

「おいしい」を連想させるオノマトペ

みなさん、こんにちは。

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

今回は「オノマトペ」について発信します！
身の回りにもたくさんこのオノマトペが溢れています！

■オノマトペとは

耳慣れない単語ではありますが、ご存じの方も多いはず。
自然界の音や声、物の状態を音で象徴的に表した言葉です。

例えば・・・

- ・休日に『ゴロゴロ』して過ごす
- ・靴が『ピカピカ』できれい
- ・いつも『ニコニコ』して楽しそうですね

など、これらはすべてオノマトペです。

私たちの生活の中でこのオノマトペを使う会話は意外と多いですね。

早速ですが、面白い記事がありましたので新聞記事から一部抜粋します。

～おいしさを感じるオノマトペランキング～

- 1.ホクホク
- 2.こんがり
- 3.サクサク
- 4.もちもち
- 5.ほかほか
- 6.じゅわー
- 7.シャキシャキ

この1位の「ホクホク」は主にイモ類やかぼちゃで使われることが多く、ごはんなどの芋以外のでんぷん質の食べ物に使う5位の「ホカホカ」と使い分けられていることが分かります。ホクホクは、食感に重さが置かれ、ホカホカは見た目の温度を強調されていることが分かります。

食品関係者を対象にした調査では、日本語で食感を表す用語は全部で450語ほどとされており、うち7割がオノマトペだそうです。外国語に比べて、日本語は食感の表現が数多くあります。素材特有の多彩な持ち味を生かす食文化、そして素材を生だけでなく、あぶったり、湯通ししたり、細やかな食感の差を楽しむことで、それに比例して表現も多くなったと考えられています。

■流行した「もちもち」

コンビニやスーパーにて販売されている商品名に「もちっと」「とろーり」など様々なオノマトペで溢れています。販売員が試食のクッキーを配るときも、「サクサクしたクッキーはいかがですか？」と勧めたところ、その「サクサク」という表現につられるのか毎回ほぼ完売、擬音語の効果を実感しているそうです。

数年前には「もちもち」「もちっと」という表現が流行し、現在でも商品名に付けられている商品は多くあります。パン以外にも、多くの食品が連想されていますので、オールマイティー感がありますよね！

■食嗜好の変化が背景

このもちもちが広く認知されていったのは1997年頃。某パンメーカーが「表面はカリッと、中はもちもち」を売り文句に発売したパンがロングセラーとなり、粘りや弾力といった日本人の食生活のベースにある食感の表現であるこの「もちもち」が改めてしっくり来ることが認知され、守備範囲を徐々に広げていったとされています。

20～30年前と比べて、軟らかさの表現、ゼリーなどデザートを表現する言葉が増えていると言われています。食嗜好の軟化も背景にあり、一方で果汁や水を固める「ゲル化剤」の技術が進歩し、寒天やゼラチンくらいだった食感が様々にデザインできるようになったことも関係しています。食感が多彩になると、その違いを表現する言葉として、「ぷるぷる」「ふるふる」の区別が意識されるようになり、技術の進歩が新たな言葉を生んでくると言っても過言ではないようですね。

■ライスアイランドがおすすめする商品

おいしく食物繊維を長く摂取しつづけられるよう、もちもち食感で食味にこだわって商品です。

・まるっともちもち麦

弾力がありしっかり食感タイプの麦商品です。
国産100%商品で丸麦にもち麦をブレンドし、
食べやすさにこだわりました。麦商品売上ナンバーワン。
お求めやすい価格であることから人気商品です。
内容量／500g、800g

・おいしいもちもち麦

国産大麦の押麦タイプで、ご飯に馴染んでしっとり食べやすい商品です。
丸麦の弾力が少し苦手という方にはこちらがオススメです。
内容量／500g、800g

株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！

