

食文化の翻訳可能性：呼称と統制

Appellation and Control of Wasabi and Krab Meat

原田 康也[†], 森下 美和[‡]

Yasunari HARADA, Miwa MORISHITA

[†]早稲田大学, [‡]神戸学院大学

Waseda University, Kobe Gakuin University

harada@waseda.jp

Abstract

Before considering the translatability of food culture, it is necessary to consider what socio-cultural variables make communication possible. It also goes without saying that control of appellations may also be considered, as the various names for food can be misleading.

Keywords — Appellation, Control, Translatability, Socio-cultural Variable

1. コミュニケーションの前提

コミュニケーションにおいては、言語的な表現以上に相互関係と認識が重要な場合も多い。教室内外における教員と学生、教員と職員、職員と学生のやり取りにおいても、相互のスタンスの違いがコミュニケーションの成立に大いに関与し、ハラスメント認定にかかわる時代となっているが、国内定住者・インバウンド観光客などへの対応も、ことば以前の相互の意識に着目する必要がある。以下に、来訪者側に着目しつつ、ざっくりと関係しそうな要素を整理してみる。

1) 日本語に対する理解と関心

- ・日本語が全然わからないし興味もない
- ・日本語の単語をいくつか覚えたが、意味はよくわからない
- ・日本語の表現をいくつか覚えて、その意味もある程度わかっている

- ・日本語を本格的に勉強しようとしている

- ・日本語にかなり熟達している

2) 生活習慣に対する理解と関心

- ・日本人や日本の生活習慣には理解も興味も全くない
- ・日本人や日本の生活習慣には多少の知識があるが、違和感しかもっていない

- ・日本人や日本の生活習慣にある程度の理解があり、若干の親和性を感じている

- ・日本人や日本の生活習慣に深い理解があり、個人的に強い親和性を感じている

3) 日本のサービスと製品に対する親和度

- ・日本の商品やサービス全般に不満を持っている
- ・個別の日本の商品やサービスに不満を持っている
- ・日本の商品やサービス全般におおむね満足している
- ・日本の商品やサービス全般が大好きである

4) 順法精神・社会意識

- ・規則、ルール、習慣を守る意識がまったくない
- ・規則、ルール、習慣を守る意識がほぼない
- ・規則、ルール、習慣を守る意識がある
- ・規則、ルール、習慣を守る意識が高い

日本に来るインバウンド観光客の数が限られていた時代には、そもそも日本に興味・関心があり理解しようとしていた人たちの割合が多かったかもしれないが、円安・ドル高の時代となり、そうした前提は成り立たなくなってきた。むしろ、日本のことが嫌い、日本を貶めたいという人たちが、わざわざ日本に旅行しにくる時代となっている。そうした中で、相手の善意を前提としたコミュニケーションは危険かもしれない。

以下では、Facebook の reels (short videos) を中心に、インターネット上で目にする言説を紹介するが、これはその内容が正しいという観点からではなく、日本にとって無視できない問題を孕んでいるという観点から紹介している。

2. ワサビとカニカマ

炊飯器・洗濯機・テレビは当たり前になっても、冷蔵庫はそれほど普及していなかった 1960 年前後、山葵ではなく粉わさびが一般的であったのは当然という気もする。しかし、消費者が変わった今の時代に、ワサビといえば代替品でいいのか、食品の呼称統制を見直す必要が生じているかもしれない[1][2]。

カニカマについても、同様に再検討が必要かもしれない[3][4][5]。日本語でかにかまといえば、多くの日本人はかまぼこであると認識するかもしれないが、英語の crab meat や中国語の蟹肉棒などについては、誤解を招く表現と判断される時代が来るかもしれない。

アレルギーの観点からも、飲食物の素材に誤解や誤認を招く表現があるのは、消費者にとっても生産者・販売者にとっても避けるべき事態である。

Wikipedia でカニカマおよびこれに対応する英語と中国語の項目を見ると、以下のような記載が見られる。

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AB%E3%83%8B%E3%82%AB%E3%83%9E>

英語名としては"crab stick"、"imitation crab meat"、"seafood stick"などがあるが、そのほかに"surimi" (すり身) という名称で知られている。日本語では表記上の都合で「カニカマ」と片仮名で記されることも多い。かにぼこ (蟹鉾) という別名も見られる。インターネット上にはかに棒 (かにぼう、蟹棒) という別名も散見されるが、これは本物の「蟹棒 (蟹脚の流通名の一つ)」と区別できず、問題がある。

https://en.wikipedia.org/wiki/Crab_stick

Crab sticks, krab sticks, snow legs, imitation crab (meat), or seafood sticks are a type of seafood made of starch and finely pulverized white fish (surimi) that has been shaped and cured to resemble the leg meat of snow crab or Japanese spider crab. It is a product that uses fish meat to imitate shellfish meat.

Originally known as kanikama (カニカマ) in Japanese, from kani (蟹) "crab" and kamaboko (蒲鉾) "fish sausage", in the United States the product is often simply called kani.

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%9F%B9%E8%82%89%E6%A3%92>

蟹肉棒 (Crab stick), 又稱蟹条、蟹味棒、蟹棒 [a]、蟹柳, 是一種以魚漿 (如狹鱈)、澱粉、螃蟹口味的調味料、紅色食用色素 (如胭脂紅) 所合成的條狀食材, 形状类似蟹脚中的蟹肉, 常用於火鍋或壽司, 以及中華料理的什錦燴飯之中。1973 年, 「珍味かまぼこ・かにあし」, 由日本株式会社スギヨ所發明。

謝辞

本稿の執筆にあたって、著者たちは以下の科研費等の支援を受けている。

- 科研費基盤研究(B): 研究課題/領域番号 23H03649 「森林浴の癒やし効果を活用した観光資源開発支援:COVID-19後に楽しく観光するために」(研究代表者: (伊藤篤))
- 科研費基盤研究(C): 課題番号 22K12598 『言語景観観察に基づく文化情報伝達の研究及び応用: 掲示から文化認知へ』(研究代表者: 平松裕子)

参考文献等

* online 情報については原則として 2024/07/18 に最終アクセス。

- [1] Foods You're Eating That Are Probably Fake #food #fake #foods #syrup #cheese #education #global #kitchen #sambucha <https://www.facebook.com/reel/1150197506023526>
- [2] Watch this before buying wasabi <https://www.facebook.com/reel/1495739964365989>
- [3] 外国人「東京でカニの串焼きを食べたよ!」→「それカニカマじゃね?」 <http://www.all-nationz.com/archives/1082411113.html>
- [4] There's no crab meat in a crab stick? #fish #food #usa #tiktokMichael <https://www.facebook.com/reel/434128565771167>
- [5] 🚩 Don't be fooled by these 7 commonly faked seafoods! From imitation crab to Maryland blue crab, make sure you're getting the real deal and not being scammed. Stay informed and be a smart seafood consumer! 🦀 🍷 <https://www.facebook.com/reel/419257371105491>