク	食べ方	口を何度も大きく開閉して勢いよく物を食べる音や様子を表す。	野菜嫌いなのに、子供は人参をバクバク食べました。
31	ペロリ	食べ方	舌で大きく一回舐める様子を表す。	豆腐が苦手な私ですが、醤油を少し多めにするとペロリと完食できました。
32	ムシャムシャ	食べ方	無遠慮に連続して食べる音や様子を表す。	子供に大好評でした。作った残りを朝からムシャムシャ完食しました。
33	モグモグ	食べ方	唇を閉じたまま歯を噛み合わせる音や様子を表す。	家族は私が作った料理をモグモグ沢山食べてくれました。
34	モリモリ	食べ方	大量に勢いよく食べる音や様子を表す。	ご飯がモリモリ進み過ぎて驚きです。
35	たっぷり	盛り付け	盛り付けが必要な量を超えて多量にある様子を表す。	野菜がたっぷりでヘルシーでした。

#### 4.1.2 オノマトペの分類

分類基準は瀬戸(2003)「味ことば分類表」を参照し、食を表すオノマトペの特徴を踏まえて分類を行った。「味ことば分類表」は以下の図1のように示す。



要引用元。  
 頁数も入れる

図1 味ことば分類表

食をオノマトペの特徴により、瀬戸の分類表での素材表現、評価表現、状況表現はオノマトペに存在していないため、本研究の分類は主に五感表現から行った。

オノマトペは母語話者の感覚的なものであるため、五感表現の判断は母語話者からデータを収集した。具体的には、「食に関するオノマトペはどんな五感表現に属していると思うか」というアンケート調査を行い、日本語母語話者の調査結果により分類した。アンケート調査は図2のような形で行った。また、35問は一つのアンケートにまとめると参加者の短時間内完成できない場合、結果の正確率が影響を与えるため、二回を分けて調査を行った。一回目の対象は15語のオノマトペであり、参加者は日本語母語話者30名である。

二回目の対象は20語のオノマトペであり、参加者は日本語母語話者30名である。

### 食に関するオノマトペについてのアンケート調査

以下の食に関する擬音語・擬態語はどんな五感表現に属していると思いますか。(複数選択可能)

五感表現については以下の例を参考にしてください。

味覚：甘味、酸味、塩味、苦味など  
 嗅覚：におい、芳香、悪臭など  
 触覚：テクスチャ(硬軟・乾湿・粘性・脆性)、痛覚、湿覚、冷覚など  
 視覚：色、形態、大小など  
 聴覚：摩擦、振音など

しっとり

☐ 味覚

☐ 嗅覚

☐ 触覚(食感)

☐ 視覚(様子)

☐ 聴覚(音)

☐ どちらともいえない

図2

調査の結果は以下の表3と表4のように示す。

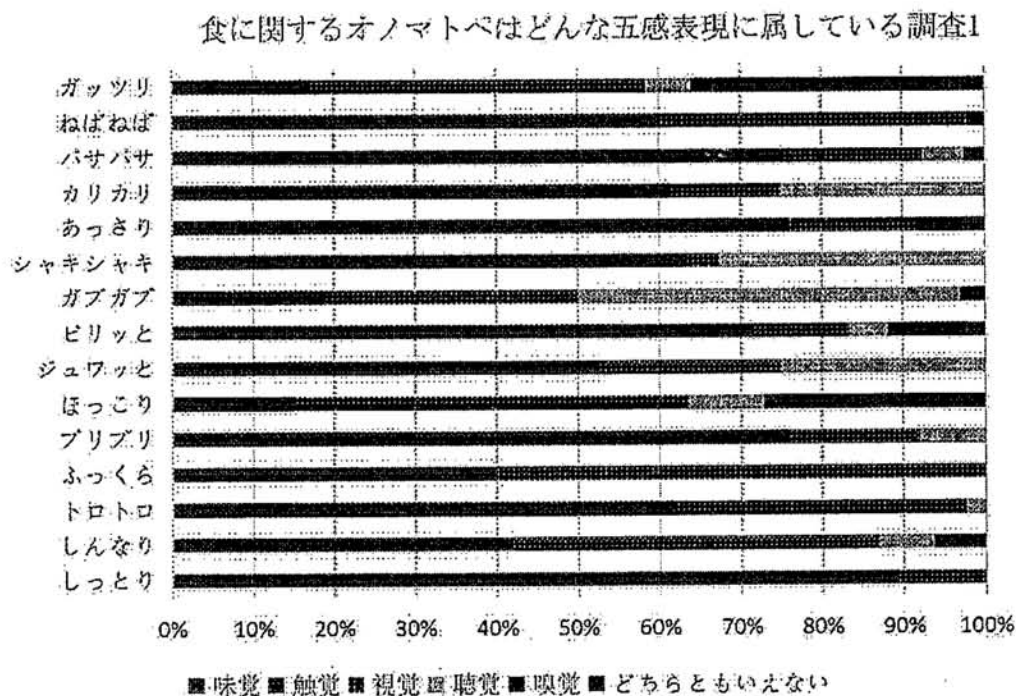


表3

## 食に関するオノマトペはどんな五感表現に属している調査2

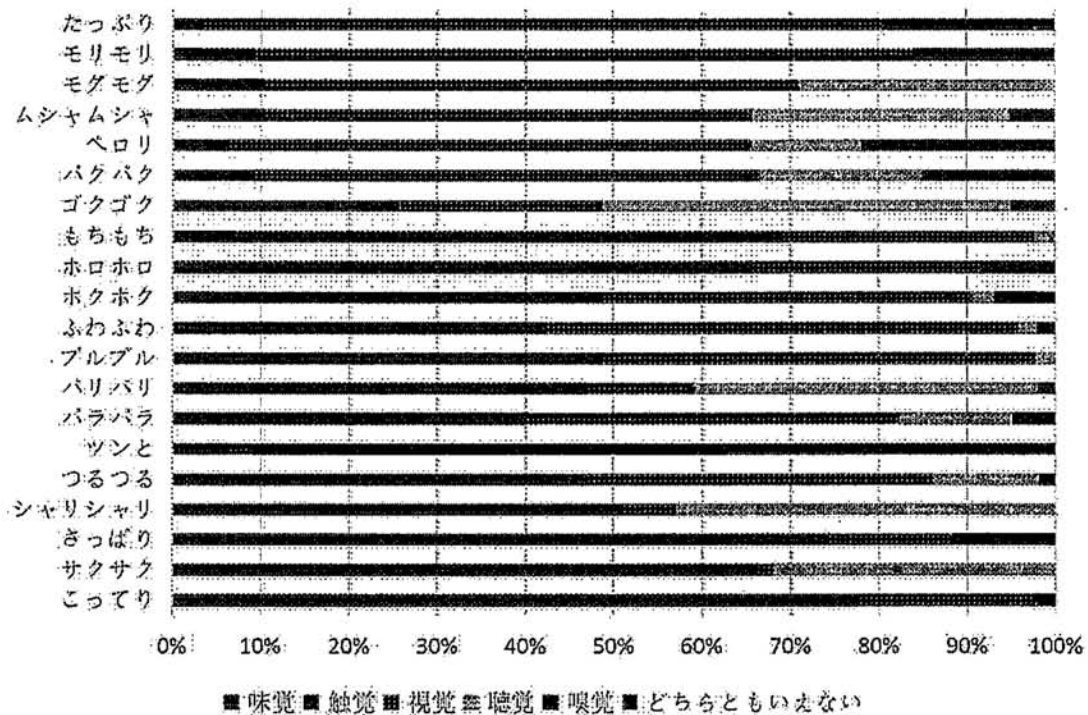


表4

アンケート調査の結果により、オノマトペは触覚と視覚から用いられることが多いことが分かる。また、五感の共通性が感じられる。そして、同じオノマトペは二つ以上のカテゴリーに所属することが多い。それに対して、嗅覚に関するオノマトペはほかの項目より少ないことも分かる。

また、「パクパク」、「モリモリ」、「ペロリ」、「たっぷり」などにより「食べ方や盛り付けに関するオノマトペは五感表現外に判断することが多い。

当然、人によって判断の差も存在している。

特別説明するのはアンケートでの「どちらともいえない」選択肢は五感表現外と思われるため、今回の考察対象として取り扱わない。

分類はアンケート調査のデータを利用した上、先行研究も参照した。例えば、アンケートにより「ジュワツと」は触覚に属しているべきだが、辞書から調べると、視覚と聴覚を判断するケースが多いため、修正した。また、アンケートから「つるつる」触



覚と触覚同じ多数の答えをもらったが、先行文献瀬戸（2013）により、触覚の下位分類「触性」に属しているため、分類を変えた。そして、アンケートで「パラパラ」が視覚と触覚を感じていた参加者が多いが、辞書を調べ、その語の基本義を取り上げて、視覚と聴覚を判定した。

そこで、アンケート調査のデータをまとめて、先行研究を参照した上、本研究で使用するオノマトペは以下表5のような分類表で示す。

項目	オノマトペ
味覚	あっさり、こってり、さっぱり、ピリッと
嗅覚	ツンと
触覚	カリカリ、サクサク、しっとり、シャキシヤキ、つるつる、トロトロ、ねばねば、プリプリ、もちもち、パサパサ、パリパリ、ホクホク、ホロホロ
視覚	しんなり、パラパラ、ふっくら、ふわふわ、プルプル、ほっこり、たっぷり、ガッツリ、パクパク、ペロリ、ムシヤムシヤ、モグモグ、モリモリ
聴覚	ジュワッと、シャリシャリ、ガブガブ、ゴクゴク

表5

## 4.2 調査方法

### 4.2.1 ビデオの制作

本研究で制作したビデオはショートビデオ（1分以内）の形である。

まず、ビデオ制作の流れを説明する。最初は撮影場所の選定である。日常生活での食場面を撮影するため、レストランや店など食現場での撮影は最優先であるが、コロナの影響で、店などでの撮影はできる限り自宅に変わった。その後、表現手法の決定である。本研究は主にクローズアップで撮影を行った。食材の選択についてはコーパスを利用し、各オノマトペに修飾される食材から頻度が高いものを選択した。また、あることばに対して演じる台本も作成する必要がある。そして、参加者との打ち合わせの後、撮影に進めた。最後は、撮影したビデオを編集し、字幕を加えたことである。

次に、撮影したビデオの形式について説明する。主に4つの形に分けた。まず、もの自身が持つ性質や特徴を主な対象として行ったクローズアップで撮影である。例えば、とろとろ、ねばねばのような食材の特性を持ものである。二つ目は、もの自身の状態など目に見られるものではなく、抽象的な感じるものについて場面を設定し、対話を導入することや対照的なものと対照することなどを通して撮影することである。言葉で述べることを通して意味が伝達できると考えて、台本に基づいて撮影する。例えば、あっさり、こってりのような外見のみ感じにくいものである。三つ目は、料理過程で食材性質変化の記録撮影である。例えば、しんなり、パラパラ、ふっくらのようなことばである。四つ目は音の記録撮影である。主にゴクゴク、ジュワッのような擬音語を対象に撮影を行った。また、意味近い、混同しやすいオノマトペについて使用場面を設定して異なるニュアンスの視点から撮影を行った。例えば、ガブガブとゴクゴクなどである。ガブガブとゴクゴクの違いについて日本語母語話者をインタビューした。同じく液体を飲んだ時出した音であるが、適用場面少し違いがある。ガブガブはのどが乾いた時、急いで液体を飲む時使い、ゴクゴクは美味しい飲み物を連続に飲む時使うことであるという意見をもらった。それにより、使い分けのために異なる使用場面を設定し、人の動作やことばから区別すると考えた。

#### 4.2.2 説明リストの制作

ことばの意味を把握するために、基準としてリストを作る。意味や五感表現とよく使用される場面を記載し、学習者のオノマトペ学習に導くと考えた。リストにより、メディアで適当に学習者を提示し、正しく理解できるようにする。

まず、現代社会で日常生活よく使用される場面を考察するために、コーパスの現代日本語書き言葉均衡コーパス (BCCWJ) と日本語話し言葉コーパス (CSJ)、日本語日常会話コーパス (CEJC) を利用し、オノマトペの使用場面を考察する。

具体的に「あっさり」を例として説明する。BCCWJで文字列検索「あっさり」、1456件の結果があり、CSJで短単位検索「あっさり」、19件の結果がある。CEJCで短単位検索「あっさり」、12件の結果がある。そして、1487件の結果から「あっさり」修飾される食材を抽出し、出現頻度によりランキングを制作し、オノマトペ教育で学習者

に提示すると考える。その同時に、ビデオ撮影での食材選択も参考になる。

以下の表6は「あっさり」を例としてコーパスから抽出した食に関するデータと制作した出現頻度ランキングである。

1487件の結果から食に関するデータ184件であり、データにより、「あっさり」に修飾される食材の出現頻度をまとめる。

表6

食材	出現頻度	食材	出現頻度	食材	出現頻度	食材	出現頻度
スープ	27	お汁	4	ケーキ	3	ナムル	2
ラーメン	10	味噌	4	漬物	3	キムチ	1
魚介類	10	サラダ	4	冷麺	2	白菜	1
酢	8	大根	4	肉	2	ゆば	1
醤油	8	鶏肉	4	レモン	2	えび	1
野菜	7	だし	3	プリン	2	中華粥	1
豆類	6	麺	3	ご飯	2	おでん	1
そば	5	カレー	3	チーズ	2	ねぎ	1

データ整理の結果により、抽出した文で「脂なし」、「油が控えて」などのような言葉が出現頻度が多いため、ビデオ制作で選択する食材は脂が少なく油が控えて醤油や酢を入れるスープのラーメンである。

以下は全部35語のオノマトペのデータはコーパスから抽出しまとめた結果になる。表7ように示す。(調査は上記表5の形態(平仮名と片仮名)から検索したものである、異形態が含まない)

表7

オノマトペ	修飾される食材・食べ方・飲み方(出現頻度順より)
あっさり	(脂、油が少ない) スープ、ラーメン、魚介類(白身魚など)、酢、醤油

こってり	ラーメン、(脂っこく) スープ、豚骨、つけ汁、生クリーム
さっぱり	果物 (梨、きゅうり、夏みかんなど)、野菜 (トマト、豆腐、水菜など)、 サラダ、清涼飲料水、酢・梅を使うたれ
ピリッと	七味、胡椒など香辛料が入るスープや炒め物、辛いたれ、わさび、しょう が、ねぎ、唐辛子が入る辛い料理、四川料理
ツンと	発酵の納豆、漬け物の酸味、尖った塩味、長い放置されたビールの臭いに おい、酸っぱくて芳しく香り
カリカリ	焼き物 (ベーコン、チキン、パン、鶏皮)、揚げ物 (天ぷら)、煎り物 (じ ゃこ、お煎餅)、堅果類 (ナッツ、アーモンド)、漬物
サクサク	揚げ物 (パン粉で揚げた物、えび、コロッケ、カツ、天ぷら)、クッキー (コーンフレークス)、パイ、コーン、ショートニングを使ったお菓子
しっとり	ケーキ (クリーム、チョコレート、はちみつ、ロール)、焼きお菓子 (チ ョコレート、スフレ、タルト、焼きパン)、バナナ、山芋を加えたとろろ 丼物、バターたっぷり使うクッキー
シャキシャキ	野菜 (レタス、ねぎ、キノコ、キャベツ、白菜、水菜、セロリ、もやし)、 野菜が入るサラダ、漬物、天ぷら、冷やし中華
つるつる	麺、そば
トロトロ	煮込んだ肉 (角煮、チャーシュー、ビーフシチュー)、お粥、長時間煮た お餅、カレー、(煮込み) 山芋
ねばねば	納豆、オクラ
プリプリ	えび、魚介 (イワシ、いかの足、カイ、アワビ)、新鮮な内臓 (ホルモン、 生レバー)、皮 (ソーセージの皮、ワンタンの皮)、麺
もちもち	麺 (手打ち、自家製、太麺、パスタ、うどん)、皮 (水餃子、点心)、大福、 もち米、蒸しパン
パサパサ	煮込んだ脂身がない肉 (鶏肉、胸肉)、東南アジア産お米 (タイ米、イン ディカ米)、水分がないパン、クッキーの皮、サンドイッチ
パリパリ	焼いた皮 (餃子の皮、鶏皮)、揚げ物 (ワンタン)、焼き物 (焼きそば、目

	玉焼き)、ポテト、フランスパン
ホクホク	煮物 (かぼちゃ、大根、ジャガイモ、ニンニク、里芋)、焼き物 (焼き芋、栗、ジャガイモ)
ホロホロ	煮込んだ肉 (鳥、豚)、チャーシュー、ひき肉、圧力鍋を使う煮物、蒸し焼きの鳥肉
しんなり	炒めた野菜 (キャベツ、チンゲン菜、キノコ類、ゴーヤー、人参、なす、きゅうり、ねぎ)、煮た野菜 (小松菜、大根)、塩をふった野菜 (きゅうり、キャベツ、玉ねぎ)
パラパラ	チャーハン、炒めたひき肉、タイ米
ふっくら	蒸しお米、焼き上がりご飯、煮た豆、焼いたケーキ (チーズケーキ、プレーンケーキ、ホットケーキ)、パン
ふわふわ	ケーキ (スポンジ、シフォン)、クリーム、ムースお菓子、卵、泡
プルプル	ゼリー、プリン、ムース、麺
ほっこり	焼き芋、温野菜、焼き栗、煮た豆
たっぷり	大盛りの食べ物、具がたくさん入る食べ物 (ラーメン、お鍋)
ガッツリ	食べ方
パクパク	食べ方
ペロリ	食べ方
ムシャムシャ	食べ方
モグモグ	食べ方
モリモリ	食べ方
ジュワッと	焼いた時出した肉汁
シャリシャリ	砂糖、蓮根、大根
ガブガブ	飲み方
ゴクゴク	飲み方

次は、学習者にオノマトペの意味を説明するために、複数の辞書を参考した上、食

場面を中心に平易な言葉で各オノマトペの意味を解説すると考えた。主に「大辞林」、「日本語オノマトペ辞典」、「現代擬音語擬態語用法辞典」を参考した。そして、本研究は食場面を注目するため、コーパスから抽出した食に関するデータを参考し、日常生活でよく使用場面も加えて説明すると考えた。「あっさり」を例として、「あっさり」は複数の意味があり、人の性質や物事の状態などがしつこくない、複雑でない様子を表す。具体的には、仕事や試合などで簡単にする様子を表すこと、服の色やデザインが素朴である様子を表すこと、人の性格が素直であることなどである。本研究は「味が薄くてしつこくない」という食生活での用法に注目した。そして、食から他の用法に導くを考える。

## 5. 研究内容と予備調査

### 5.1 研究内容

第4章のアンケート調査とコーパスから抽出したデータにより、まず、分類したオノマトペはリスト化した。そして、リストによりビデオを制作した。制作したビデオについて説明する。

#### 5.1.1 五感表現による分類

アンケート調査の結果により出現頻度順から五感表現を決めた。主な五感として二つを選択し、分類は以下表8のように示す。表の中で五感表現1はアンケート調査結果により一番頻度が高かったものである。五感表現2は高頻度で二番目に選択されたものである。

表 8

オノマトペ	意味	五感表現 1	五感表現 2	よく使用される場面
あっさり	味が薄くてしつこくない様子を表す	味覚	視覚	(脂、油が少ない) スープ、ラーメン、魚介類(白身魚など)、酢、醤油
こってり	味や状態が濃厚で、しつこい様子を表す	味覚	視覚	ラーメン、(脂っこく) スープ、豚骨、つけ汁、生クリーム
さっぱり	味が爽やかでしつこくない様子を表す	味覚	視覚	果物(梨、きゅうり、夏みかんなど)、野菜(トマト、豆腐、水菜など)、サラダ、清涼飲料水、酢・梅を使うたれ
ピリッと	瞬間的な刺激を受けて	味覚	触覚	七味、胡椒など香辛料が入る

	しびれや辛さを感じる 様子を表す			スープや炒め物、辛いたれ、 しょうが、ねぎ、唐辛子が入 る辛い料理、四川料理
ツンと	においが強く鼻を刺激 する様子を表す	嗅覚		発酵の納豆、漬け物の酸味、 尖った塩味、長い放置された ビールの臭いにおい、わさび
カリカリ	硬くて水分がないもの をかみ砕く時出した音 を表す	触覚	聴覚	焼き物（ベーコン、チキン、 パン、鶏皮）、揚げ物（天ぷ ら）、煎り物（じゃこ、お煎 餅）、堅果類（ナッツ、アー モンド）、漬物
サクサク	硬くて表面が少し膨ら んでいるものを噛む時 出した音を表す	触覚	聴覚	揚げ物（パン粉で揚げた物、 えび、コロッケ、カツ、天ぷ ら）、クッキー（コーンフレ ークス）、パイ、コーン、シ ョートニングを使ったお菓 子
しっとり	水分を含んでいて、少 し濡れている様子を表 す	触覚	視覚	ケーキ（クリーム、チョコレ ート、はちみつ、ロール）、 焼きお菓子（チョコレート、 スフレ、タルト、焼きパン）、 バナナ、山芋を加えたとろろ 丼物、バターたっぷり使うク ッキー
シャキシャキ	野菜や果物などを噛ん だり切り刻んだりする 時出す音や様子を表す	触覚	聴覚	野菜（レタス、ねぎ、キノコ、 キャベツ、白菜、水菜、セロ リ、もやし）、野菜が入るサ



				ラダ、漬物、天ぷら、冷やし中華
つるつる	麺類など表面が滑らかな様子を表す。また、それらのものを続けて吸い込む時出した音を表す	触覚	視覚	麺、そば、うどん、春雨
トロトロ	固形物が溶けて軟らかくなってやや粘り気がある様子を表す	触覚	視覚	煮込んだ肉（角煮、チャーシュー、ビーフシチュー）、お粥、長時間煮たお餅、カレー、（煮込み）山芋
ねばねば	粘液が多く、他の物につきやすい様子を表す	触覚	視覚	納豆、オクラ、長芋
プリプリ	肉類など弾力があってやや揺れ動く様子を表す	触覚	視覚	えび、魚介（イワシ、いかの足、カイ、アワビ）、新鮮な内臓（ホルモン、生レバー）、皮（ソーセージの皮、ワンタンの皮）、麺
もちもち	食物が柔らかく、粘りけがある様子を表す	触覚	視覚	麺（手打ち、自家製、太麺、パスタ、うどん）、皮（水餃子、点心）、大福、もち米、蒸しパン
パサパサ	表面が水分なくなり、うるおいのない乾燥している様子を表す	触覚	視覚	煮込んだ脂身がない肉（鶏肉、胸肉）、東南アジア産お米（タイ米、インディカ米）、水分がないパン、クッキーの皮、サンドイッチ

パリパリ	硬くて薄い物を歯で切れて噛む時出す音や様子を表す	触覚	聴覚	焼いた皮（餃子の皮、鶏皮）、揚げ物（ワンタン）、焼き物（焼きそば、目玉焼き）、ポテト、フランスパン
ホクホク	水分が少なくて比較的柔らかくてあたたかい物の様子を表す	触覚	視覚	水分がよく抜けた煮物（かぼちゃ、大根、ジャガイモ、ニンニク、里芋）、焼き物（焼き芋、栗、ジャガイモ）
ホロホロ	煮込んだものが一つ塊になって落下する様子を表す	触覚	視覚	煮込んだ肉（鳥、豚）、チャーシュー、ひき肉、圧力鍋を使う煮物、蒸し焼きの鳥肉
しんなり	硬い野菜が柔らかくなってしなやかな様子を表す	視覚	触覚	炒めた野菜（キャベツ、チンゲン菜、キノコ類、ゴーヤー、人参、なす、きゅうり、ねぎ）、煮た野菜（小松菜、大根）、塩をふった野菜（きゅうり、キャベツ、玉ねぎ）
パラパラ	粒状のものが散らばる音や様子を表す	視覚	聴覚	チャーハン、炒めたひき肉、タイ米
ふっくら	空気や水分を含んで柔らかく膨らんでいる様子を表す	視覚	触覚	蒸しお米、焼き上がりご飯、煮た豆、焼いたケーキ（チーズケーキ、プレーンケーキ、ホットケーキ）、パン
ふわふわ	軽くて柔らかい食べ物が膨らんでいる様子を表す	視覚	触覚	ケーキ（スポンジ、シフォン）、クリーム、ムースお菓子、卵、泡
プルプル	弾力があって、一部な	視覚	触覚	ゼリー、プリン、ムース、麺

	どが細かく震え動く様子を表す			
ほっこり	柔らかく、みずみずしく膨らんでいる様子を表す。また、あたたかさうな様子を表す	視覚	触覚	焼き芋、温野菜、焼き栗、煮た豆
たっぷり	盛り付けが満ち溢れるほど十分にある様子を表す	視覚	触覚	盛り付け
ガッツリ	欲望のままに大口で食べ物をたくさん食う様子を表す	視覚		食べ方
パクパク	一口ずつ小さなものを早く食べる時、口を何度大きく開け閉めて出した音や様子を表す	視覚	聴覚	食べ方
ペロリ	舌を出して舐める様子を表す	視覚	聴覚	食べ方
ムシャムシャ	無遠慮に勢い込んで連続して食べる音や様子を表す	視覚	聴覚	食べ方
モグモグ	口を大きく開かずにものを嚙んだりする様子を表す	視覚	聴覚	食べ方
モリモリ	食欲があつて量が多いものをどんどん食べる様子を表す	視覚		食べ方

ジュワツと	油で料理する時、油が肉から溢れた様子や音を表す。また、食べ物のおいや味の広がる様子を表す	聴覚	視覚	焼いた時出した肉汁
シャリシャリ	硬くて細かく粒が触れ合って立てる音や様子を表す	聴覚	触覚	砂糖、蓮根、大根、スムージ —
ガブガブ	のどが乾いた時、食べるように液体を飲んで口を連続して大きく開閉する様子や音を表す	聴覚	視覚	飲み方
ゴクゴク	大量の液体を勢いよく続けて飲み込む音や美味い様子を表す	聴覚	視覚	飲み方

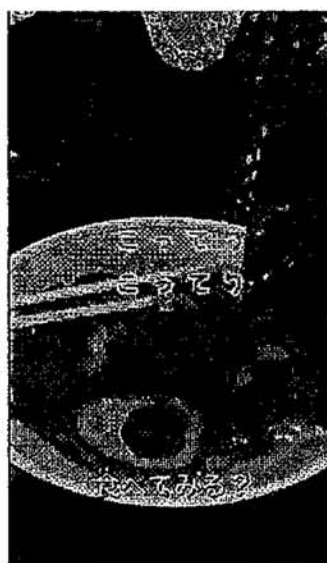
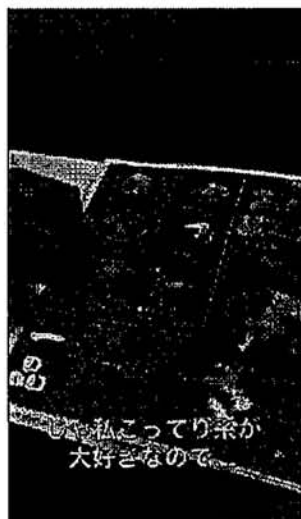
### 5.1.2 制作したビデオの説明

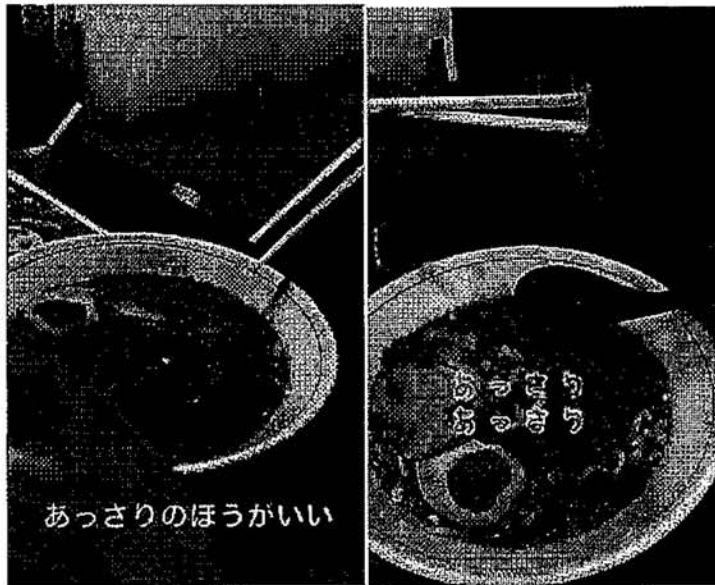
以上の表 8 により二つの五感表現は一つのビデオでまとめて表現した。そして、学習者が対照しながらオノマトペを理解しやすくなるということを考えた上、使用場面が似ていて反対意味を持つ二つの語「あっさり」と「こってり」はペアとして一つのビデオに考察する。では、制作した 34 本のビデオは以下のようにカットシーンで説明する。

#### 1、「あっさり」「こってり」

対象：脂が少なく油が控えて塩ラーメンと脂っこく豚骨ラーメン

表現：2 人の談話とラーメンの見た目を通して食物が持つ特徴と食べるとき感じた味を表現する。

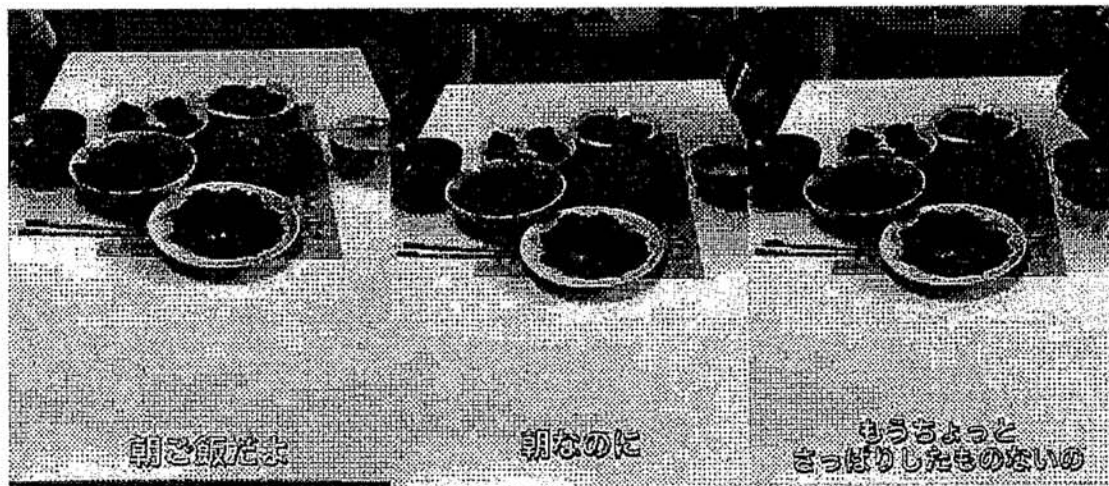


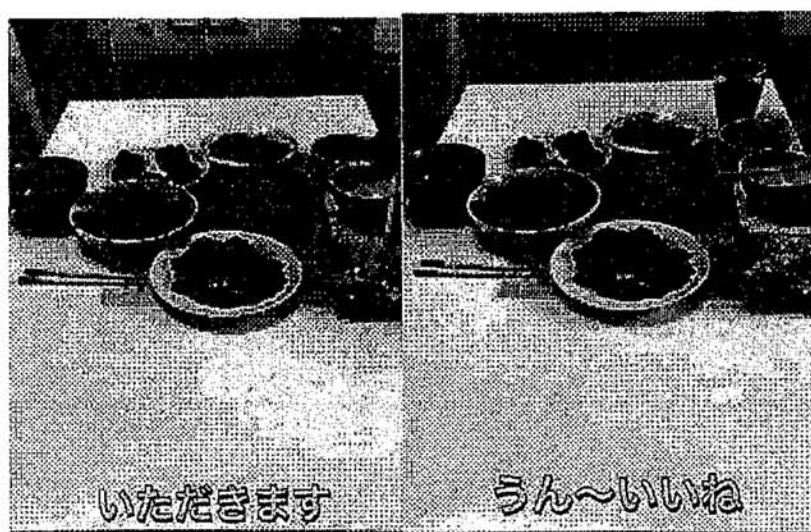


## 2、「さっぱり」

対象：果物と野菜盛りのサラダ

表現：2人の対話の形で、しつこい料理と対照し、見た目と食感からサラダの爽やかさを表現する。





### 3、「ピリッと」

対象：中華料理「辣子鶏」

表現：食べる時感じた辛い味と食感を表現する。



### 4、「ツンと」



対象：わさび

表現：強いにおいと刺激な味を表現する。

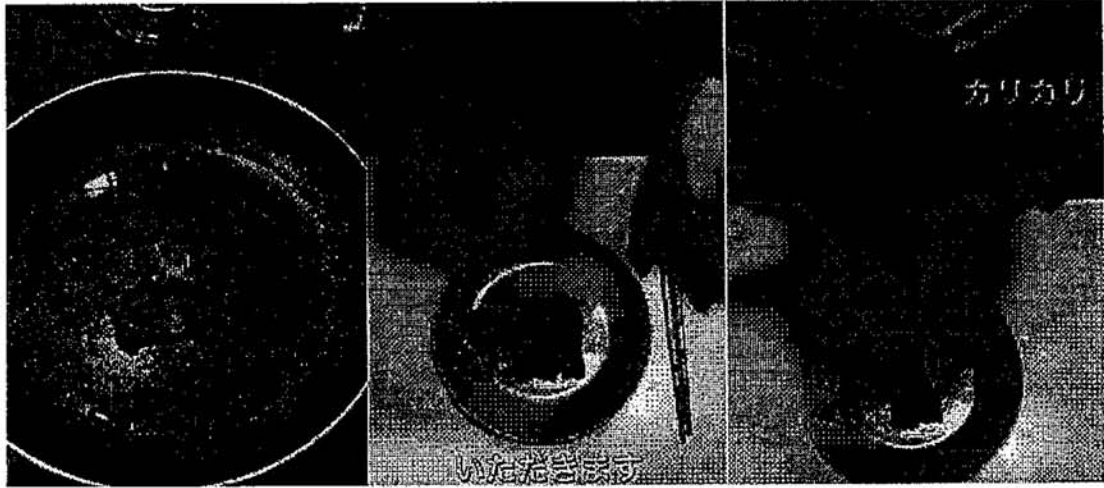


## 5、「カリカリ」

対象：焼いたベーコン

表現：食べる時出した音と硬くて脆い食感を表現する。

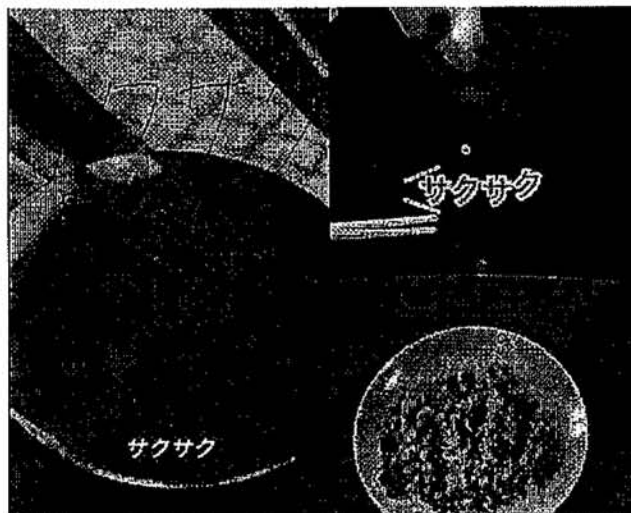




## 6、「サクサク」

対象：揚げた玉子

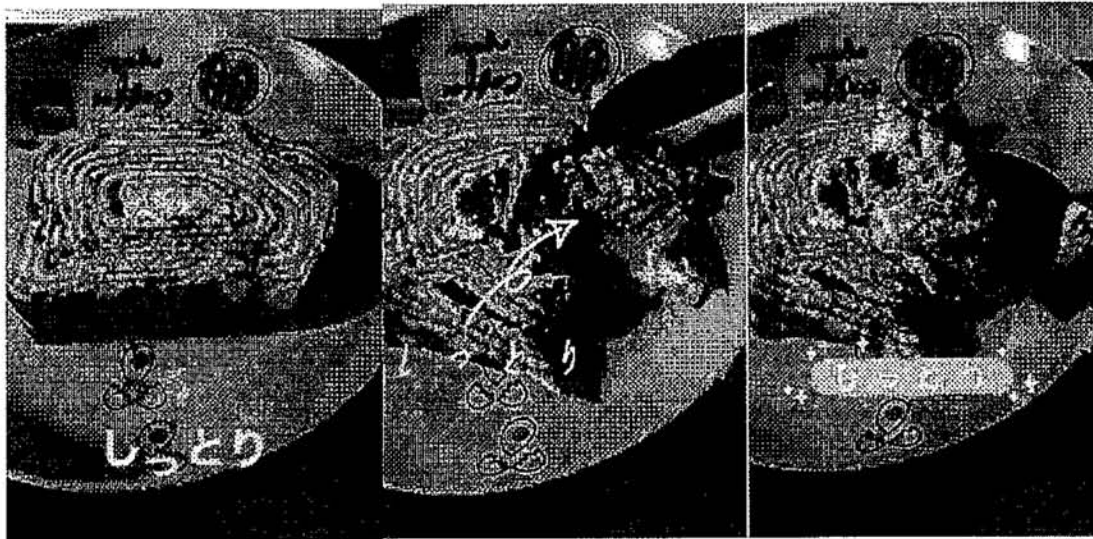
表現：食べる時の食感と噛む時出した音を表現する。



## 7、「しっとり」

対象：クリームケーキ

表現：クリームに水分があり、ケーキ全体が濡れている様子と食感を表現する。



# 8、「シャキシヤキ」

対象：レタス

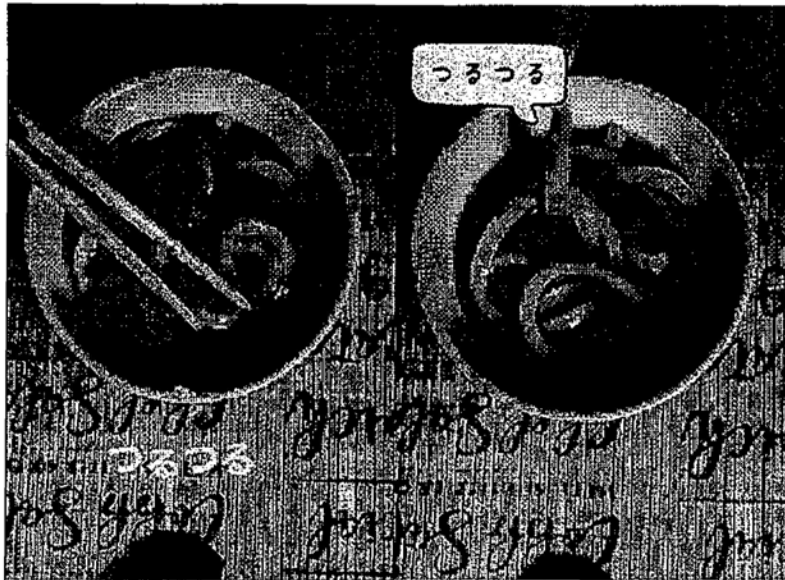
表現：切るとき出した音と食ぶときの食感を表現する。



# 9、「つるつる」

対象：うどん

表現：見た目からうどんの滑らかな様子と吸い込む時出した音を表現する。



# 10、「トロトロ」

対象：お粥

表現：見た目から溶けてやや粘り気がある様子と食べた時軟らかく食感を表現する。



# 11、「ねばねば」

対象：納豆

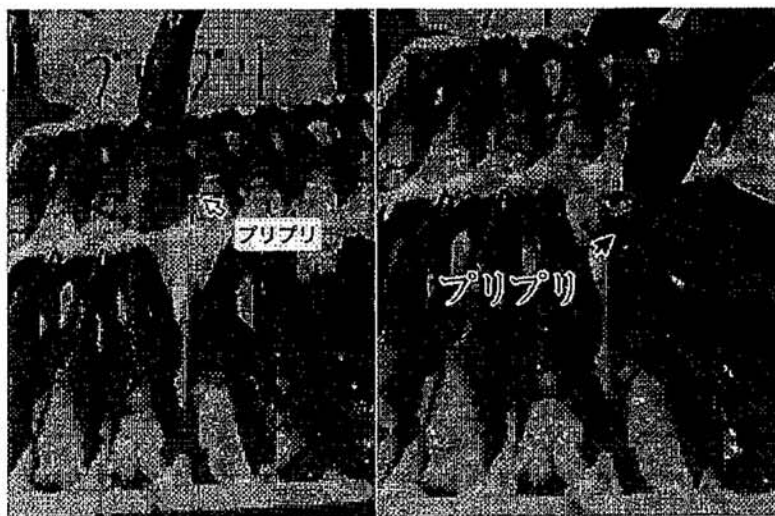
表現：見た目から粘液が多い様子と食べる時口につく食感を表現する。



## 12、「プリプリ」

対象：えび

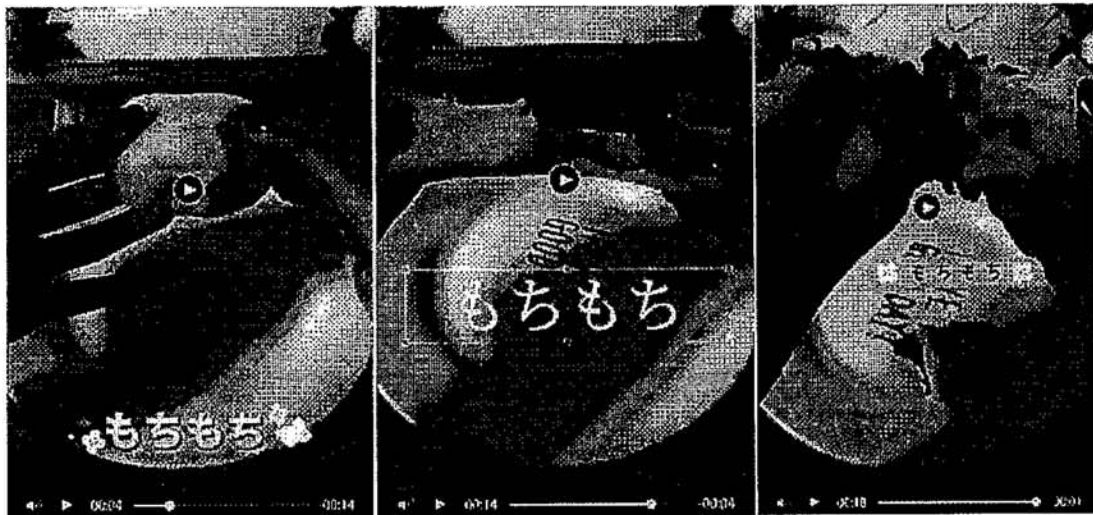
表現：見た目からえびが揺れ動く様子と手触りや食べる時弾力があることを表現する。



## 13、「もちもち」

対象：大福

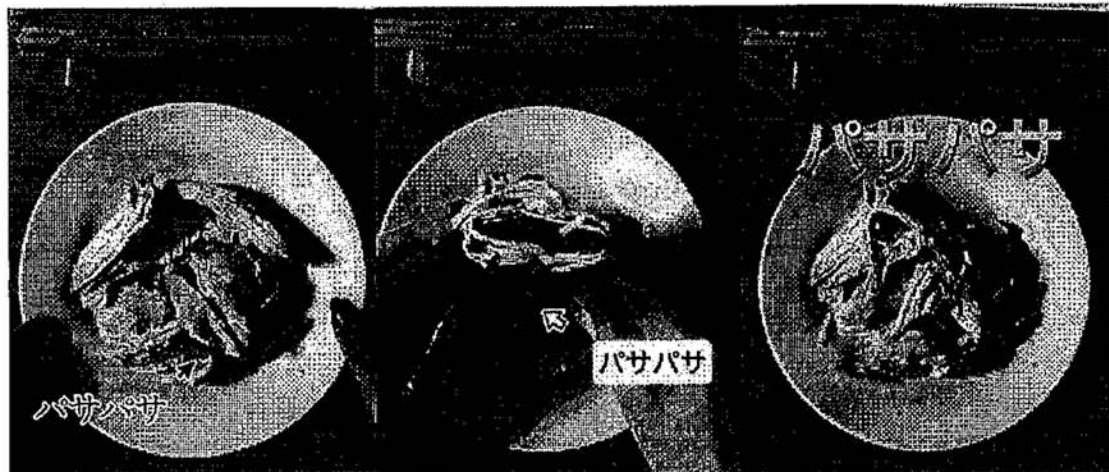
表現：見た目から柔らかそうな様子と手触りや食べるときに柔らかく粘りけがある感覚を表現する。



#### 14、「パサパサ」

対象：ささみ

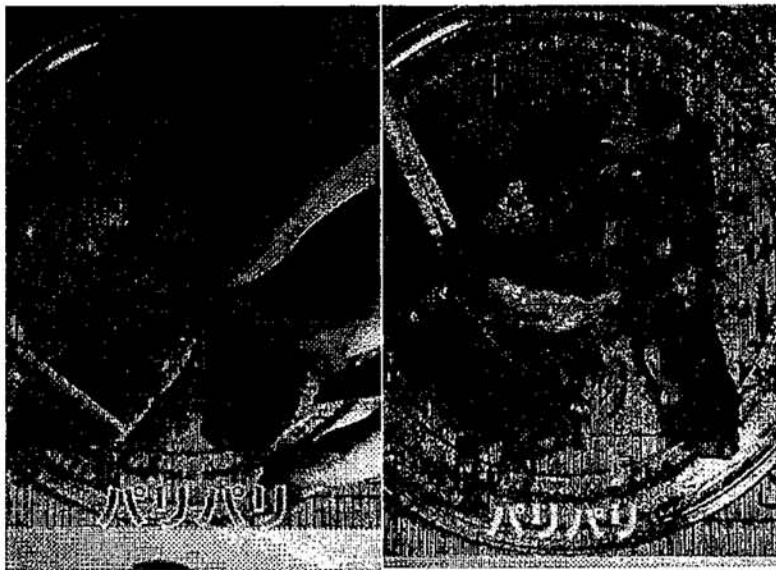
表現：見た目から水分がなくやや硬い様子と手触りや食べるときに肉質が乾燥する感覚を表現する。



#### 15、「パリパリ」

対象：餃子の皮

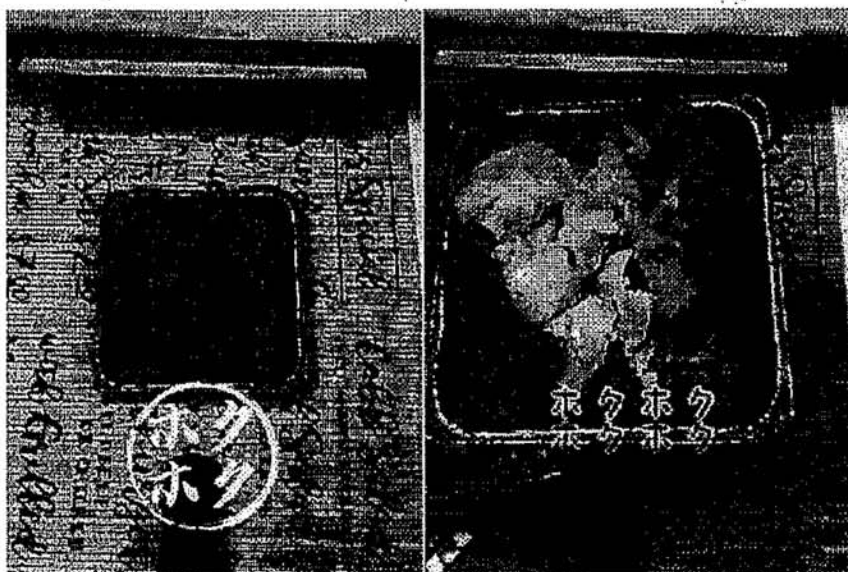
表現：食べた時皮が裂いたりする音と食感を表現する。



# 16、「ホクホク」

対象：焼いたジャガイモ

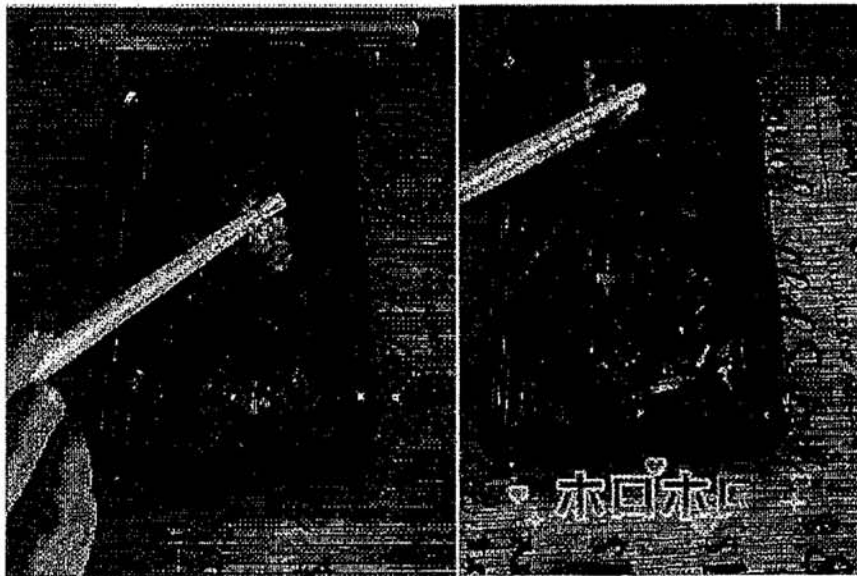
表現：焼き上がりジャガイモ軟らかくあたたかい様子と食感を表現する。



# 17、「ホロホロ」

対象：角煮

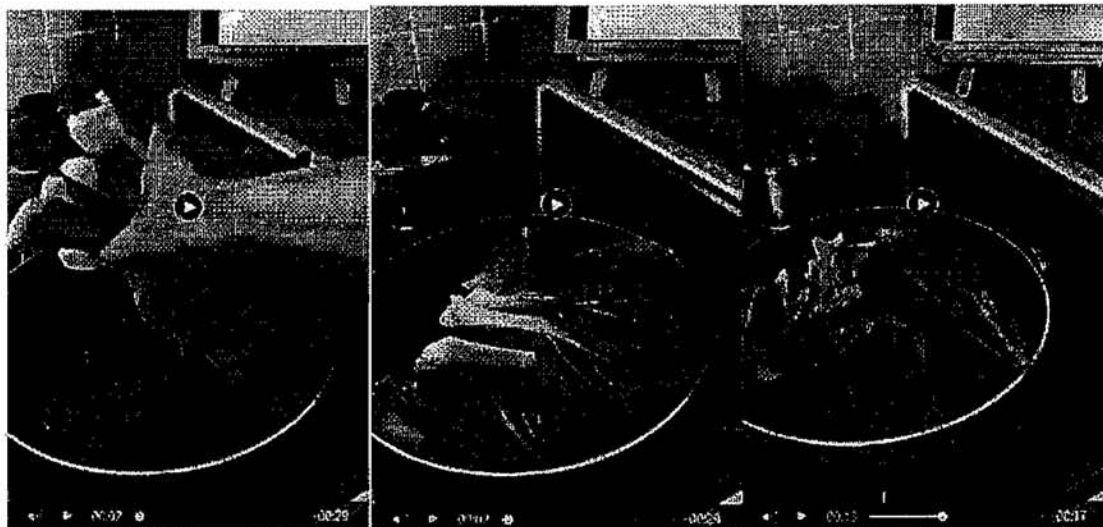
表現：煮込んで軟らかい角煮が箸で挟むと一塊になって落下する様子と食べる時肉が口の中で溶けた食感を表現する。



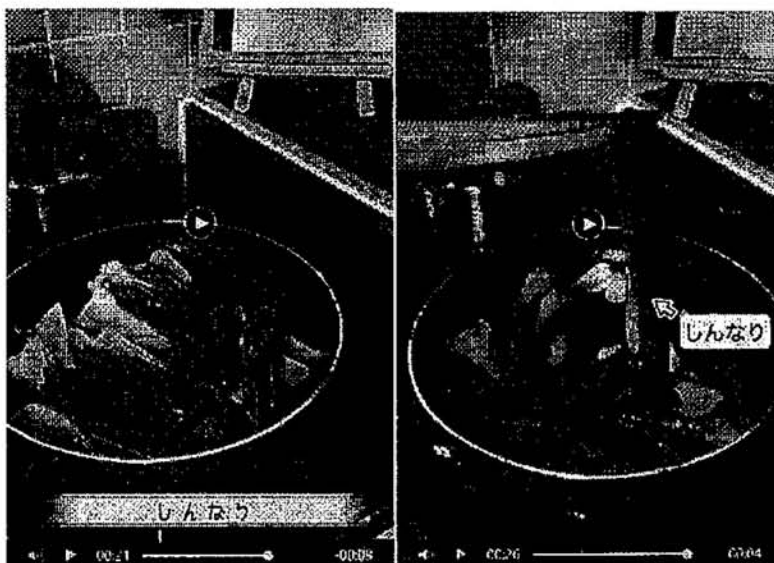
# 18、「しんなり」

対象：炒めたチンゲン菜

表現：野菜の硬い状態から柔らかくなる変化を記録することを通して、「しんなり」の状態を表現する。



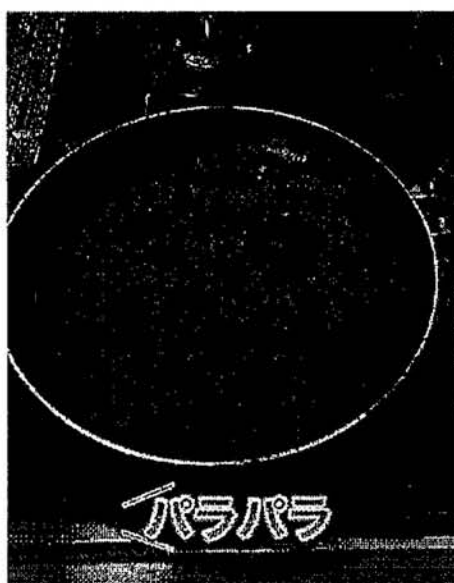




## 19、「バラバラ」

対象：チャーハン

表現：炒める時、お米は散らばる様子と音を表現する。

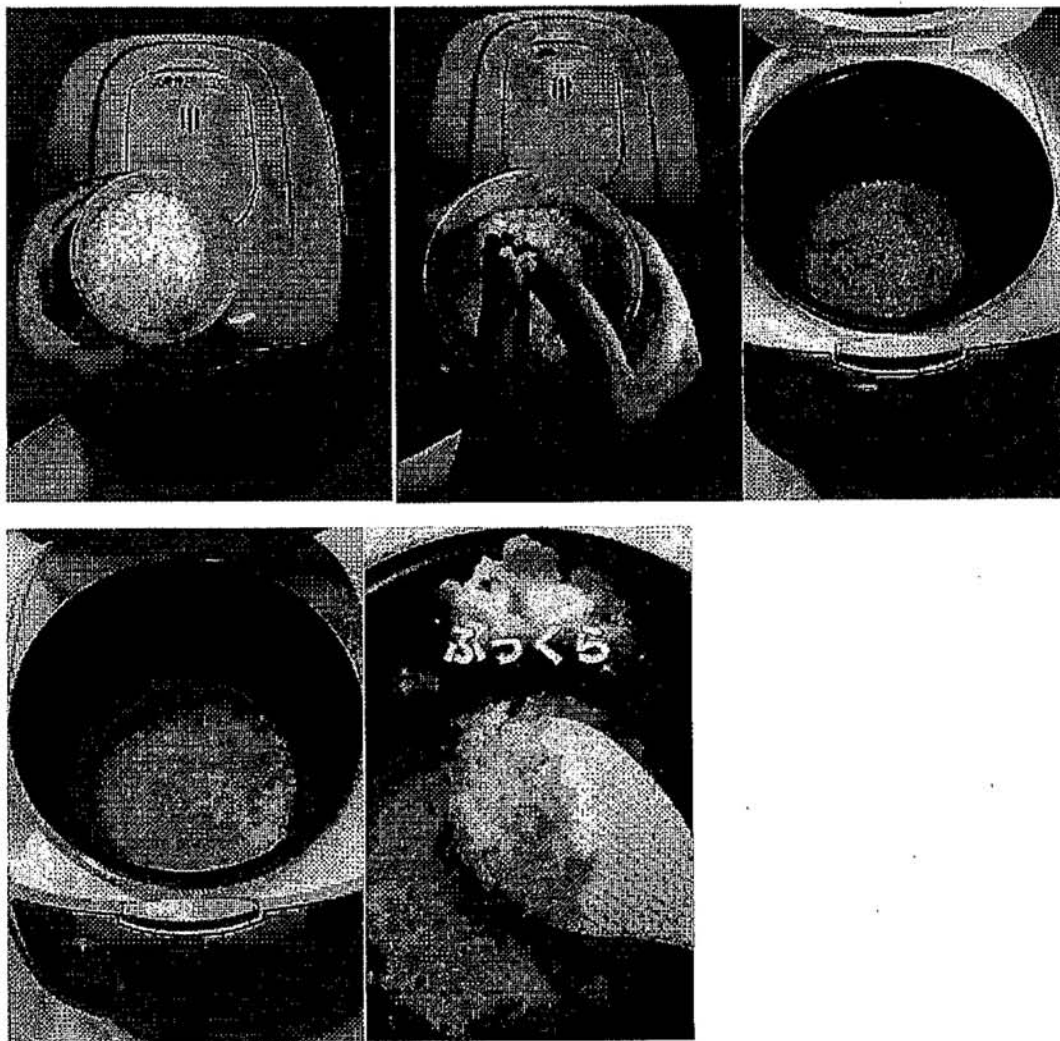


## 20、「ふっくら」

対象：蒸しお米

表現：炊飯器でご飯を焼き上がる過程を記録することを通しお米の膨らむ状態を表現する。

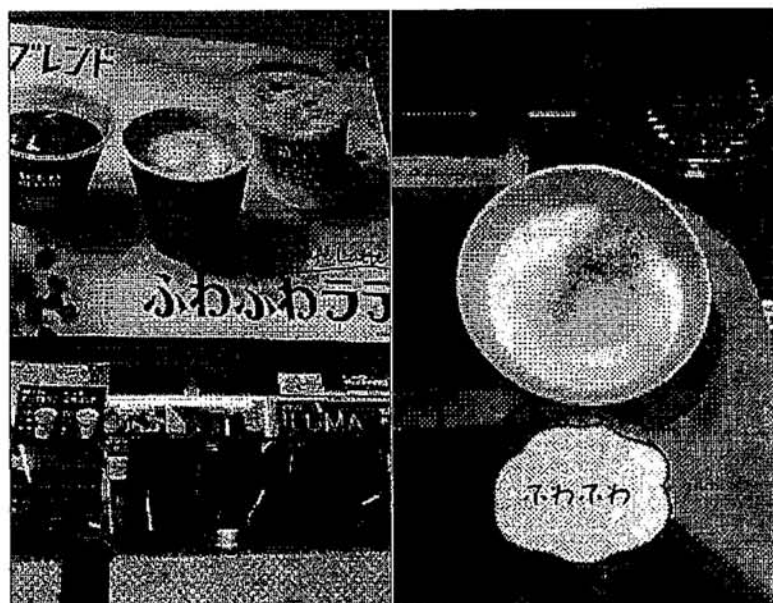


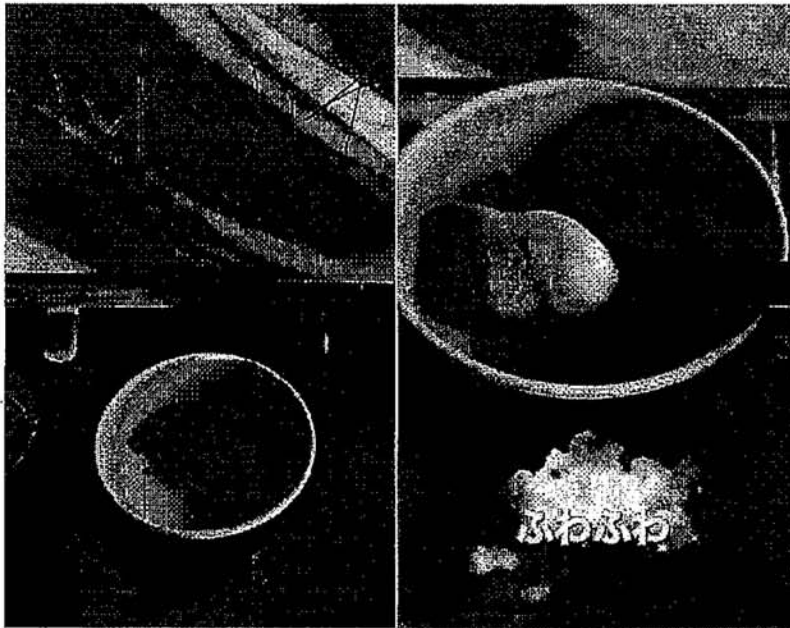


## 21、「ふわふわ」

対象：カフェラテの泡

表現：泡は軽くて柔らかい様子と飲む時の食感を表現する。





## 22、「プルプル」

対象：ゼリー

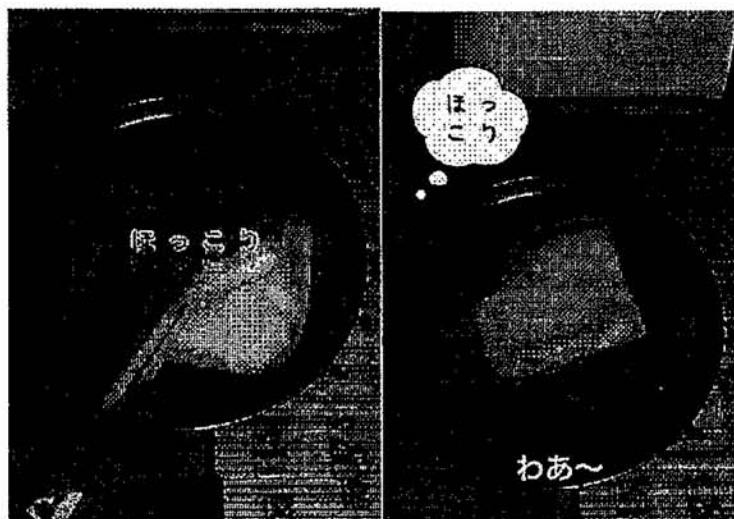
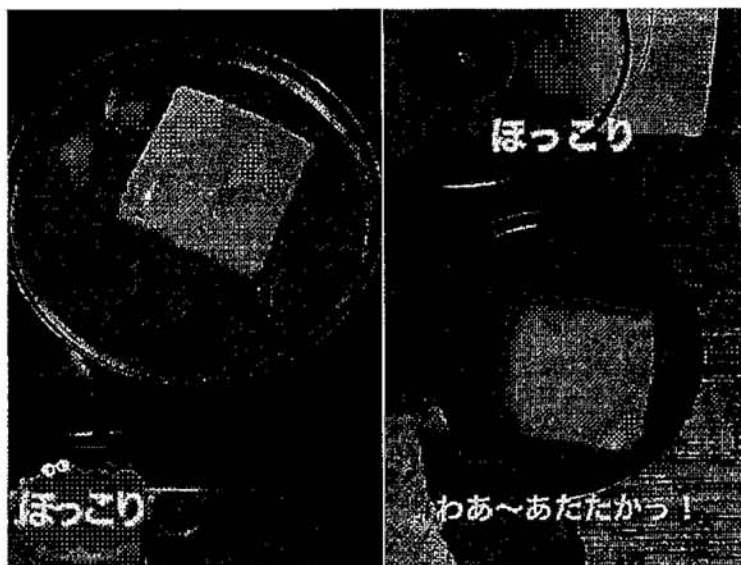
表現：軽い揺れるとゼリーの震え動く様子とスプーンで触れる時弾力があることを表現する。



## 23、「ほっこり」

対象：おでん

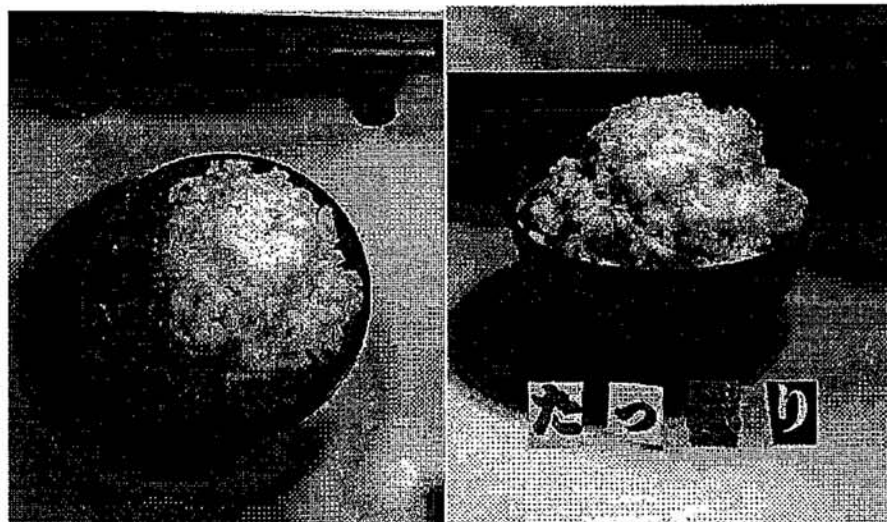
表現：冬でおでんを作り、具材がみずみずしい膨らんでいる様子と食べる時あたたかい食感を表す。



## 24、「たっぷり」

対象：大盛りご飯

表現：ご飯が満ち溢れるほど十分な量を表現する。



## 25、「ガッツリ」

対象：食べ方

表現：一口でたくさんの食べ物を食う様子を表現する。



## 26、「パクパク」

対象：食べ方

表現：口を何度も大きく開閉して勢い物を食べる時の様子と音を表現する。



## 27、「ペロリ」

対象：食べ方

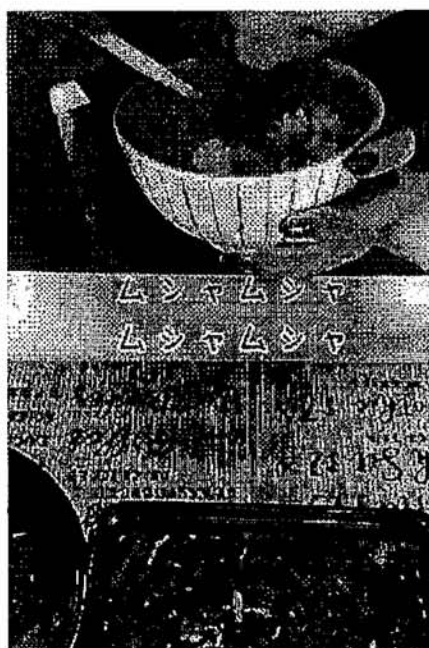
表現：舌を出して一回舐める様子と出した音を表現する。



## 28、「ムシャムシャ」

対象：食べ方

表現：無遠慮に連続して食べる様子と音を表現する。



## 29、「モグモグ」

対象：食べ方

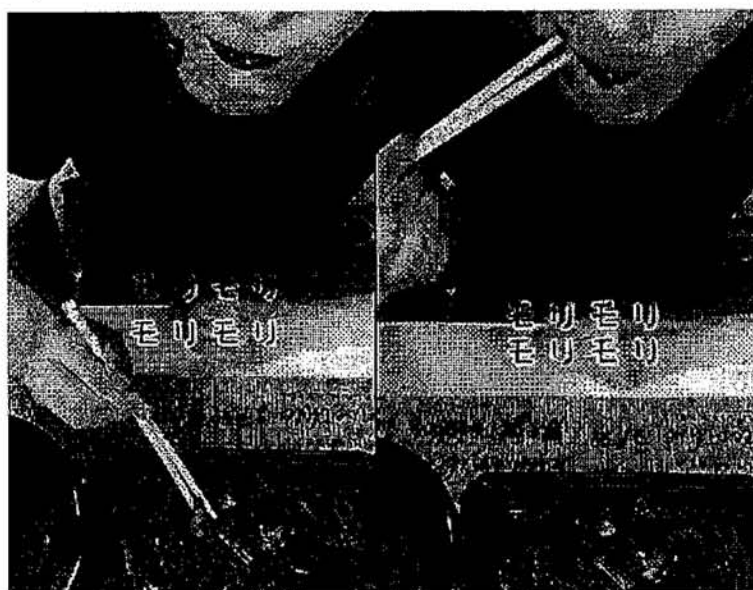
表現：口を閉じたままものを噛んだりする様子を表現する。



### 30、「モリモリ」

対象：食べ方

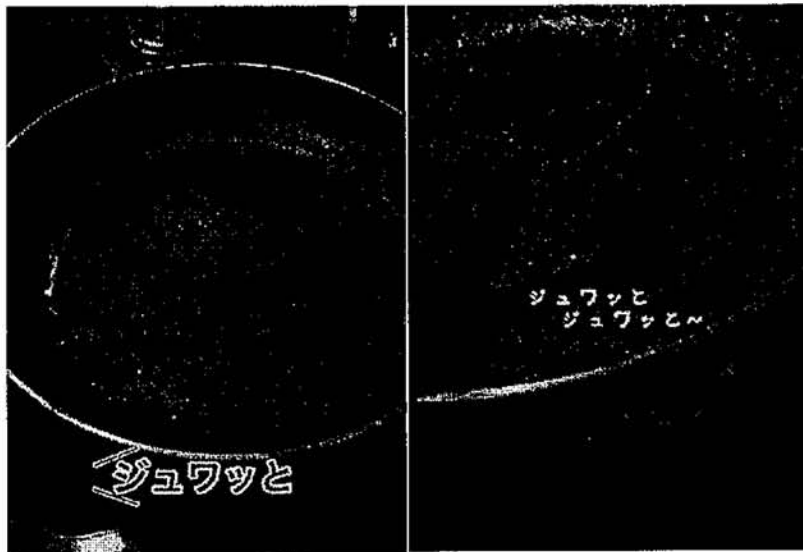
表現：早くてどんどん食べる様子表現する。



### 31、「ジュワツと」

対象：ハンバーグの肉汁

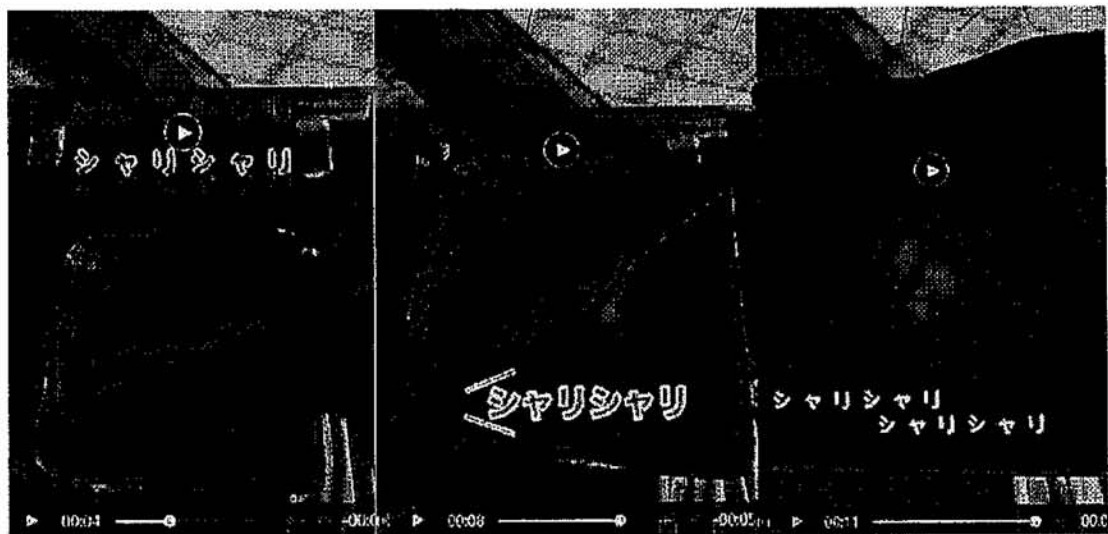
表現：油が肉から溢れる様子と音を表現する。



### 32、「シャリシャリ」

対象：砂糖

表現：摩擦するとき出した音とシャリの触感を表現する。

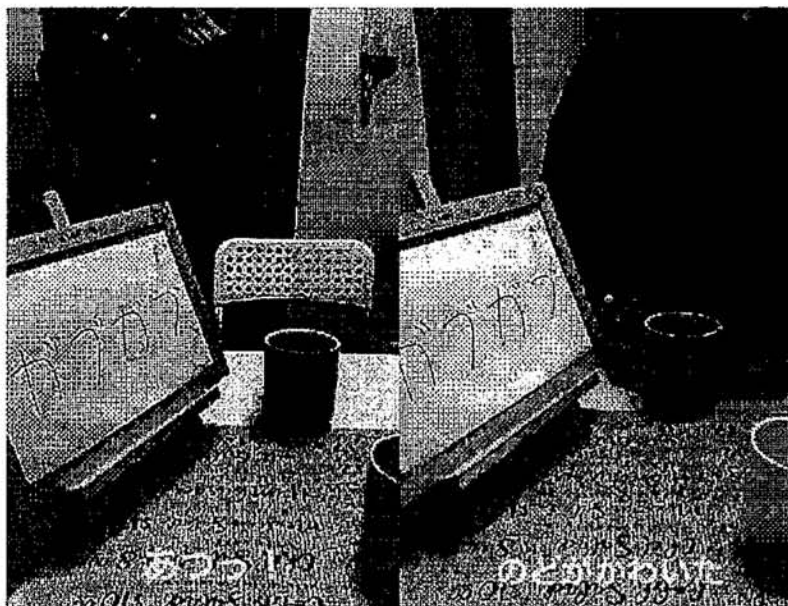


### 33、「ガブガブ」

対象：飲み方

表現：のどが乾いた時、貪るように連続して大量な液体を飲む様子や音を表現する。



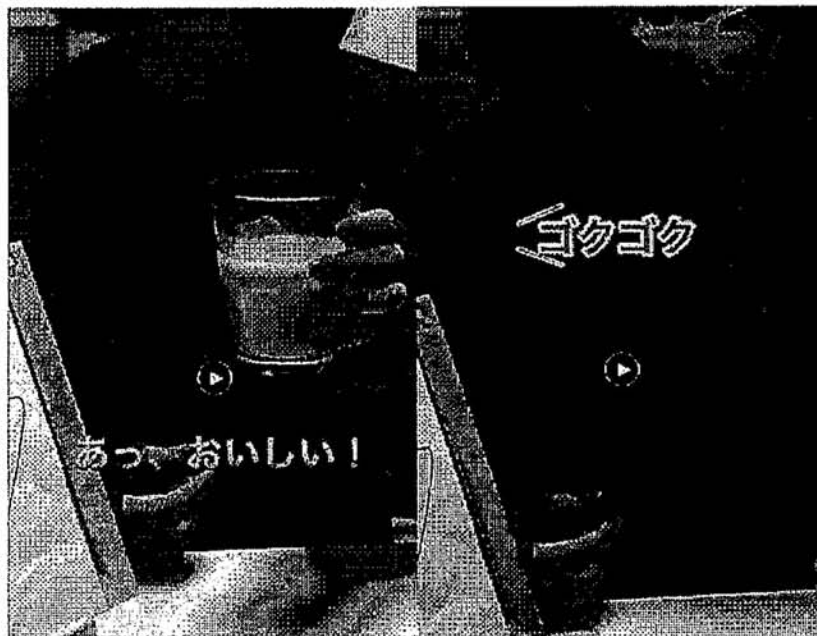
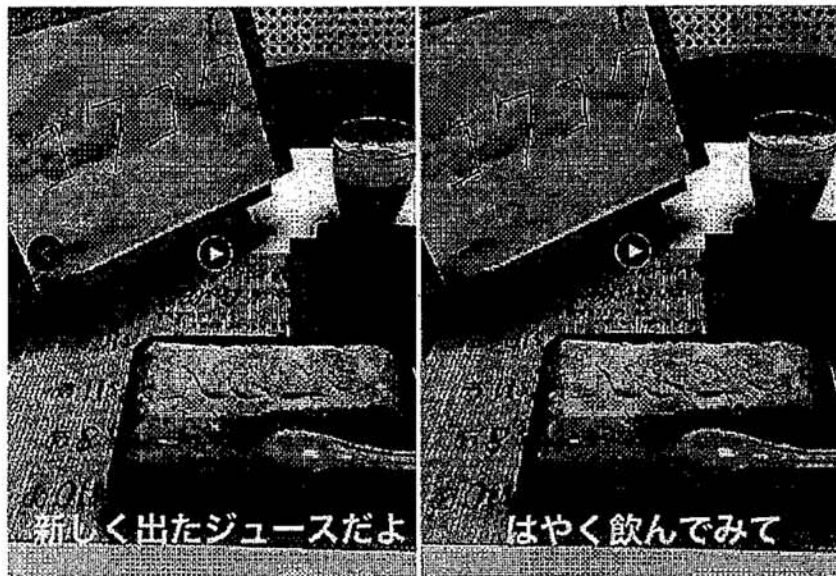


### 34、「ゴクゴク」

対象：飲み方

表現：美味しさを感じた時、連続に吞み込んで出した音とのどの動きを表現する。





## 5.2 予備調査概要

### 5.2.1 意識調査

制作したビデオの正確さを検証するために、日本人母語話者を対象に意識調査を行った。調査の形と結果は以下になる。

まず、日本人母語話者 10 人を参加者とし、ビデオの内容は適切にオノマトペの意味を表示できているかどうかについて全部 34 本のビデオを一本ずつ見せながらインタビュー調査を行った。回答は主に三種類に分けた。A.適切だと思う。B.適切ではない

と思う。C. どちらとも言えないという三つである。そして、インタビューを通し、基本的な判断以外、母語話者から適切ではないと思っていた原因と正しい表現のアドバイスもらった。調査結果は以下の表9、表10のように示す。

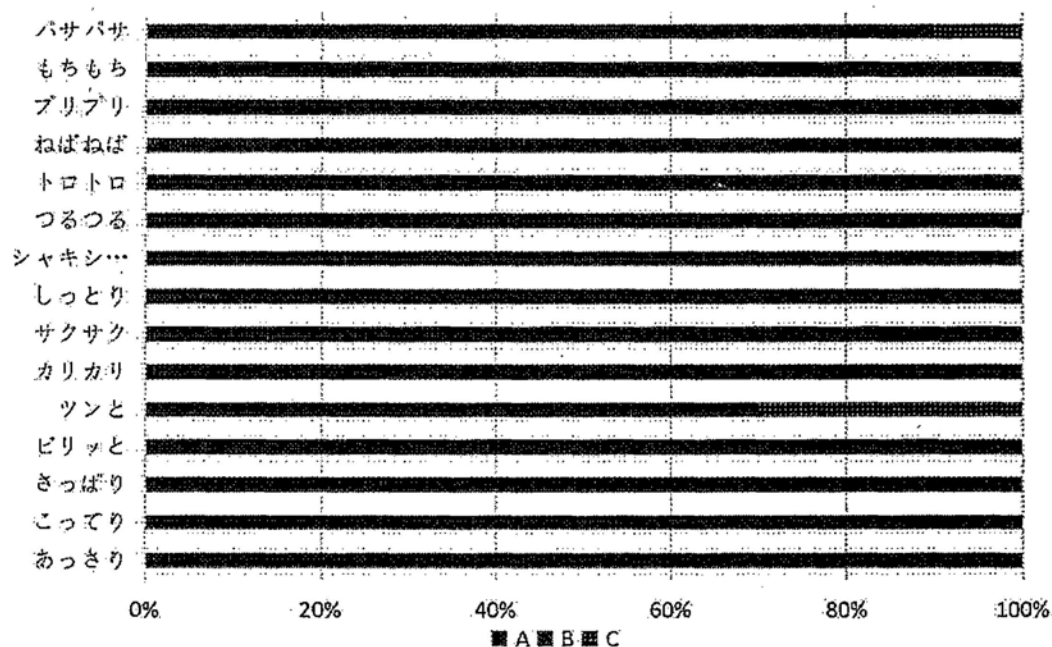


表9

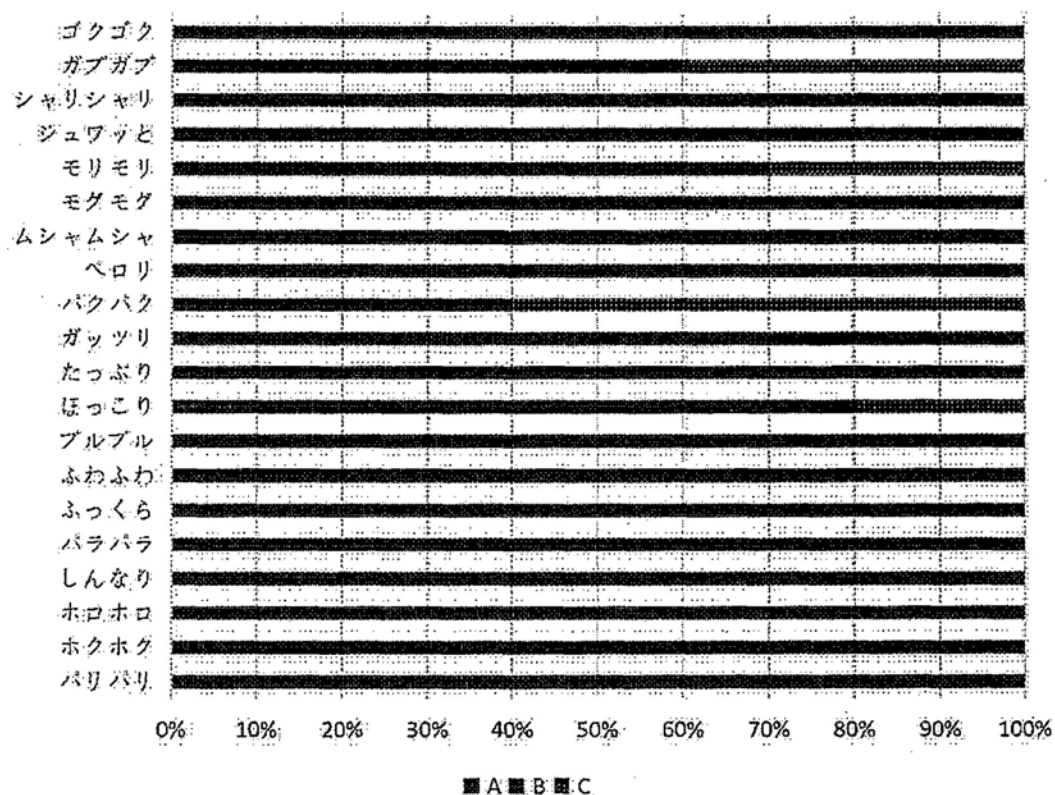


表 10

表 9、表 10 により、「適切だと思う」項目を選択する参加者が多い。ほとんどビデオを通し、正しく意味を伝達できると分かる。そして、「適切ではないと思う」、「どちらとも言えない」項目については、参加者からコメントとアドバイスをもらい、そこで、改めて撮影をする。例えば、「ツンと」について、コーパスにより撮影の対象はわさびを選定した。相応しいと言えるが、わさびというものに知らない外国人学習者にとって「ツンと」という刺激なおいも当然理解できないと言われた。また、ビデオでわさびの量も多いし、「ツンと」では済まなそうであり、「ツンと」より「ツーン」のほうがいいというようにたくさんの意見をもらった。「ピリッと」の対象も辛い四川料理を選定したが、「ピリッと」の辛いはやや辛い、動画はかなり辛そうと言われた。

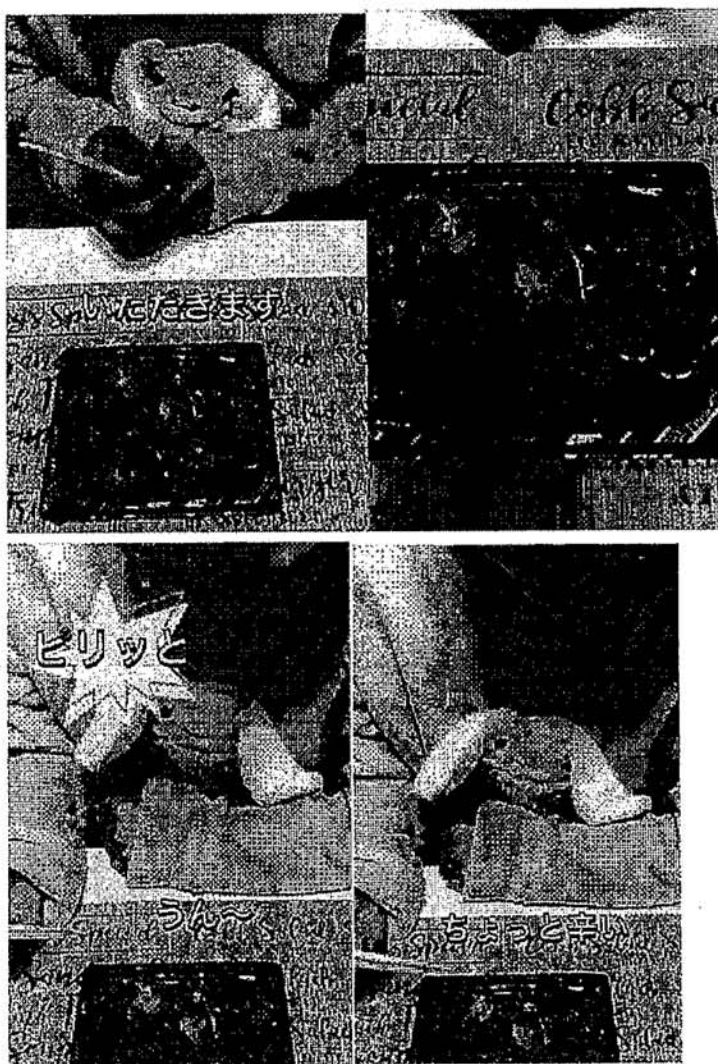
全部の参加者が適切ではないやどちらとも言えないと思っていた「パクパク」については、ビデオでご飯を口を何度も大きく開閉して勢い食べる時の様子と音を表現したが、それより、一口で早く食べる時使うことが多い。スナック菓子など小さいなものを何個もたべている様子を表す時使用したほうが適切だと指摘された。

故に、字幕の間違いなど元ビデオの上で修正できることはそのまま元ビデオを保留する。母語話者の意見により再撮影必要な語について以下のように修正した。また、一つの語に対して何回も直したこともあるため、ここで再撮影したものを全部表示する。

#### 1、「ピリッと」

一回目の対象：麻婆豆腐

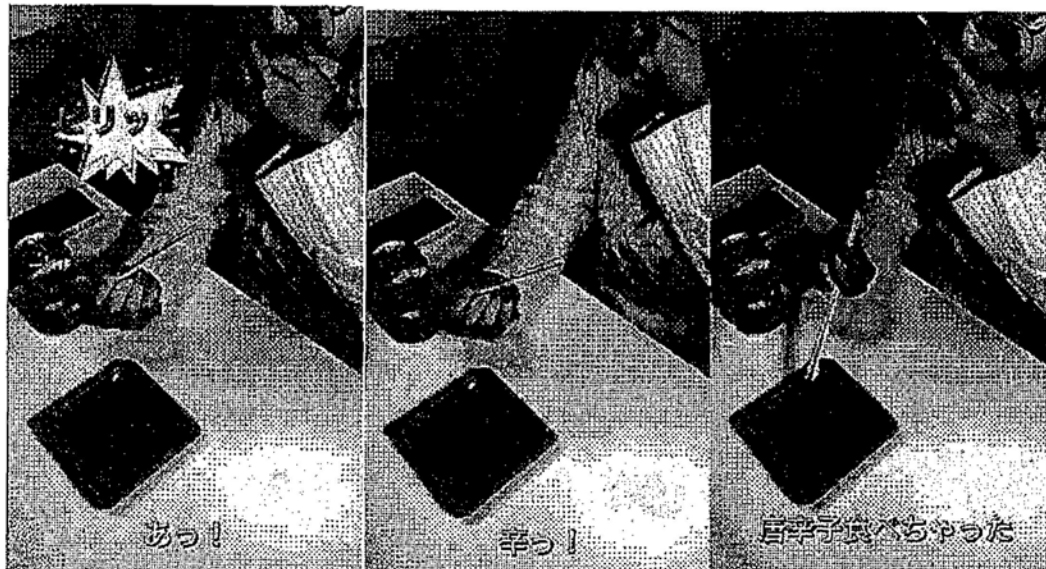
表現：少し辛い味を感じて舌がしびれた様子を表現する。



二回目の対象：きんぴらごぼう

表現：辛くない料理には意外的にやや辛い味を感じた様子を表現する。





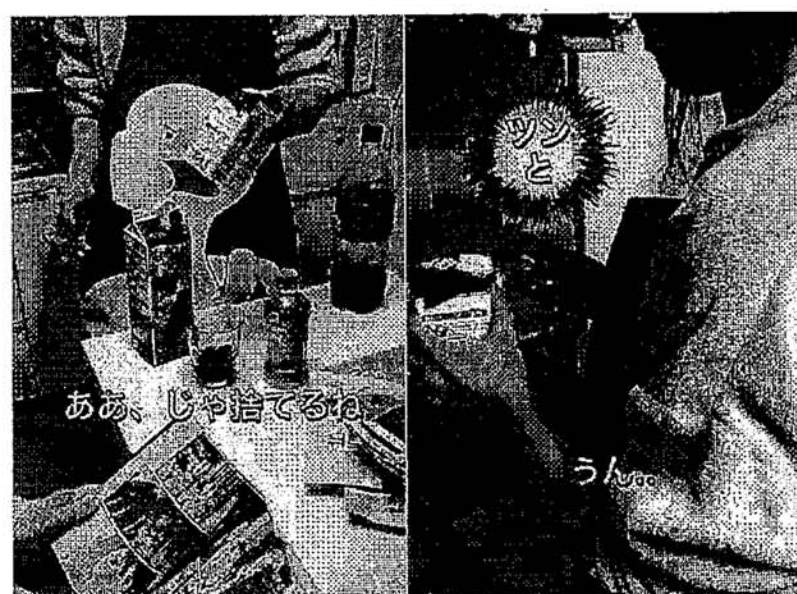
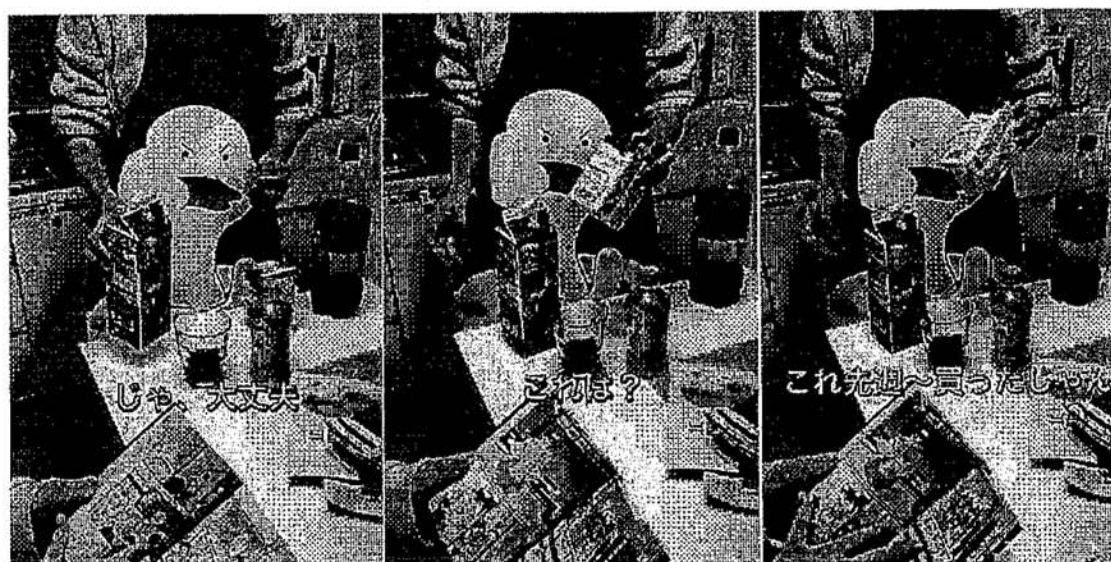
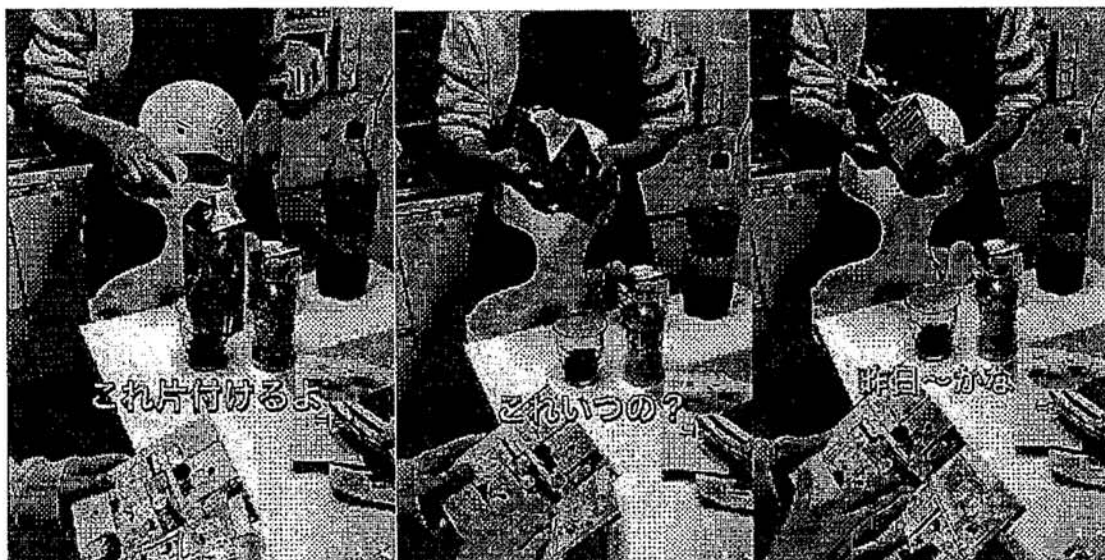
最初は選択した食材は中華料理「辣子鶏」であり、かなり辛くて「ピリッと」という瞬間的なものではなくと言われた。ピリッとに対して一瞬的に舌がしびれる感じを絞り、やや辛くしびれる「麻婆豆腐」を選定し、再撮影をしたが、母語話者に再び見せて、また違和感があると思われた。「ピリッと」の辛いは単純に見た目と味全体の辛いものではなく、元々辛い料理に辛いものを入れて、思いがけず辛い味を感じたことである。そして、三回目の撮影は「きんぴらごぼう」を選定し、辛いごぼうの上に乗っている唐辛子は一緒に食べてしまい、その予想外の「ピリッと」の味わいと刺激を受けた様子を表した。

## 2、「ツンと」

一回目対象：長い時間放置された牛乳

表現：2人の対話を通して期限切れの牛乳の特性を表現する。そして、蓋を開けた瞬間刺激なにおいが出ることを表現する。

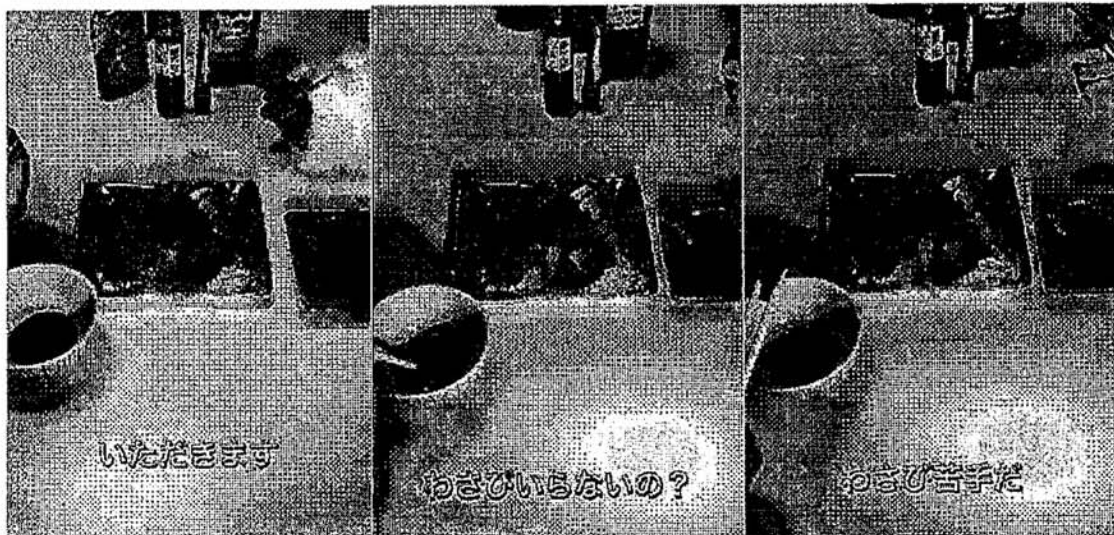






二回目の対象：刺身

表現：刺身を食べる際に、わさびが入った醤油と入っていない醤油を対照し、2人の役者の表情と対話の内容から「ツンと」を表現する。





最初は「わさび丼」を選定した。有名なドラマ「孤独のグルメ」での料理であるが、ドラマでの出現頻度も高くない、手作りのわさび丼のため、見た目から「これはわさび丼か」という分からないこともある。「わさび丼」は誰でも知っているものではないため、撮影素材として適切ではないと思われた。そして、コーパスにより、長い時間放置された牛乳を選定した。間違っただけとは言えないが、相当古い表現と思われた。

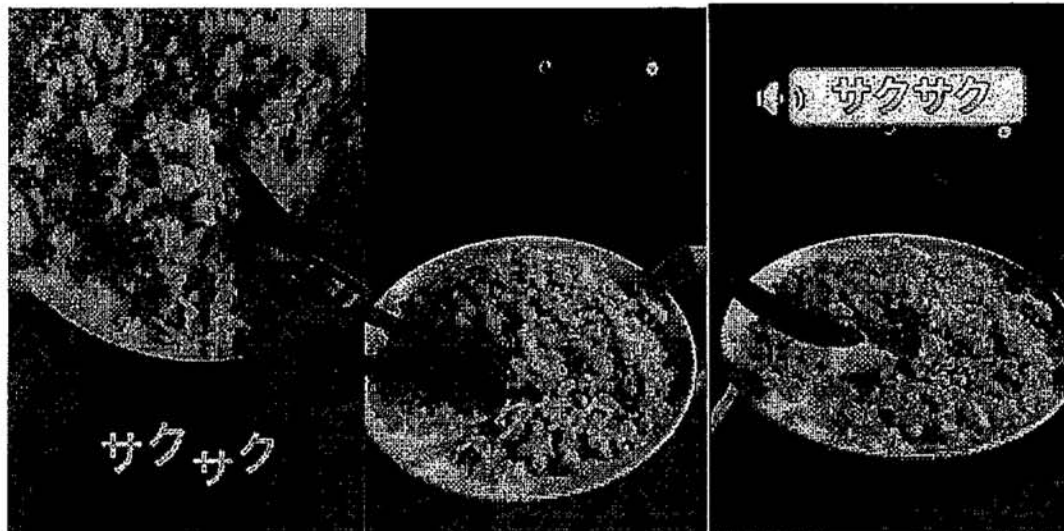
「ツンと」より「臭いにおい」ほうが適切であると言える。そこで、母語話者のインタビュー調査により、「わさび」は最も相応しいものであるため、日常生活でよく見られる刺身を対象とした。役者二人の対話と表情を通して刺身を食べる時、わさびが使うことと使わないことを対照しながら「ツンと」を表した。



### 3、「サクサク」

対象：揚げた玉子

表現：スプーンで揚げた玉子を掬う時出した音と食べる時の食感や出した音を表現する。



食材は最初と同じ揚げた玉子を選定した。最初撮影したビデオは箸を使ってお皿での揚げた玉子を混ぜて挟むことであるが、箸でやや不自然な感じ、サクサク感も足りないと思われる。そして、スプーンを替えて掬う時出した音が自然に「サクサク」感を表した。

### 4、「しっとり」

対象：バナナ

表現：バナナの内部に水分が染み込んでいて濡れている様子と食感を表現する。

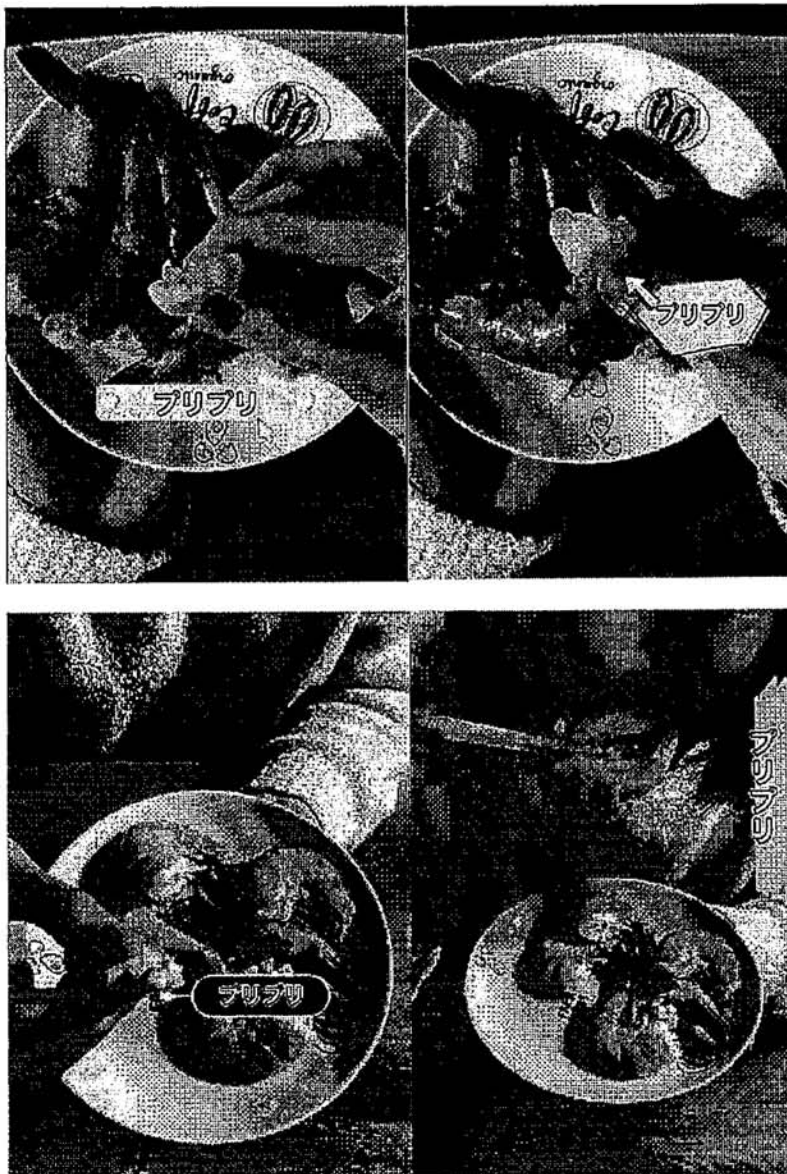


最初選定したケーキはしっとり感がないとは言えないが、目立たないことで日本語母語話者にとって理解できるが外国人学習者にとって難しい可能性があると言われた。そこで、ケーキより見た目から見られる水分が染み込んでいるバナナを選択した。内部が濡れている様子をクローズアップ撮影することと食べるとき出した粘りけがある音を通して「しっとり」感を表した。

## 5、「プリプリ」

対象：えび

表現：見た目からえびが揺れ動く様子と手触りや食べる時弾力があることを表現する。

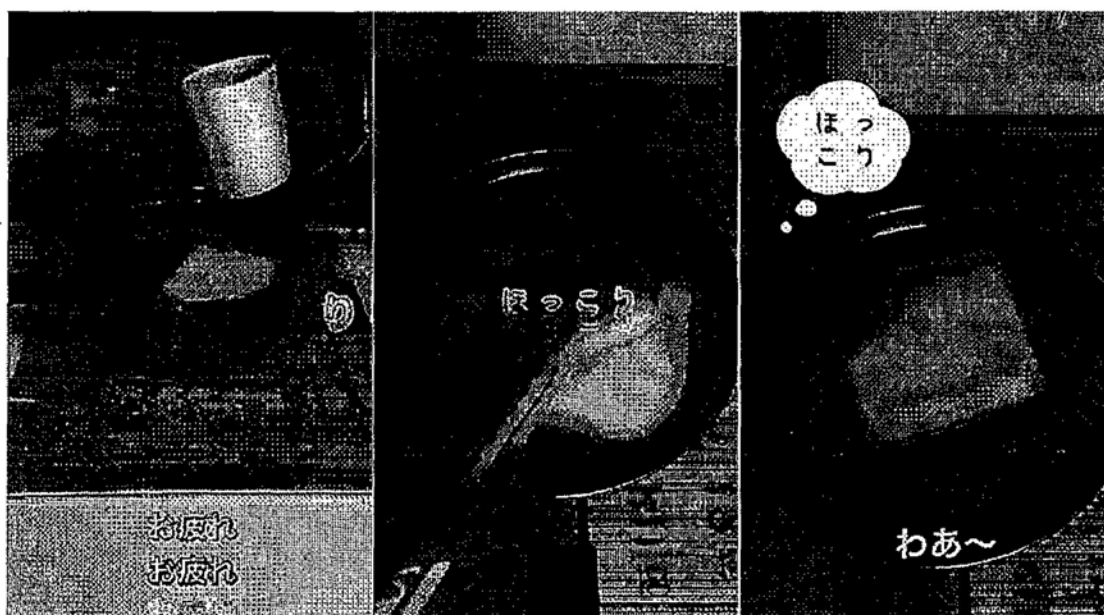
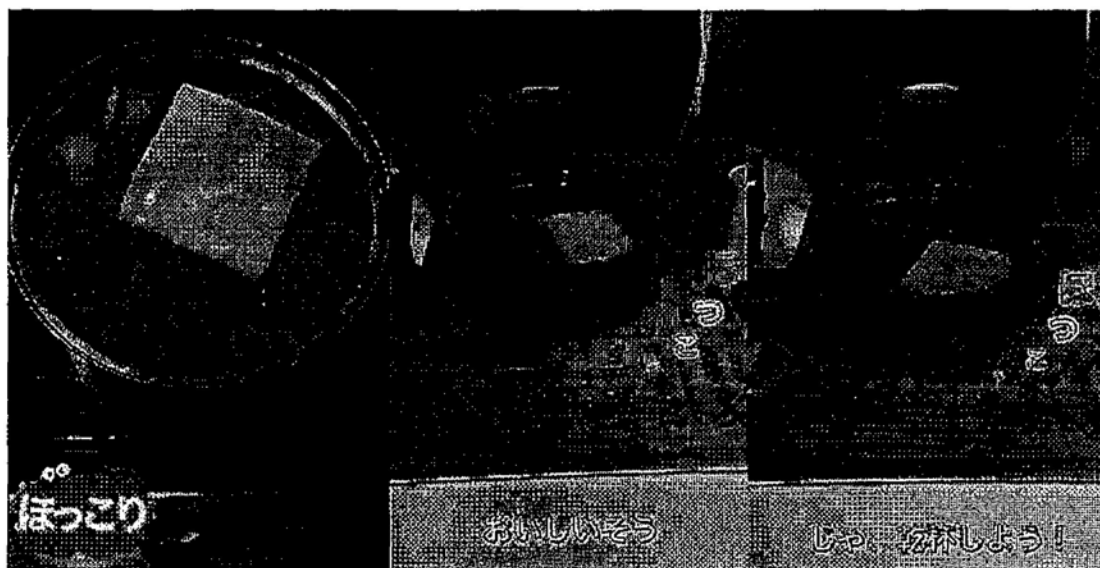


食材は最初と同じように「えび」を選定した。最初のえびは数が多いが、小さいため、肉組織の「プリプリ」感が低い。同じえびであるが、大きなえびを選定し、肉をクローズアップし、その肉の揺れ動く様子を表現した。そして、噛む時肉が弾力がある様子も表した。

## 6、「ほっこり」

対象：おでん

表現：冬でおでんを作り、具材がみずみずしい膨らんでいる様子と食べる時あたたかい食感を表す。そして、友達と一緒に食べてあたたかい気持ちを表現する。

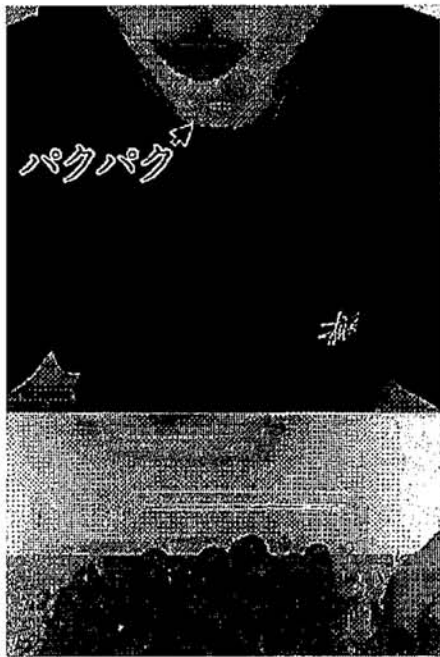


食材は最初とほぼ同じであるが、今回の撮影は主に「あたたかい気持ち」を絞った。元来のビデオに仕事が終わった後友達と一緒に食事する場面を加えて食材と心のあたたかさを表した。

## 7、「パクパク」

対象：マスカット

表現：一口ずつ早く食べる時出した音と様子を表現する。

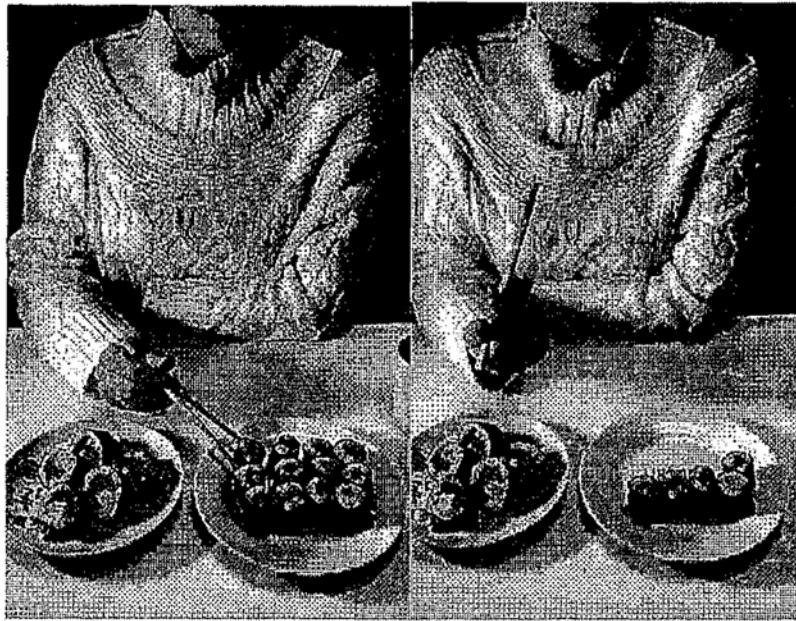


最初は「ご飯」を選定したが、ご飯を食べる際に、「パクパク」であるというのは変な表現と言われる。「ご飯」を食べるのはお米をまとめていることである。一口ずつという表現はサイズが小さい、丸ごと一口で食べられることである。そして、何個もたべている「マスカット」を選定し早く食べる様子を表した。

## 8、「ペロリ」

対象：食べ方

表現：たくさんの食べ物をどんどん食べた後、舌を出して一回口の周りを舐める様子とした音を表現する。



最初の撮影は、コーヒーを飲んだ後口の周りに残った泡を「ペロリ」で舐めることを表現したが、一口だけで「ペロリ」で舐めることはやや違和感があると思われた。そして、かなりの量の寿司を選定し、どんどん食べ切れた後、満足的に「ペロリ」で口の周りを舐める様子を表した。

#### 9、「シャリシャリ」

対象：シャーベット



表現：シャーベットのシャリシャリ食感とアイスクリームの柔らかく溶けた食感を  
対照してシャリ感を表現する。



最初の撮影は砂糖を対象として取り上げた。砂糖という砂が入っていて摩擦感があると感じて、「シャリ感」と思ったが、実際の「シャリ感」は単に砂糖から表したのではなく、砂糖が入っている食べ物から表すものと思われる。そして、細かくて硬い粒が入っている氷菓子シャーベットを選定した。柔らかいアイスクリームと対照しながら「シャリ感」を表した。

#### 10、「ガブガブ」

対象：飲み方

表現：のどが乾いた時、勢い液体を飲んで口を連続して大きく開閉する様子や音を

表す。一人は上品な飲み方と対照し、もう一人は下品な飲み方「ガブガブ」を表した。



最初の撮影はのどが乾いた時に勢い液体を飲むことを表現したが、下品という「ガブガブ」の特徴を表現しかなかった。ビデオから「ゴクゴク」の表現と似ていて使い分けができないと思われた。そして、二人は「上品」と「下品」の飲み方を対照しながら「ガブガブ」で飲むことを表した。

意識調査を通して、映像化する際に、日本人母語話者が一番ポイントとなる場所と非母語話者が理解したポイントとなるものが違いということが分かった。意味の一

つが入っているが、イメージの中心ではないという理解上のずれていることが存在している。

自分が日本語学習者として作ったビデオは日本人母語話者実際の使用場面はずれていることも多い、違和感も存在していることが分かった。日本語学習者が辞書やコーパスから理解したオノマトペの意味は実際日本人母語話者との使い方が違うことが多いと明らかにした。

そして、母語話者の指導により正しく直したビデオは日本語学習者に見せると、言葉の意味が伝えるのかどうかと疑問を持つ。次は、外国人日本語学習者を対象としての調査に入る。

### 5.2.2 調査概要

日本語学習者の調査結果から本研究が制作したビデオはオノマトペ教育への導入する効果を検証したい。そして、tiktokを通してビデオ教材としての活用を考察する。また、ビデオ内容に対して日本人母語話者と外国人学習者の理解の差からオノマトペ教育の焦点を絞り、能率な高い指導方法を求める。

本調査に入る前に、10人の学習者を集めて予備調査を行った。

予備調査は二回を分けて行った。一回目は試しとしてデータは取り扱わない。主に修正前のビデオを周りの学習者に見せてフィードバックをもらうことである。分析用のデータは二回目の予備調査から収集する。調査概要は以下になる。

まず、日本語能力試験 N5～N3 レベルの学習者 10 人を対象とし、10 人の中で 8 人は日本に在住の中国留学生であり、2 人は中国の日本語学校での在校生である。また、一人の母語話者が審判員とした。ビデオを通し、オノマトペの意味を理解できるかどうか、どこまで理解したかについての調査である。これは、何も提示されていない場合、学習者はビデオを見て自分が理解した意味を説明させることである。そして、ヒントを与えると、正しく理解できるか、あるいは、ほかの使用場面を想像できるかということである。正解の判断基準は辞書と一緒にインタビューに参加した母語話者の判断から決まる。



そして、ビデオを通して理解できるかどうかについては、インタビュー調査の上、四つの回答も設定した。A.正しく理解した。B.ちょっと提示して理解した。C.提示して意味が分かるが、はっきり説明できない。D.全然分からないという四項目である。

調査結果は以下表 11 と表 12 のように示す。

表11

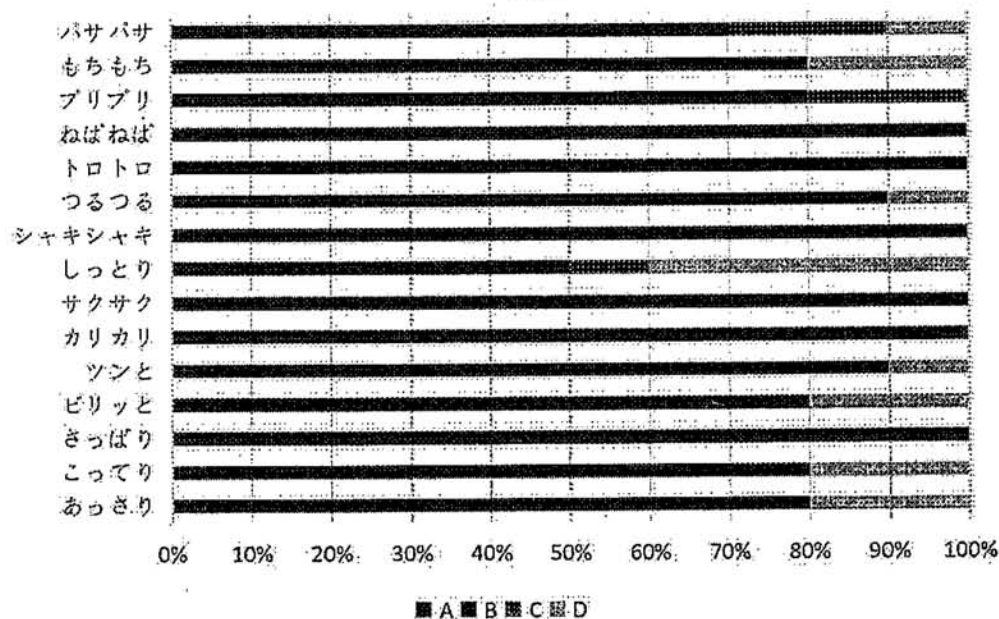
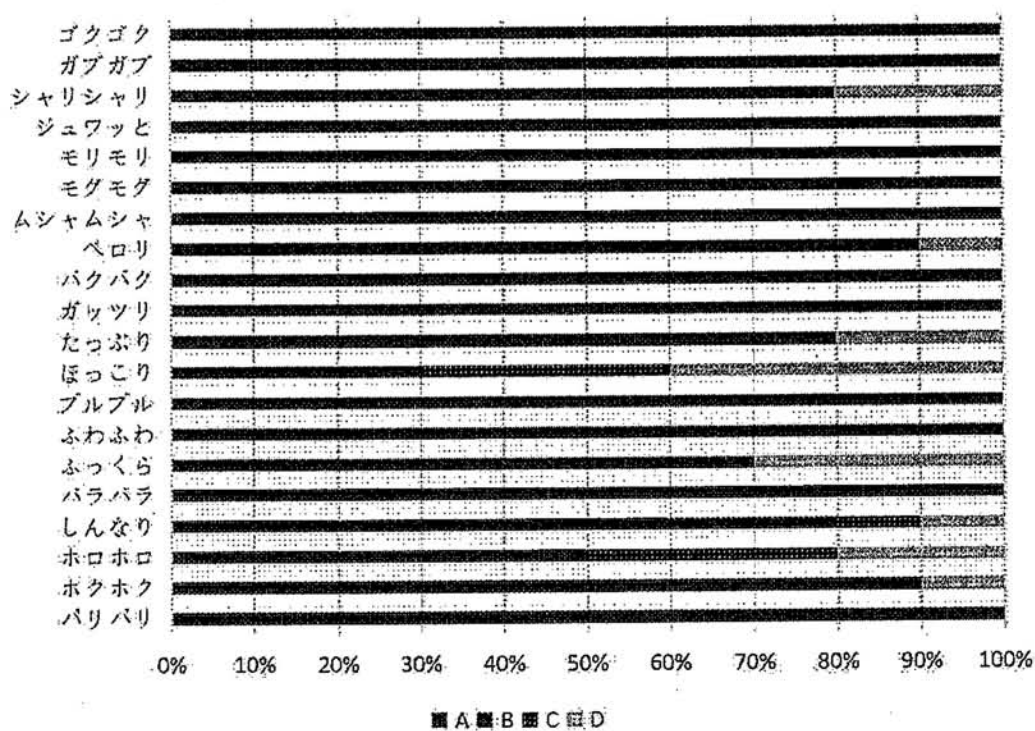


表12



調査結果により、ビデオを見るだけで大部分が理解できることが分かる。また、ビデオを見て、ヒント（状態、音、対話を読むなど）を与えると、すぐ分かる場合も多い。しかし、「提示して意味が分かるが、はっきり説明できない」と「全然分からない」選択肢を選択する人もいることで、ビデオの制作やヒントの提示などまた問題が存在していると考え。そして、詳しくインタビュー調査を行った。

次は、インタビュー調査の結果になる。本研究のインタビュー調査は半構造化の自由記述インタビューを取り上げた。記述は主に「理解していると理解していないの判断項目」、「理解不能な点」、「フィードバック」という三つの項目から考察する。理解できたかどうかについて母語話者を審判員として判断した結果を以下のように示す。

オノマトペ	理解できるか	理解不能な点	改善の意見とアドバイス・コメント
あっさり	できる (8 人)	・二つのラーメンの違いが見られない	・食材の違いを更に区別させること
こってり	できる (8 人)	・二つのラーメンの違いが見られない	・食材の違いを更に区別させること
さっぱり	できる (9 人)	・画面が雑であり、ポイントが把握できない	・要素を統一させること
ピリッと	できる (8 人)	・辛さが表現されていない	・辛さを更に表現させること
ツンと	できる (9 人)	・わさびを食べたことないため、理解できない	・わさび以外の食材を使用したほうが良いこと
カリカリ	できる (10 人)	なし	なし
サクサク	できる (10 人)	なし	・理解できるが、類似の言葉との区別できないこと
しっとり	できる (5 人)	・食材の要素からポイントが把握できない	・濡れている感じをもっと表現させること

		・ポイントが目立たない	
シャキシャキ	できる (10 人)	なし	なし
つるつる	できる (9 人)	・状態か音かの提示がない ため、ポイントが把握できない	・字幕で目立つように状態 か音かを提示させること
トロトロ	できる (10 人)	なし	なし
ねばねば	できる (10 人)	なし	なし
プリプリ	できる (8 人)	・状態か音かの提示がない ため、ポイントが把握できない	・字幕で目立つように状態 か音かを提示させること
もちもち	できる (8 人)	・大福をちぎる動作に勘違いした	・字幕で目立つように状態 か音かを提示させること
パサパサ	できる (6 人)	・水分が見えるためパサパ サ感が不足 ・胸肉をちぎる動作に勘違いした	・ビデオを調整させること
パリパリ	できる (10 人)	なし	なし
ホクホク	できる (9 人)	・蒸気が目立たないため、 柔らかさに勘違いした	・動作も加えて熱さを表現 させること
ホロホロ	できる (5 人)	・食材の要素からポイント が把握できない	・改めて食材を選択させる こと
しんなり	できる (8 人)	・ビデオが長いため、何を 伝達するのか分からない	・ではない部分を早送りし たほうが良いこと
パラパラ	できる (10 人)	なし	なし
ふっくら	できる (7 人)	・ビデオが長いため、何を 伝達するのか分からない	・ポイントではない部分を 早送りしたほうが良いこと ・ポイントではない部分を

			適当にカットさせること
ふわふわ	できる (10 人)	なし	なし
プルプル	できる (10 人)	なし	なし
ほっこり	できる (3 人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材の要素からポイントが把握できない</li> <li>・ポイントが目立たない</li> <li>・食材だけを注目し、あたたかい気持ちを表現することは考えることもなかった</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食だけではない、気持ちも注目してみようという提示すればいいこと</li> </ul>
たっぷり	できる (8 人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お米に注目して、盛り付けのことを考えなかった</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材自身ではなく、盛り付けを明示したほうがいいこと</li> </ul>
ガッツリ	できる (10 人)	なし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・理解できるが、類似の言葉との区別できないこと</li> </ul>
パクパク	できる (10 人)	なし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・理解できるが、類似の言葉との区別できないこと</li> </ul>
ペロリ	できる (9 人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビデオが長いため、ポイントが把握しにくい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ポイントではない部分を適当にカットさせること</li> </ul>
ムシャムシャ	できる (10 人)	なし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・理解できるが、類似の言葉との区別できないこと</li> </ul>
モグモグ	できる (10 人)	なし	なし
モリモリ	できる (10 人)	なし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・理解できるが、類似の言葉との区別できないこと</li> </ul>
ジュワッと	できる (10 人)	なし	なし
シャリシャリ	できる (8 人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シャーベットを押し出すときの音が小さいため、シ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・音量の調整させること</li> </ul>

		ヤリ感が感じられない ・ビデオが長いため、ポイントが把握しにくい	
ガブガブ	できる (10 人)	なし	・理解できるが、類似の言葉との区別できないこと
ゴクゴク	できる (10 人)	なし	・理解できるが、類似の言葉との区別できないこと

調査の結果を分析し、理解不能な原因については、主に3つにまとめた。まず、ビデオの構成から重点をどこに置くべきであるか分らない。ポイントが把握できない。理解された意味と伝えたい意味が違ったことである。例えば、「しっとり」、「ホクホク」、「ホロホロ」などである。また、状態か音かというはっきり提示がないため、何を伝えたいのか分らない。例えば、「つるつる」、「プリプリ」などである。そして、意味近い言葉の間に意味混同のことである。ニュアンスから意味が区別できない。同じ意味な言葉として取り扱ったことである。例えば、食べ方のオノマトペ「モリモリ」と「ムシャムシャ」、飲み方の「ガブガブ」と「ゴクゴク」などである。

そして、一回目と二回目の学習者からもらったフィードバックにより、外国人学習者と母語話者が言葉に対する理解の差も出てくことも見られる。例えば、「ピリッと」は母語話者により意外的に感じた微辛やややしびれる感じであり、学習者にとってその辛さの程度が感じにくい、「ピリッと」はもっと辛いものを表現すべきと思われた。修正後のきんぴらごぼうの「ピリッと」は唐辛子が入っていても辛さを感じられなかったため、「ピリッと」と「辛さ」、「しびれ」を繋がない。意味も判断できなくなった。修正前の辣子鶏の「ピリッと」は、見た目からの辛さが入っているため、逆にイメージが理解できた。

これは、私も日本語学習者として最初は辞典から意味を取ってビデオを制作した原因になると考える。ほとんどの学習者と同じように辞書から理解した意味が実際の使用場面とずれていた。そのまま制作したビデオは同じような学習者が逆に理解できたことであった。それにより、中、上級日本語学習者にしても単に文字化した意味解釈

からオノマトペの使用場面を正しく把握することが難しいと分かった。外国人学習者は辞書により学んだ言葉の意味はそのまま暗記し、実際の使用場面と繋がらないことが多い。これは言葉の活用しにくい原因であると考え。それで、オノマトペ教育における生き生きとしたビデオ教材の必要性が再び検証した。その学習者と日本語母語話者の認識上の違いも今後オノマトペ教育上で絞るべきである問題点となると考える。

上述したことにより、ビデオ自身を調整する。ストーリー性のあるものを早送りし、ポイントを重点に表現すると考える。そして、今後本調査を行う際に、TIKTOKにアップロードしたビデオで、ヒントも説明欄に書いておく。例えば、「字幕が出たところによく見てみましょう」、「肉の状態を観察してみましょう」、「音を聞きましょう」のように焦点を絞ると考えられる。また、使い分けにくい語に対して母語による説明を加えた指導方法が考える。

そこで、予備調査を踏まえて本調査に入る。

## 6. 本調査

### 6.1 調査概要

本調査は予備調査の結果を踏まえて、30人の学習者を集めて、モニター調査を実施した。Tiktok にアップロードしたビデオを見せて半構造的な自由記述インタビューを行った。予備調査と同じように日本語母語話者一人は審判員として参加する。

まず、本調査での調査対象は3つのグループに分けた。(モニター調査は1グループと2グループを対象とした)

	1グループ	2グループ	3グループ
人数	20人	10人	若干
構成	日本に在住中国留学生 (N5-N2)	中国にいる日本語学習者 (桜花日本語学校在校生 N5-N2)	tiktok で自然に収集したコメント者

\*モニター調査のインタビューはzoomとwechatで行う。

予備調査と比べて、「理解不能な原因」を述べさせるというビデオの不足点を収集する以外は、これを見ると意味が分かるというビデオのメリット即ち「理解を促進させる点」も入れて、インタビュー調査を行った。

#### 1グループ：

オノマト ペ	理解できるか	理解を促進させる点	理解不能な点	改善の意見とアドバイス・コメント
あっさり	できる (15人)	・二人対話のセリフから分かった ・最初は分からないが、二種類の麺を対照して意味が想像できた	・二種類の麺が大差がないため、ポイントが目立たない ・こってりしか見えな い	・あっさりのラーメンはもっとあっさりしたほうがいいこと
こってり	できる	・豚骨ラーメン自身がこ	・画面が雑であり、ポ	・メニューをもつ

	(18人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 二人対話のセリフから分かった</li> </ul>	イントが把握できない <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ストーリーが長い ため、焦点をどこに置くのか分からない</li> </ul>	と近づくクローズアップしたほうがいいこと
さっぱり	できる (18人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 油が多い料理と対照してサラダの爽やかさが分かる</li> <li>・ 二人の対話セリフから分かる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ サラダの色は鮮やかで濃い感があり、さっぱり感が欠ける</li> <li>・ サラダの量に注目した。</li> </ul>	・ サラダはキャベツだけでいいこと
ピリッと	できる (16人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 唐辛子を見て分かる</li> <li>・ 出演者の表情から刺激な味を想像できる</li> <li>・ セリフから分かる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 辛さが表現されていない</li> <li>・ 辛さの程度が判断しにくい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 一瞬の刺激を受けた表情を生き生きとして理解しやすい</li> <li>・ 付けたセリフはつきり説明してくれた</li> </ul>
ツンと	できる (20人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ わさびを見るとすぐ分かる</li> <li>・ 食べた瞬間に出演者動作から刺激を想像できる</li> <li>・ セリフの「きた」から自分が食べる時の記憶を思い出した</li> </ul>	なし	・ 顔の表情をもっと出すほうがいいこと
カリカリ	できる (20人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 噛む時誰でも出される音のため、すぐ分かる</li> </ul>	なし	なし



サクサク	できる (20人)	・噛む時誰でも出される 音のため、すぐ分かる	なし	・意味が分かる が、カリカリとの 使い分けがよく 分からないこと
しっとり	できる (15人)	・噛んだ後のバナナの様 子を見て分かる ・字幕により提示された	・濡れている感じが感じ にくい	・もっと内部の濡 れている様子を 表現させること
シャキシ ャキ	できる (20人)	・切る時出した音ははっ きり聞こえるため、シャ キシャキ感が感じられる ・レタスを食べる画面を 見て、自分の経験を思い 出した	なし	なし
つるつる	できる (20人)	・うどんの滑らかな様子 を見てつるつる感が感じ た ・うどんを吸い込むとき 出した音をはっきり聞こ えた ・ビデオの説明欄に音と 状態のヒントの提示を見 た	なし	なし
トロトロ	できる (20人)	・お粥の状態をみて分か る	なし	なし
ねばねば	できる (20人)	・納豆の状態をみて分か る	なし	なし
プリプリ	できる	・エビの肉質をみて分か	・食べる画面を注目し	なし

	(18人)	る ・肉を押す画面から弾力があることが感じられる	たが、食べるときプリプリ感を感じにくい	
もちもち	できる (20人)	・大福の状態をみて分かる	なし	・もち餅を使ったほうがいいこと
パサパサ	できる (17人)	・胸肉を食べるときの記憶が思い出した ・胸肉を特性から判断した	・胸肉をちぎる動作に勘違いした ・ちぎった胸肉の形に勘違いして、ポイントが把握できない	・ちぎる動作を早送り、ちぎった後肉の状態だけ撮ったほうがいいこと
パリパリ	できる (20人)	・焼いた餃子の羽根を折るとき出した音をはっきり聞こえた	なし	・理解できるが、類似の言葉との区別できない(サクサク、カリカリと)
ホクホク	できる (18人)	・焼いたじゃがいもの状態をみて分かる ・人の動作から熱いものと判断した	・あたたかさが感じにくい	・ラップはアルミホイルに変わったほうがいいこと
ホロホロ	できる (17人)	・肉が箸から落ちた動作から軟らかい肉の状態も分かった。	・角煮の大きさが小さいため、落ちる動作が目立たない。 ・食材の要素からポイントが把握できない	・食材の大きさを調整させること
しんなり	できる (18人)	・説明欄に野菜の状態変化をよく見てくださいと提示されてビデオの見て	・野菜が少し焼き焦けて焦けた状態に勘違いした	・野菜が柔らかくなっってしなう様子をはっきり表

		分かる		現できた
パラパラ	できる (19人)	・お米がフライパンから 飛ぶ様子や散らばる音 から判断した	・お米の数が少ないた め、パラパラと散る画 面が目立たない	・お米がもっと入 れたほうがいい こと
ふっくら	できる (20人)	・ビデオ全体を見て、お 米から炊き立てご飯の過 程から分かる  ・炊く前のお米と炊き上 がったお米の対照から分 かる	なし	なし
ふわふわ	できる (19人)	・柔らかい泡でふわふわ 感が出る	・ラテ自身に勘違いし た	・コンビニでラテ を買う画面が必 要ない。ビデオを 長くなってポイ ントを見つから ないこと
プルプル	できる (20人)	・ゼリーが揺れ動く様子 から弾力があることが表 現できた	なし	・プルプルはゼリ ーとぴったり
ほっこり	できる(8 人)	・おでんのあたたかいイ メージから判断した  ・字幕の提示により、気 持ちを気づいた	・食材の柔らかくあた たかさが感じられた が、気持ち上のあたた かさが感じにくい  ・食材の要素からポイ ントが把握しにくい	・ストーリー性が もっと増えて表 現させること  ・ほっこり本来を 持つあたたかい 意味は食との関

			<ul style="list-style-type: none"> <li>・全体を見て何を伝えたいのか分からない</li> <li>・字幕の提示はどういう意味かも分からない</li> </ul>	連性が想像しにくい
たっぷり	できる (20人)	・説明欄で盛り付けの提示によりご飯の量から判断できた	なし	なし
ガッツリ	できる (20人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・説明欄で動作の提示により分かる</li> <li>・食べ物状態、人が食べる時の動作から判断した</li> </ul>	なし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食り食べる様子と思われた。一口でたくさんの物を食うという量までのことが気付かなかった</li> </ul>
パクパク	できる (20人)	・字幕の提示を見て分かる	なし	なし
ペロリ	できる (20人)	・字幕の提示を見て分かる	なし	なし
ムシャムシャ	できる (20人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・説明欄で動作の提示により分かる</li> <li>・食べ物状態、人が食べる時の動作から判断した</li> </ul>	なし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・同じ食べ方の「モリモリ」と区別できない</li> </ul>
モグモグ	できる (20人)	・字幕の提示を見て分かる	なし	なし
モリモリ	できる (20人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・説明欄で動作の提示により分かる</li> <li>・食べ物状態、人が食</li> </ul>	なし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「ムシャムシャ」と混同しやすい</li> <li>・類似の言葉との</li> </ul>

		べるときの動作から判断した		区別できないこと
ジュワツと	できる (20人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・油で肉汁が溢れた音をはっきり聞こえた</li> <li>・説明欄で音や状態の提示により分かる</li> <li>・自分がハンバーグを作ったことがあるため、出した音や焼いた時の状態が分かる</li> </ul>	なし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・油がもっと入れたほうがいいこと</li> <li>・肉汁がもっと目立つようにすること</li> </ul>
シャリシャリ	できる (18人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シャーベットを押し出し時出した音をはっきり聞こえた</li> <li>・柔らかいアイスクリームと対照して判断した</li> <li>・字幕の提示の見て分かる</li> <li>・説明欄で音と状態の提示により分かる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材の要素からポイントが把握しにくい</li> <li>・音だけと認定した</li> </ul>	・アイスクリームの部分が早送りさせること
ガブガブ	できる (17人)	・字幕の提示を見て分かる	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲む前のストーリーが長くて、飲む画面が逆に短い。ポイントが目立たない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲む時間がのびたほうがいいこと</li> <li>・意味が分かるが、カリカリとの使い分けがよく分からないこと</li> </ul>
ゴクゴク	できる	・字幕の提示を見て分かる	なし	・意味が分かる

	(20人)	る		が、ガブガブとの 使い分けがよく 分からないこと
--	-------	---	--	--------------------------------

2 グループ：

オノマト ペ	理解でき るか	理解を促進させる点	理解不能な点	改善の意見とアド バイス・コメント
あっさり	できる (10人)	・字幕の提示により分 かる ・説明欄に「反対語ペ ア」の提示により分か る	なし	なし
こってり	できる (10人)	・字幕の提示により分 かる ・説明欄に「反対語ペ ア」の提示により分か る	なし	なし
さっぱり	できる (9 人)	・他の食材と対照して 分かる ・果物と野菜の爽やか さを想像できる	・あっさりと混同した	なし
ピリッと	できる (8 人)	・表情から急に辛さを 感じたことが分かつ た ・唐辛子のクローズア ップを見て分かる	・辛いことが分かるが、 辛いの程度や形式は把 握できない ・きんぴらごぼうの食感 に注目し、噛む時歯切れ の食感到勘違いした	辛さの程度は意味 を影響すればもっ と明示したほうが いいこと

ツンと	できる (9人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・わさびの特性が分かる</li> <li>・同じようにツンとした経験がある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・わさびが食べたことないため、想像できない</li> </ul>	一つの食材から理解したことが限界があり、他の適用できる食材もビデオ化させること
カリカリ	できる (10人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・字幕と「音」の提示により分かる</li> </ul>	なし	なし
サクサク	できる (10人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・字幕と「音」の提示により分かる</li> </ul>	なし	なし
しっとり	できる (5人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・状態の提示により理解した</li> <li>・バナナ食べるとき出した音を聞いて湿りの食感が想像できる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・濡れている感が感じにくい</li> <li>・バナナの皮を剥げる動作に勘違いした</li> <li>・粘りけがあることに勘違いした</li> <li>・「しっかり」との意味が混同し、固いという画面が見られなくても、「固い」という回答をした</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バナナの皮を剥ぎ取る動作をカットさせること</li> <li>・食べる時唇の濡れ感を表現したほうが理解しやすいこと</li> </ul>
シャキシヤキ	できる (10人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・字幕と「音」の提示により分かる</li> </ul>	なし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・理解できるが、カリカリとの区別は中国語で表現できないこと</li> </ul>
つるつる	できる (10人)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・字幕と「音」、「状態」の提示により分かる</li> </ul>	なし	なし
トロトロ	できる	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材は中国での「八</li> </ul>	なし	なし



	(10人)	宝粥」のため、食感はよく分かる		
ねばねば	できる (10人)	・食材の様子から見て分かる	なし	なし
プリプリ	できる(8人)	・字幕の提示により分かる ・手でエビを押すとき弾力がある様子が見られる	・肉質がいいとしか思わなかった ・エビを食べる時の表現に絞ったが、プリプリ感が感じられなかった ・みずみずしい感じに勘違いした	エビはプリプリとぴったりだという評価をもらったこと
もちもち	できる(9人)	・字幕と「状態」の提示により分かる	・弾力がある弾ける様子に勘違いした	なし
パサパサ	できる(5人)	・胸肉を食べた経験より判断した ・字幕と「状態」の提示により分かる	・ちぎった胸肉の様子に勘違いした	乾燥している様子を見られないこと ・「状態」という提示があっても、肉本来の状態がちぎった後の様子がよく分からないこと
パリパリ	できる(8人)	・字幕と「音」の提示により分かる	・焦げたことに勘違いした	なし
ホクホク	できる(5人)	・字幕と「状態」の提示により分かる ・焼き立ての煙を見てホクホク感が感じられる	・焼き上がったジャガイモの柔らかさを感じなかった ・あたたかさを表現する煙が目立たないため、気	焼き上がったジャガイモがオープンから出す画面も入られて、あたたかさがはっきり表現させ

			付かなかった	ること
ホロホロ	できる (5人)	・字幕の矢印と「状態」、「動作」の提示により分かる	・油が多いことに勘違いした ・提示の「挟む時肉の状態」により弾力があることに勘違いした	・中国での「红烧肉」も適用できるかという疑問を持つ
しんなり	できる (8人)	・字幕と「過程の記録」という提示により分かる ・しなった野菜のクローズアップ撮影により分かる	・野菜を炒める時出した音の変化に勘違いした	音を少し抑えさせること 動詞か形容詞かという疑問を持つ
パラパラ	できる (10人)	・字幕と「音」の提示により分かる ・お米が散らばる状態から判断した ・説明欄に「踊れるお米」の提示により気づいた	なし	・ポン菓子も適用できるかという疑問を持つ
ふっくら	できる (6人)	・ふわふわを連想して柔らかいイメージが出た	・ご飯が焼き上がり状態と思っていた ・焼き上がったお米の柔らかさを感じたが、炊く前のお米との対照すること、膨れたことが気づかなかった	炊く前のお米も一つのポイントとして提示し、より対照物を明示したほうがいいこと 動詞か形容詞かという疑問を持つ
ふわふわ	できる	・泡の状態から判断し	なし	なし

	(10人)	た ・字幕の矢印と「様子」 の提示により分かる		
プルプル	できる (10人)	・字幕と「状態」の提 示により分かる	なし	なし
ほっこり	できる (5 人)	・字幕が出たところが 多い、字幕の提示によ り判断した ・食べる時食物の柔ら かい様子を見られる	・おでんの食材を注目 し、焦点は一つの食材に 絞って、煮る過程で食材 様子の变化に勘違いし た ・食材の柔らかくあたた かさが感じられたが、気 持ち上のあたたかさが 感じにくい ・使った食材は見たこと がないため、意味が把握 できない ・何を伝達したいのか分 からない ・日本で働く経験がない ため、ビデオで「お疲れ 様」という言葉を通して 伝えたい「仕事が終わっ た後友達と食事するあ たたかい気持ち」を理解 できない	・中国の火鍋も適用 できるかという疑 問を持つこと 動詞か形容詞か名 詞かという疑問を 持つ
たっぷり	できる	・字幕と「盛り付け」	なし	なし

	(10人)	の提示により分かる		
ガッツリ	できる (10人)	・字幕と「動作」の提示により分かる	なし	なし
パクパク	できる (10人)	・字幕と「動作」の提示により分かる	なし	・意味が分かるが、モリモリとの連続して食べる様子を使い分けできないこと
ペロリ	できる (10人)	・字幕と「動作」の提示により分かる	なし	前のストーリーが入る意味が分からないこと
ムシャムシャ	できる (10人)	・字幕と「動作」、「様子」の提示により分かる	なし	・意味が分かるが、「モリモリ」との使い分けできないこと
モグモグ	できる (10人)	・字幕の提示により分かる	なし	なし
モリモリ	できる (9人)	・字幕と「動作」の提示により分かる	・前見た「ムシャムシャ」と区別するためにゆっくり噛むと勘違いした	・意味が分かるが、「ムシャムシャ」との勢い食べる様子を区別できないこと
ジュワツと	できる (6人)	・字幕と「音」、「香り」の提示により分かる	・肉が焼き上がった状態に勘違いした ・肉汁やや焦げた様子に勘違いした	・ビデオで肉汁が感じられない。改善してほしいこと ハンバーグのそのような作り方が見

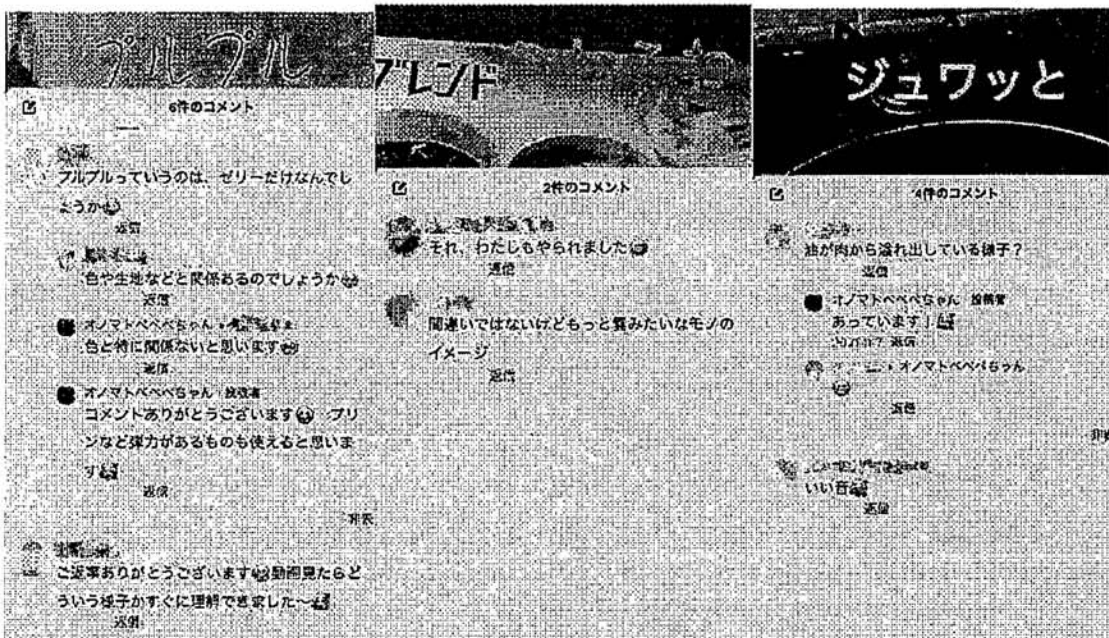
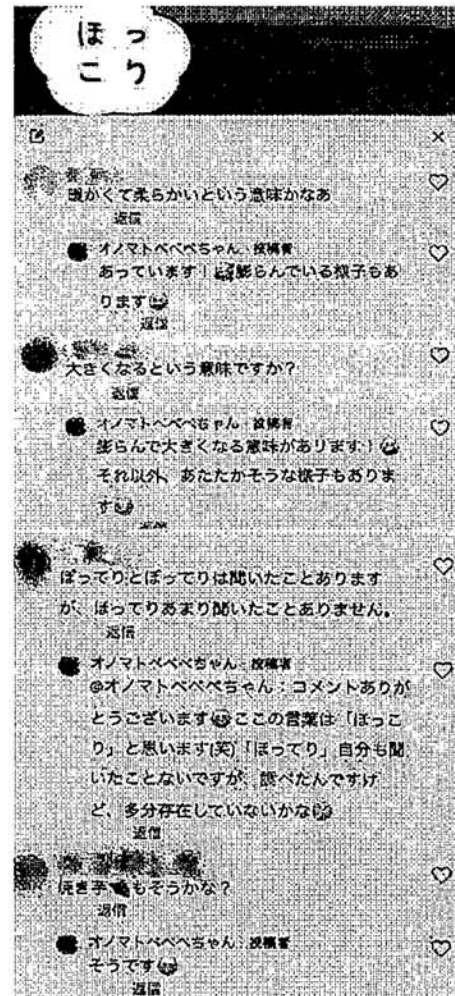
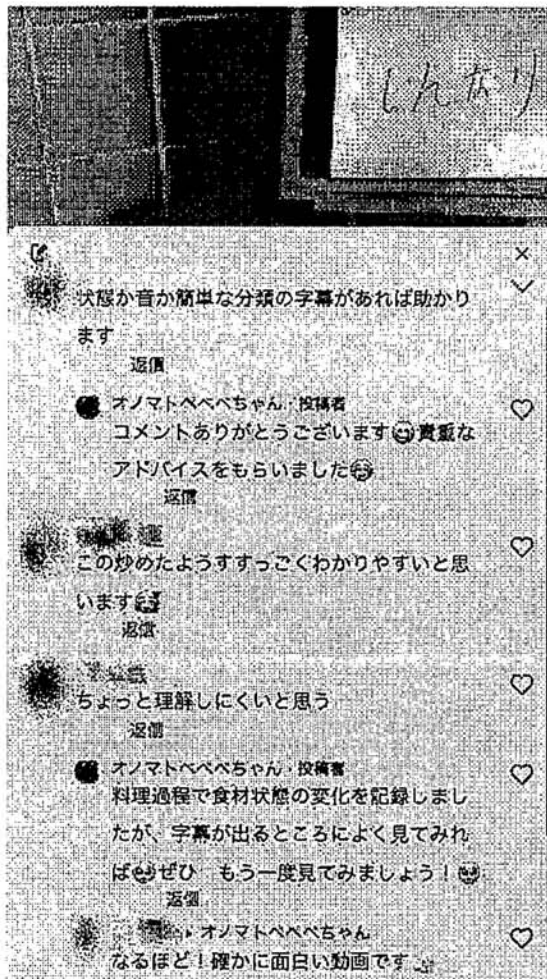
				たことないため、揚げ豆腐とっていた
シャリシ ャリ	できる (10人)	・字幕と「音」、「状態」 の提示により分かる	なし	なし
ガブガブ	できる (10人)	・字幕の提示により飲む時出した音のことが分かる	なし	・ストーリーにより「のどが乾いた」場面の設定は理解しやすいこと ・意味理解できるが、「ゴクゴク」と使い分けできない
ゴクゴク	できる (10人)	・字幕の提示により飲む時出した音のことが分かる	なし	・前のストーリーが入る意味が分からないこと ・意味理解できるが、「ガブガブ」と使い分けできないこと

### 3 グループ：

以下は中国での「抖音」と「tiktok」で自然に収集した一部のデータである。

\*プライバシー情報を守るためにモザイクを付けた。





## 6.2 調査結果



・ 1 グループの調査結果から見ると、予備調査の結果と大きな差が出ていない。理解できるの割合は予備調査より高くなった。調整したビデオを見せて理解できる人数も増えた。状態を表す擬態語と比べ、音を表す擬音語がほぼ全員理解できる。食べ方と飲み方もほぼ全ての参加者が理解できた。ビデオを通してほとんどの学習者がオノマトペの意味が理解できる結論であった。

理解しにくい点は主にポイントを押さえていなかった所であった。字幕の提示で焦点を絞る方法が一定程度に有効であることが調査によって分かったが、個人差により「説明欄」や「字幕」を見ていない人もいる。そして、辞書で読んだ解釈に偏ったこともある。

また、意味近い言葉に対して使い分けが難しいことが分かった。主に食べ方と飲み方のことである。それに対して、母語も使用し説明した。ニュアンスまでの理解ができたが、ほかの使用場面への連想はまた難しいことであった。そこで、今後も異なる食材を使用し様々な使用場面のビデオを作り続ける必要があると考える。

かつ、予備調査と比べて学習者のフィードバックは増えていて、「理解を促進させる点」という項目により、学習者がよく焦点とした所も判明できる。どのように理解しやすく状態を表現したのか、どんな音を理解しやすいのか、どのようなストーリーが必要なのか、どのように提示したのかなどである。今後の実践で重点として捉えることになる。そして、意見やコメント以外は「役に立つ」、「いい形」、「面白かった」、「理解できた」、「興味ある」というプロアクティブの評判ももらった。ビデオ教材としての有効性が検証したと思う。

それ以外、意味が理解できるが、オノマトペを中国語で表現しにくいフィードバックももらった。例えば、「ねばねば」と「もちもち」の「粘り」の違いが分かるが、中国語で同じように「粘」しか言えないことがある。このような今まで気づかない面白い所を言及されて意識した。

そして、ビデオで表現困難のオノマトペに対して今後新しい表現形式を求める必要があると考える。例えば、「ほっこり」のあたたかい気持ちは動作、食物の状態、言語から表現したと思うが、調査結果により大部分が理解できなかった。20人の中で8人しか理解できなかった。今後は人の表情も入れてストーリー性が高いビデオを試みる

と考える。

・2グループの調査結果から見ると、ビデオを通して半数以上の学習者がオノマトペの意味を理解できた。音を表す擬音語と食べ方、飲み方がほぼ全員理解できる。これは1グループと同じ結果が見られた。理解不能な点は1グループと同じようにポイントを把握にくい所であった。字幕の指示や説明欄の提示という1グループと同じような焦点を絞る方法を採用が、結果から差が見られる。調査結果により、中国に在住する学習者は日本に在住する学習者より理解できない所が多いことが分かった。同じようなレベルとしても日本語能力の差が見られる。これは言語環境の影響であると思う。日本に在住する参加者はオノマトペ教育を受けなくても町の看板や外食のメニューから目に入ったことがあるため、イメージ上で印象残った可能性があり、ヒントを提示してすぐ分かるようになることである。

また、2グループの学習者は1グループと同じように意味近い言葉に対して区別できないことが多い。特に食べ方と飲み方に見られる。ニュアンスの説明は母語を使用しても限界がある。ビデオによって理解できたが、活用できないというフィードバックがもらった。これは、ニュアンスの違いを説明するために今後様々な新たな導入方法を求めると考える。

そして、「前のストーリーが入る意味が分からない」というコメントもよく見える。ストーリーを入れる目的はニュアンスまで言葉表現することである。「ストーリーがなくても分かる」という学習者に対してニュアンスから言葉が理解できるかどうかの判断は必要がある。結果はほぼニュアンスを把握しなかったことであった。今後オノマトペ教育への指導の過程でも注意すべきであると思う。

それ以外、2グループの学習者はオノマトペ自体に動詞か形容詞かという疑問を持っている人がいる。それは、学習過程でオノマトペとの接触がないことが判明できた。

かつ、ビデオを見るとき、ビデオの内容に関わらず、自分が覚えておいた単語の意味がそのまま伝えたことがある。そして、似ている言葉の意味が伝えたこともある。例えば、ケーキの「しっとり」のビデオを見せるとき、固いという「しっかり」が持つ意味が伝えられた。これは、ビデオを見て「固い」の意味ではないと知っているが、

自分がこれまで暗記した語の影響を受けて、疑問を持つながら間違い答えを出した。

これにより、オノマトペに完全知らない学習者は無意識的に自分が学んだ単語を入れ替える傾向があることが分かった。

原因を考えてみると、今中国での日本語教育は試験のために教授することが多いわけであると考え。学習者は言葉が活用できないことが少なくない。オノマトペも教材に入っていない。そこで、オノマトペ教育を注目すべきであると考え。ビデオを導入し、生き生きとした画面で実際の使用場面への説明は必要であると思う。

そして、食材についてはビデオで取り扱う食材は中国でよく見られないものが多いため、はっきり食材の特性を把握できないというフィードバックももらった。今後食材の多様性も考える必要があると思う。

また、学習者のフィードバックから「中国での食材「x x x」も適用できるか」という質問もよくある。見たことのない食材は周りの食材を入れ替えることであった。オノマトペの使用は一つの場面から様々な使用場面へ伸びた。そのようなフィードバックからオノマトペの活用も見られる。ビデオを通してオノマトペ自体に興味があるというフィードバックももらった。生き生きとした画面と言葉の意味を当ててみようという新鮮な形式で学習者の興味を引いてオノマトペ教育を支援できると思う。

・3 グループについて今の段階で収集したコメントから見ると大部分がビデオを通してオノマトペの意味が理解できる。意味がずれたコメントにヒントを提示し、正しく認識できるようになってことも見られる。

中国の「抖音」で収集したコメントは全部中国語で書いた。その中で異なるオノマトペに対して同じ中国語のコメントを付けたことがある。例えば、「カリカリ」と「シャキシヤキ」のコメントで両方とも歯切れを感じたことは「脆」を付けた。「ねばねば」と「もちもち」は両方とも「粘」とコメントした。これは、1グループでもらったフィードバックと同じように中国語で表現しにくい所であったと考える。

そして、ほかの使用場面を尋ねる人もいる。コメントにより様々な使用場面も指導できるようになる。ビデオ教材としてオノマトペ教育の活用ができると思う。

また、コメント者の中で非日本語学習者もいると思うが、動画を通してある程度オ

ノマトペの意味も分かるようになることがある。日本語を学習する興味もある程度を持つようになる。そして、オノマトペに関わらずそのビデオの画面や食材自身の評価ももらった。今後ビデオの修正に対しても貴重な意見になると思う。

3 グループのような自然の収集したデータは今の段階ではまだ少なく研究用のデータとして不足である。長時間で収集する必要がある。今後も収集しながら考察を続けると考える。

## 7. おわりに

### 7.1 まとめる

本稿は日常生活での食場面を注目し、オノマトペを映像化してビデオ教材としてオノマトペ教育へ支援する。本研究により、中、上級日本語学習者にしても単に文字化した意味解釈からオノマトペの使用場面を正しく把握することが難しいと明らかにした上、学習者に理解しやすい生き生きとしたビデオ教材の作成を目的にした。

モニター調査の結果により、作成したビデオを通してほとんどの学習者はオノマトペの意味が理解できるという結論に至った。理解不能な点についてはヒントを与えることや母語提示など指導方法を試みて効果があり、今後も様々な指導方法の活用が必要だと考える。一方、意味近いオノマトペに使い分けできない問題点も現れた。参加者のフィードバックにより、今後オノマトペ教育でポイントの絞りや意味近い言葉の使い分けを重点として指導すべきである。

そして、作成したビデオを動画共有サイト tiktok に共有することを通し、持続的にフィードバックを収集し、日本語学習者のオノマトペ学習への促進作用が期待できる。

また、先行研究のビデオ制作と比べて本研究のビデオ制作は意味理解の面から母語話者と違いがあることが分かった。同じオノマトペに関するビデオは制作者が母語話者か非母語話者かによって異なる。その点は、今後映像化の研究にも役に立つだろうと考える。

### 7.2 今後の課題

今後はオノマトペにおけるニュアンスの使い分けについて更に考察していく必要がある。そして、異なる食材も加えて動画をシリーズにまとめ、様々な使用場面を表現することを考える。

それ以外、母語話者と学習者は同じオノマトペに対して理解の差があることは本調査により明らかにした。その中で母語干渉の原因であると考えられる。今後の課題として研究すべきであると思う。

## 参考資料

- 渡辺裕子 (1997) 「日本語教育におけるオノマトペの扱いについての一考察」『学校教育  
育学研究』(9), pp.23-31
- 早川文代 (1999) 「食感覚の擬音語・擬態語の収集と選定」『日本家政学会誌 = Journal  
of home economics of Japan』50(5), pp.481-490
- 瀬戸賢一 (2003) 「ことばは味を超える 美味しい表現の探求」『海鳴社』
- 早川文代ら (2005) 「日本語テクスチャー用語の収集」『日本食品科学工学会誌』52 (8),  
pp.337-346
- 三上京子 (2007) 「日本語教育のための基本オノマトペの選定とその教材化」『ICU 日  
本語教育研究』(3), pp.49-63
- 中石ゆうこ (2011) 「中国語を母語とする学習者は日本語のオノマトペをどの程度使用  
できるのか：アニメーションを用いた産出実験を中心として」『中国語話者のた  
めの日本語教育研究』(2), pp. 42-58
- 松尾章子 (2014) 「食べ物のおいしさを表すことばに関する研究」, 京都府立大学博士  
学位論文 (43)
- 飛田良文・浅田秀子 (2014) 『現代擬音語擬態語用法辞典』, 東京堂出版社
- 西郡仁朗・王瑩(2015) 「マルチメディア教材『きらきらオノマトペ』の開発と WEB 公  
開について」『人文学報』, (503) 首都大学東京都市教養学部人文社会系, pp.39-60
- 楊天羽 (2020) 修士論文「日本語学習者のための「食」のオノマトペリストの提案ー  
大規模データベース調査から」『日本語教育学』(126), pp.1-48

## 素材 (コーパス)

- 『現代日本語書き言葉均衡コーパス』中納言版
- 『日本語日常会話コーパス』モニター公開版
- 『日本語話し言葉コーパス』中納言版

参考辞書

三省堂（1999）『三省堂スーパー大辞林』，三省堂出版社

小野正弘（2007）『日本語オノマトペ辞典』，小学館



## 謝辞

本論文の作成にあたり、この二年間に終始適切な助言を賜り、丁寧に指導して下さいました指導教官の西郡先生に感謝いたします。

コーパスの指導をいただいた長谷川先生に感謝いたします。

構想発表会および中間発表会では、浅川哲也先生、ダニエル・ロング先生、奥野由紀子先生、神田先生より、貴重なご助言を賜りました。心から感謝いたします。

先輩の神村先生と王瑩さんの研究から調査のあり方や考察の方法などを参考しました。助かりました。また、先輩の劉先生と楊さんから助言をいただき、感謝いたします。同窓生、研究室の皆さんから貴重な意見をいただき、ありがとうございます。