

大文字焼,
*林檎焼-動詞連用形複合名詞の印欧語的分析

メタデータ	言語: jpn 出版者: 明治大学教養論集刊行会 公開日: 2009-04-15 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 中村, 幸一 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10291/5210

大文字焼、*林檎焼—動詞連用形複合名詞の 印欧語的分析

中 村 幸 一

序

動詞連用形を後分にもつ複合名詞は多いが、その数の多さ、前分が見せる多義性・多様性に於いて「X 焼」は筆頭である。複合語の前分、後分の関係が簡単に記述できないことは、すでに上代語において認められる。阪倉(1966: 427)によれば、「両項間の意味的關係は、決して直線的ではなくて、飛躍し、また…比喩的にねじれている…したがって、ことばとしては、はなはだ不明確な、ひとり合点な表現になっているといわなければならない。こうした多様な意味関係をいくつかの類型にまとめるなどということは、到底不可能であるというべきであろう」(旧字・旧仮名は新字・新仮名に直した)。この部分で対象にされている資料は、書紀古訓であるが、すでに、メタファーの前分・後分をもつものが挙げられている:「ヒトクサ〔人民〕(1・10) 人民を草のおひしげるにたとへての稱」、「ハハキボシ〔彗星〕(23・182) 箒のやうな形の星」等々。

インドの文法家が分析・確立した、名詞複合語の分類が、日本語にも適応できるという考えのもとに本論第一節は成り立っている。第二節は、前分が、暗喩だけでなく、広義のメタファーと解釈できる複合語である。これにより、完璧にはないが、「いくつかの類型にまとめる」ことは、可能であると思われる。以下に、複合語前分が、非動詞的か、動詞的かによって分類し、さらに前者において、格、メタファー等によって下位分類することにし

たい¹。

I 「[-動詞]+後分」複合語

複合語前分が動詞以外のものを以下に分類する。名詞が圧倒的であるが、直焼の「直 じか」のように、拘束形態素で自立できないもの、副詞などをも含む。

サンスクリット文法の複合語の条件を本論では利用することにする。辻 (1974 : 223-24) を以下にそのまま引用しつつ、概説すると、複合語の「基本的形式は A (前分)+B (後分) によって表される。B のみが格変化を行い、A は原則として語幹の形を維持」する。

I Dvandva : 並列複合語。A と B とが同等の地位にあるもの、例 artha-dharmau 「富と法」。

II Tatpuruṣa 限定複合語

1. Karmadhāraya 同格限定複合語

A が B を限定し或いは B と同格関係にあるもの、例 nīlotpala- 「青い蓮華」。

2. Tatpuruṣa (狭義の Tp.) 格限定複合語

A と B の間に格の関係が成立するもの、例 tat-puruṣa- 「彼の家来」。

以上が、本論に関係のある複合語である。以下は、参考のために引用するけれども、「X 焼」複合語には表れない：

III Bahuvrīhi 所有複合語

広義の Tatpuruṣa と同じ構造をもちつつ、全体として所有・所属を意味する形容詞となって、A、B 以外の事物を修飾するもの、例 bahu-vrīhi-

「多くの米を有する」。

N Avyayībhāva 不変化複合語

A = 不変化小辞により B = 名詞が支配される副詞複合語の一種、例 *anukṣanam* 「瞬間ごとに」。

1.1 非メタファー的前分 = 格による分類

本節の複合語は、A 前分が名詞（相当語）で、格の機能を認めることができるという点で、上述したサンスクリット文法で言う *tatpuruṣa* に相当する。

1.1.1 具格相当の前分

1.1.1.1 具格が「焼」を修飾する語

「道具 + 焼」は前半が具格の格限定複合語といえるであろう：網焼、串焼。石焼も調理法としては、具格と考えられる。ただし、焼物で「土焼」と対照的な意味の石焼は「石質に」の意味の前分であるから、下記 1.2.1 形状・見立ての隠喩複合語である。

鍋焼は微妙である：鍋によって（具格）、鍋の中で（依格）と二通りに解釈できるが、印欧語的には依格で表現するので、依格に分類しておくことにしたい（1.1.4）。ホイル焼も同じような微妙さをもつが、「ホイル（で包んで）焼（いたもの）」と展開できる；「ホイルの中で」と展開してもよいが、依格はやはり、鍋のような堅牢な固形物にふさわしいだろう。同じように、厚さの薄いもので包み焼くのが奉書焼だが、「奉書」自体は、「天皇・将軍などの意向や決定を下知する文書」であるから、後述する杉焼や西京焼などのように、前分の枢要部（この場合は「紙」）が欠けている：

奉書（にかつてしばしば使われた「上質の楮で漉いた、純白でしわの無いきめの美しい和紙」で包んで）焼（いたもの）

と、展開定義できる。

料理法としての塩焼はここに属するだろう：「塩を」でも「塩によって」でもなく、「塩とともに」焼く、具格の意味である。味噌焼も同様。もう一つの意味の塩焼は 1.3.2 結果に属する。

「貫乳の入った焼き物」が罅焼（ひびやき）である。実際に罅が入っているので、たとえその罅が人為的・意図的なものであっても、メタファーではない。罅「を伴った」という随伴の具格と解釈しておく。

直焼（じかやき）は「直火によって」である。ただし、「直」は拘束形態素で、「*直（じか）触る」⇔「直に触る」というように、単独で用いられない点が上述の複合語とは異なる。一方、直焼（すぐやき）は 1.3.3 手段・状態である。

炭焼は料理名ならば、「炭によって」と考えて、具格であろう。職名ないし人を示すなら次項 1.3.2 結果の前分である。

手焼も、手によって の意味をもつ、具格相当の前分である。

海桐焼（とべらやき）は、「トベラの木を用いて節分にかく豆を煎ること」である。トベラは、板のような器ではないので、やはり依格よりは具格に妥当するだろう。注意すべきは、眼目が、焼くことそれ自体ではなく、焼いた木の香りによって「邪鬼を防ぐ」ことだということである。

1.1.1.2 具格が「焼」を修飾しない語

幽庵焼は「ユズの香りをつけたたれに漬けて焼いた魚の焼き物」なので、（北村）幽庵（によって考案された）焼（もの）という、前分が動作主を表す具格である。幽庵によって焼かれたという意味ではない；そうであれば幽庵の死後、この焼物は幽庵焼と呼べなくなってしまったであろう。上述 1.1.1.1 の複合語は、前分による働きが、現実には、後分へ直截及ぶものであった：石で焼き、奉書で包んで焼き、直に焼き、炭で焼くものである。が、この幽庵焼はそうではない。厳密に展開すれば、

幽庵（によって考案された焼き方にしたがって）焼（いた/かれた もの）

であり、前分が具格であるとすれば、「焼」ではなく、「考案された」にかかっている。類例をあげれば沢庵漬などがそうである。「発案者の前分」というカテゴリーを設けてもよいかもしれないが、「発案」自体、～によってという動作主を含意するので、典型的な具格の用法であることには変わらないだろう。

楽焼は料理名でなく、陶器であるが、幽庵焼と同じ語構造であると思われる。しかし、「楽家の系統による作と、それ以外の作とがある」ので、「楽（家の者によって）焼（かれた陶器）」と展開することには無理がある。そこで、幽庵焼と同様、発案者の概念を包摂する必要が生まれ、「楽（家が創始した方法で）焼（かれた陶器）」となるであろう（後述の今川焼にもほぼ同様のことが言える（1.1.4））。ただし、楽という家号は二代目常慶に秀吉が与えたもので、本当の意味で創始した、長次郎の時代には楽の名はなかったはずであるから、この展開定義では、初代の陶器を指すことができない。しかし、二代目が楽家となった時点で、初代の作品も当然、楽焼と呼ばれるようになったはずである。なお、楽焼には、「素人が趣味などとして作る、低火度で焼く陶器」の意味もある。この場合は、楽阿弥、楽天、楽寝などの前分と同じく、「気楽な心によって」という具格の意味であろう。

1.1.2 対格相当の前分

霏焼は霏を焼取ることである。毛焼、雀焼、もつ焼も同様。ただし魚を焼いたものを指す雀焼は 1.2.1 形状・見立ての前分。卵焼も対格だが、卵を焼くための矩形のフライパンを指すこともあるらしい。その場合は、対格であることは変わらないにしても、連用形「焼」が道具を表す例となる（4.3）。

香焼は寺・御堂を表す齋宮の忌詞である。「香を焚く（場所）」の意味であるから、連用形が場所を表す：後分連用形が場所を表す例は 4.2 を参照。

野焼は野を焼くことと解される。厳密には野の草を焼く行為であり、野とは本来、その上に栽培された植物が存在しない土地を指すだろう。ただし、砂漠は野と呼べないように、野は荒地となってもよいが、自然の植物が茂る時期が必ずなくては野とはいえない。しかし、草が、野の枢要な構成要素であると考えたら、対格と考えてよいであろう。

野焼とやや似ているのが畑焼で、「畑の作物の枯れ残りや枯れ草を焼くこと」である。物理的には、必ずしも、「野を焼く」とは言い切れないように、畑を焼くとは言い難いところがある：焼くのは、畑の存在意義である収穫物がすでになくなった後の枯れ残りや枯れ草だからである。枯れ草は畑の構成要素だろうか。畑と呼ぶ場所の中・上に存在するものであるのは確かであるが、生命のない、すでに大地から分離している、刈り取り後の不要な草を焼くのであるから、畑焼は、野焼よりも、一層強い依格性を有し、対格性はより希薄であると思われる。

「早春、山の枯れ草を焼くこと」である山焼もほぼ同じ構造をもち、原理的・分析的には依格に近い。畑・山を焼くというよりは、畑・山にある残存物を焼くことである。ただし、言語学的省察などと関係のなかった造語当時、話者の精神には畑・山「を」焼くという意識しかなかったであろう。なお、山焼、畑焼を、部分が全体を表す *synecdoche* と言えるかどうかは疑わしい：枯れ木、枯れ草が山や畑の構成要素とは言い難いからである。

文字焼とは「鉄板に油を引き、その上に溶かした小麦粉を杓子で落として焼いて食べるもの」だが、焼かれる前に水溶液は、すでに鉄板上で、文字を形成しているであろう。焼かれる前は、まだ液体であり、容易に崩すことができるはずであるが、それは可能性であって、一応、文字は焼く以前から、文字になっている：加熱するうちに変形し、文字になるわけではない。したがって、結果としては、粘性の高い液体から変化して、容易に崩れない固形の文字になるのだが、

文字（状に落とした小麦粉の水溶液を）焼（いたもの）

と、対格の前分として展開できるだろう。「文字を焼く」のは、メタファーであるという可能性もあるが、後述の目玉焼と比較してみれば、隠喩性は希薄だろう：なんとといっても、鉄板上にあるのは、材質は小麦粉の水溶液であっても、何らかの情報か音^{かん}を表す文字であることには変わりがないのであるから。一方、目玉焼の場合、熱い鉄板の上にあるのは、どう強弁しても断じて、目玉（=眼球）ではない。なお、もんじゃ焼は、『大辞林』で、これを「文字（もんじ）焼の転か」としている。これを採用すれば、今現在は、円形に焼いて、文字状にはしないととしても、語源的には、対格の前分となる。

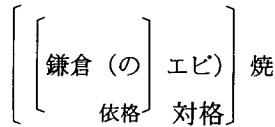
捏ね焼は「連用形+連用形」複合語として分類することもできるが(2.1)、「捏ねるの連用形名詞（対格）+焼」と分析し、ここに包含する方が妥当であろう。「捏ね」という物質を表す名詞が存在するからである。

芹焼は「根芹を鴨・雉子などの肉と一緒に醤油と酢で煮たもの」であって、焼いたものではない。意味の中心ないし関心は芹ではなく、肉であるかもしれないが、前分の芹が対格であることは動かないだろう：「(根) 芹 (を肉とともに) 焼 (いた=煮た もの)」(これと対照的に、中心的食材の方を明示したのが、後述する蛸焼である)。

鎌倉彫の「鎌倉」は依格だが、鎌倉焼は「鎌倉（エビを）焼（いたもの）」なので、依格ではなく、対格の前分である。しかし事態はもう少し複雑であり、「焼」は「鎌倉」にかかっていない（その点は、1.1.1.2 幽庵焼、楽焼と同じである）：

（特に）鎌倉（沖でとれていたエビを）焼（いたもの）

と展開できる。本論の格による分類は、後分「焼」に対する関係で決定しているので、この場合、

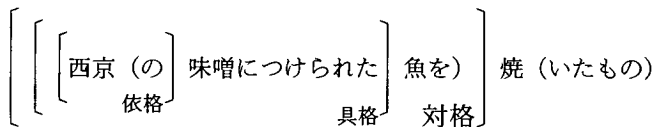


という構造である。従って、鎌倉は依格だが、それは、表現されていない対格「エビ」にかかる依格である。つまり、対格形となるべき複合名詞（カマクラエビ）の前分なので、対格に分類するのが妥当だろう。なお、“Burgundy”はブルゴーニュ産の葡萄酒を指すことが出来る、というより専らそれを連想させるが、「鎌倉」で、カマクラエビを指すことはできないので、これを metonymy 換喩と呼ぶのは無理であり、単なる省略である。

西京焼も、「焼」に対する依格ではないのは、鎌倉焼と同じである。京都で焼かれる料理ではないのだ。西京は東京に対する京都だから、依格であるが、その京都地方の白味噌につけ込んだ魚の切り身を焼いたものである。従って、対格に相当する部分がない。この料理は視覚的には焼いた魚であるが、複合語としては、「～につけ込んだ」という不可視的な要素を前分にもつことになる。加えてつけ込んだ食材も語には含まれないのだから、造語意識を補って展開すれば

(東京に対比される) 西京 (で産した味噌につけ込んだ魚の切り身を) 焼 (いたもの)

という非常に間接的な、もってまわった語構造である。格関係を示せば、



となるだろう。

蛸焼は、中に蛸が入っているが、蛸そのものを焼いていないので、対格の前分に分類するのはややためらわれる。しかし、焼かれたものの中に、蛸が入っている以上、メタファーではなく、他の格にもなり得ないだろう。焼かれたのは蛸ではなく、小麦粉を溶いたものである。もし、偶然一つだけ中に蛸が入っていなかった場合でも、それは相変わらず蛸焼と呼ばれるであろう。ということは、その中に、味覚の中心的存在となる蛸があるので、蛸それ自体は直接火で焼かれていないにもかかわらず、蛸が前分になったのだと考えられる（厳密には蛸は煮られている）。なお、蛸を、焼かれるものの一部であるにとらえ、提喩複合語というカテゴリーを設けることも可能だが、本論ではその枠組みを採らないことにする。焼かれるものという格意識に立脚した方が、より統一した分類ができるからである。なお、前述したように、芹焼はこの蛸焼とは逆で、非中心的食材（芹）が前分であった。

ホルモン焼も体液中に分泌される「生理的物質」を焼いているわけではない。おそらく、ホルモン（を分泌する臓器を中心にした臓物を）焼（いたもの）と展開するのがよいだろうが、これとは全く異なる民間語源 Volksetymologie がある²。

焚くと焼くは交替することがある。火焚/火焼（ひたき）がそうである：「火をたくこと」は無標の意味だが、すでに『古事記』にも用例があるのは、「邸宅の照明や警固のために、かがり火をたいたこと。また、その役のもの」の意味である。炭焼と同様に、行為者をも指す（4.1）。一方、「火をたく所。炉」の意味もあるので、「焼」が場所を表し得る例となる（4.2）。上述の香焼も場所を表すが、香焼は寺社であり、大きく包むような意味になるのに対して、炉の意味の火焼はスケールが小さいという差異がある。なお、火焼・火焚は、母音交替した、「は」たき という読み方ならば、「御火焚」の意味である：「陰暦11月に社前に神楽を奏し供物を供え、火を焚いて祭った」という。

豆焼も行事を意味する：「節分に炉辺に大豆を並べて月々の天候を占うも

の」。すなわち、

豆(を)焼(くことによって、その焼け具合により天候を判断するト占行為)

である。単に焼くことでも、焼いたものでもなく、焼いたあとの動作・結果に眼目がある点で、上述の語とは違って、即物性がさらに一層希薄である：海桐焼(1.1.1.1)もそうであった。

1.1.3 与格相当の前分

道祖土焼は 道祖神を祭って 正月の飾り物を焼き、その火の靈力を祭ることである。道祖神「を祭る/へ敬意を表して」という意味を表す形式は、印欧語的には与格であろう。本論は印欧語の視点からの日本語複合語の分類であることを茲に繰り返しておきたい。なお、本複合語も、豆焼と同様、ただ焼くだけでなく、焼いた「結果」が眼目だろう。それは宿世焼も同じである；これは「餅を焼いてそのふくれ具合で縁結びを占う遊び」である：

宿世(を知ることを求めて餅を)焼(いて遊ぶ行為)

と展開し、前分は与格と分類したい。このように直接「焼く」行為の対象物となるべき対格が示されていないことが少なくない。

1.1.4 依格相当の前分

陶器関係は「地名+焼」で、サンスクリット文法の *tatpuruṣa* であり、前分は依格(=所格、位置格)だろう。この「焼」は「焼かれた/焼いた陶器」の意味である：有田焼、伊万里焼、九谷焼、萩焼。オランダ焼は江戸時代、ヨーロッパからもたらされた逆輸入の陶器である(魚料理としてのオランダ焼は、民族レベルの主観的な意味で「オランダ風」の意味だと思われる

(1.3.1))。国焼は京都・瀬戸以外で産出された陶器であり、南蛮焼は南蛮と称されていた地域より輸入した粗陶器である。それぞれ、産出地では、なんという名称であったのかは興味深いところである；後者は日本語ではなかったはずであるが。「地名+焼」にしても、現地の人が言う場合は、第三者的な意識を働かせて呼ぶのではないか。現地では、無標の、普通名詞的呼称が多いと推測される。

(御)庭焼は、「江戸時代、大名・貴顕などが自分の趣向に合わせて居城や藩邸の内に窯を築き焼成した陶磁器」であり、この下位分類にあたる後楽園焼、偕楽園焼も当然、依格である。

食物関係で依格の前分をもつもの：今川焼（神田今川橋）は、明示的に地名であるが、今川（橋で）焼（かれたもの）という展開では、十全ではない。麻布で焼いたものも今川焼に変わりはないのだ。したがって、

今川（橋で初めて）焼（かれた焼き菓子）

ないし

今川（橋で発案された）焼（き菓子）

のような展開定義がふさわしい。似たことは、前述の幽庵焼、楽焼についても言えることであった（1.1.1.2）；後者は、発案「者」（幽庵、楽氏）の前分であり、今川焼は発案「地」の前分であるので、発案という点が共通である。若狭焼という魚料理も、若狭以外にも存在できるので、発案地の依格の前分であろう。伝法焼は、『日本国語大辞典』によると、「摂津国伝法に始まったという」とあり、「～に始まったので「伝法」と言う」とは名言していないものの、他によい解釈がないので、依格に分類しておく。

貝を鍋のかわりにした貝焼は依格だが、「焼いた貝」の意味の場合は、も

ちろん1.1.2 対格の前分である。

炉端焼は、もっとも依格らしい語感の前分をもつ、依格性の高い、ないし、透明性の高い依格の前分をもつ語であろう。鋤「の上で」焼いたのが語源である鋤焼、杉の板に乗せて焼く板焼も依格である。

杉焼という料理があるが、これは杉の箱に食材を入れて火にかけるので、鋤焼、板焼のように、前分が変種の調理道具を表す語とはやや異なる語構造である。*杉箱焼といたいところだが、結局は「杉」の箱の中で「焼」いたものであるから、依格であることは動かない。芳香を伴うという、特徴ある調理用具の材質「杉」を、前面に出したいという造語意識が、杉焼には読み取れるであろう。また、この杉焼の別名を、折ぎ焼（へぎやき）ともいうが、これは、杉という材料ではなく、板の加工法（へぐ）が前分にある。したがって、展開すると、「折ぎ（板の中で）焼（いたもの）」ということになる。

「新鮮な尾頭付きの魚を、浜で塩焼きにしたもの」であるという浜焼にも、焼く対象物は表現されていない。しかし、頭がついていなければならず、新鮮でなければならないなど、制限は厳しい。また「本来は、製塩中の熱い塩にとれたばかりのタイを埋めて蒸し焼きにしたもの」であるが、この原義でも浜が、浜（の上）でという意味の依格であることは変わらない。獲れる場所（海）と、調理の場所（浜）がすぐ隣接しているという事実を、「浜」+「焼」は暗示する。これによって、「浜焼」には直接表現されていない、魚の新鮮さという概念・定義を含むことができるのだと言えらるだろう。

一方、大阪焼はどうだろうか。「大阪で」ではなく大阪風であるとする、下記 1.3.1 ～風である。南部焼もこれと似ており、「(元来) 南部で」焼かれた と考えれば依格だが、「南部風」とも解釈できるであろう。『大辞林』には「南部」の見出し語の意味として、「南部藩」の他に、「ゴマを用いた料理に付ける名」とある。

壺焼は、壺に入れて/の中で 焼いたもの/焼くこと の意味であれば、依

格ととるのがよいであろう。具格、すなわち、壺によって焼く という分析も可能であろうが、食材は壺の内部に入っているので、手段というよりは、空間性が前面に出ており、依格性が強いと考えられる。一方、(栄螺の) 壺焼という場合は、まったく別である (1.2.1 形状・見立ての前分)。

鉄板焼はどうだろうか。『大辞林』には「熱した鉄板の上に油をひき、肉や野菜などを焼きながら食べる料理」とある。まず、鉄板と表現していても、その金属が鉄でない場合があるかもしれない。その時は、鉄でないものを鉄と言っているのだから、黒くない黒板、学ばない学生などと同様に、メタファーの前分になってしまうだろう。次に、「熱した鉄板」とあるように、実は食材の前に、すでに、金属の板が焼かれている。従って、対格の前分ととれないこともない。実際に、鉄板「を」焼いているからである：鉄板焼と言った場合、映像としては、食材よりもむしろ黒い鉄板が浮かぶのではないか。上述の鋤焼、杉焼にも同じことが言えるはずだが、「鋤」は「鉄」のような材質でなく、農具名である。しかし、やはり、先に熱するのは鋤だろうから、鉄板焼と構造は同じである。杉焼は、おそらく、箱を先に焼くのではなく、箱に食材を入れた後で焼かないと燃えてしまうのではないか：語構造的に、依格の前分をもつという点で、結果は同じであっても、鉄板焼とは、語彙形成過程は異なっている。

銅鑼焼には二説あり、「銅鑼の上で焼いた」から か、「形が銅鑼に似ているから」であるという。前者ならば依格、後者ならば、次項 1.2.1 形状・見立ての前分である。

鍋焼は、具格と考えられないこともないが、複数の印欧語 (英・独・伊・羅等) において、in に相当する前置詞で分析的に表現されることを考慮し、壺焼と同様に、依格としたい。ただし、この複合語の場合、鍋の中で食材 (川魚、鶏、麺類のいずれにせよ) を焼くのではなく、煮ているのだということに注意する必要があるだろう。『大辞林』にはないが、『古語大辞典』には、浮世草子からの引用とともに、「鯉や鯛などの魚肉を白味噌で煮立てた

料理」の意味だけが与えられている；ここでも焼くのではなく、煮た料理である。鍋という底の深い調理道具の形状からいって物理的には焼くことにならないであろうが、言語的には、食材の下から火を燃やす行為を、より頻度の高い動詞「焼く」で表現する比喩である。『大辞林』には辞書の意味として、「焼く」に対して「煮る」という語義は与えていないが、『古語大辞典』は「火で熱する、加熱する」意味をあげ、記紀歌謡から、米を焼く、萬葉から、塩を焼く 例を載せている。しかし、塩焼の場合、加熱するのは塩ではなくて海水・塩水であり、固形の、白い塩自体は、加熱後に生成されるものである (1.3.2 結果の前分)。

焙烙焼は「素焼きの浅い土鍋」の中に食材を入れて蒸し焼きにしたものであるから、依格の要件を満たしている。

1.1.5 同格の前分

サンスクリット文法に於いて、(広義の *tatpuruṣa* に含まれる) 同格限定複合語 *karmadhāraya* ど全く同じではないが、もっとも近い複合語は、色の前分をもつ語であろう：黒焼、青焼、白焼。(色を明示していないが、翁焼も、白く焼くものである。しかし、白と表現せずに、老人に転換しているので、メタファーの前分で扱う (1.2.4)。) これらは、いずれも、視覚的に、実際このような色彩に見えるため、次項とは見なしにくい。ただし、白焼の中には、色と無関係な語があり、それは隠喩の前分である (1.2.4)。

1.2 メタファーの前分

前分に隠喩性がある複合語は、以下に、格関係を考慮せず、その隠喩の種類別に分類する。

1.2.1 形状・見立ての前分

筏焼は筏状にして小魚を焼いたものであるから、「～の形状に」という隠

喩複合語である。同様に、金鰐焼、銀鰐焼は「鰐の形状に」焼いたものである。蒲焼は形が蒲の穂に、または色・形が樺皮に似るからだという。俱利迦羅焼は「金串に小さなウナギやタイのひれを巻きつけて焼いたもの」で、形が（不動明王の化身である）俱利迦羅竜王に似ているからである：「竜が火炎中の宝剣に巻きつき、その先端を呑もうとするさまで表される」。「伊勢海老を背開きにし」て焼いた鎧焼も同様である。

「頭を取らずに魚を焼いた料理」の雀焼も形状のメタファーである。単に雀を焼いたものを指す場合には、もちろん対格の前分（1.1.2）に分類すべきである。

橘焼は魚のすり身を「ビワの実ほどの大きさに丸め、クチナシで黄色く色をつけて・・・煮たものをカラタチの枝に刺し」たものである。木の実を模したと思われるので、形状の前分としたい。

紅梅焼は菓子全体の形状である。太鼓焼、鯛焼、人形焼、大判焼も同様。

目玉焼も、焼く対象物は表現されていない：（鶏卵を）目玉（のようにフライパンに割って載せて）焼（いたもの）。英語圏では、目ではなく、太陽のメタファーであり、イタリア語は「目」を用いることもある³。

大文字焼は、「京都東山の如意ヶ岳の山腹で『大』の字形に焚く送り火」である。後分は焼いた「もの」ではなく、「大文字焼（を見）に行く」と言えることからわかるように、山を焼く という行事、行為、焼く「こと」である。

壺焼が、壺に入れて焼いたもの/焼くこと（依格の前分）ではなく、焼いた栄螺を指すこともある。栄螺を壺に見立てているのだから、メタファーであるのは確かである。しかし、上述の、筏焼、橘焼、紅梅焼、否、食物ではない大文字焼でさえ、人為的に見立てて、わざわざ前分の形に似せる という点で共通点があった。俱利迦羅焼の場合は、俱利迦羅竜王に似せようという意識はもともとなく、偶然似てしまったのかも知れないが、ひれを金串に巻き付けるという意識的な作業は必要である。これらの複合語に対して、壺

焼は、加工、料理、設営など、何かに似せようという意識的な行為を伴わない。ただ、もともと壺状の巻き貝をそのまま焼けば、壺焼になってしまうという点が、同じ形状の前分をもつ複合語としては、特異である。兜焼も隠喩複合語であろうが、やはり、作業としては、魚を一回切断するだけで、兜に似せようという意志は不要である。

褌折れ焼は、「三枚におろした魚の端を折って串を打ち、焼いたもの」である。褌は着物の部分の名称であるから、これも見立てのメタファーであるが、「(名詞+動詞連用形)+動詞連用形」の構造であり、頻度は少ない。他に連用形を二つもつ複合語といえ、焼餅焼ぐらいのものだろう。

田楽焼は、「豆腐に串を打ったところが田楽を舞う姿に似ているところからいう」ので、形状の前分だが、動的である。

根焼は「杭などの地中に埋める部分の表層を、腐食を防ぐために焼いて炭化させること」である。実際に炭化させるのは「根」ではなく、幹であるから、この場合の根は、地中にあるもの という意味のメタファーである。

「熱処理により表面の炭素を多くし、焼入れした鋼」が肌焼である。表面を肌と見立てる、相対的な位置関係を表すメタファーである。

松風焼は、和歌的言語遊戯の構造を持つ。「表面にケシの種子を散らして焼いた料理」であり、「裏には何もつけないので、「浦さびし」の意」(『大辞林』) だということから、高度な言い換えである。『広辞苑』も同じ説をとる。しかしながら、「松風」は『萬葉集』に、3例しかなく、『新古今』にもっとも多いけれども、八代集全体で「うらさびし」と共起している歌は1首も無い。わずかに、「さびし」と共にあるのは、

松風の音だに秋はさびしきに衣うつなり玉川の里 (千載・340)

みやこだにさびしさまさるこがらしに峯の松風思ひこそやれ (同・419)

だけである。『源氏物語』「明石」には、

三味堂近く、鐘の聲、松風に響きあひて、物悲しう、岩に生ひたる松の根ざしも、心ばへあるさまなり

とあるが、うら悲しではない。従って出典不明なのであるが、展開すると、

(うら(浦)さびしい)松風(のごとく、うら(裏)に何もつけずに)焼(いたもの)

となるだろう。

1.2.2 模様の前分

鶉焼は鶉の斑紋のような焦げ目をつけた菓子である。雲華焼は、雲がかかったようなむらをもつ(茶道の)土風炉である。

鮫肌焼は鮫の皮のように焼いた陶器である。ただし「粒立っている」ので、模様だけでなく、レリーフのごとくに立体的である。

1.2.3 頻度の前分

七度焼は「幾度も焼き付けて精製した上等の鍍金」であるが、「七回」は「二回以上」の意味のメタファーだろう。ただし七回では、白髪三千丈のような hyperbole 誇張法には属さないとと思われる(「御百度(参り)」なども、現実に百回行かない場合はメタファー化しているといえる)。

1.2.4 色の前分

調理法で言う白焼は実際にも色は白みがかっているだろうが、どちらかという「何もつけない」というメタファーとみなす方がよいであろう。陶器の白焼の場合も、釉薬をかける本焼の前に、釉をかけない という意味である。一方、「死骸が焼かれて白骨になったもの」という意味が白焼にはあっ

たが、これは焼かれた結果として白くなった という意味だろう (1.3.2)。

翁焼は『大辞林』に語源解釈がない。『日本国語大辞典』によれば、鯛の切り身を焼く料理なのだが、「白髪の翁のように白く焼きあげたもので、主に祝膳の料理に用いる」とあるので、

(鯛の切り身を白味噌につけることにより) 翁 (の白髪のような色に) 焼 (いたもの)

と、「翁」が、その中心的属性として、色を内包する前分として展開定義できる。

1.3 その他の非メタファー的前分

1.3.1 ~風=à la...

オランダ焼には陶器の意味もあるが、料理名としては、この範疇に属する。

南部焼は、上述したように、ゴマを用いた料理の総称だが (1.1.4)、今川焼のように、発祥地の前分と考えれば、依格とも分類できる。ただし、「今川 (橋) 風」とは敷衍できないので、南部焼よりも依格性は高い。

1.3.2 結果の前分

『萬葉集』巻11・2622

志賀の海人の鹽焼衣穢れぬれど戀とふものは忘れかねつも

の塩焼は、一見、1.1.2 対格の前分にも見えるが、塩を焼いても焦げるだけであり、焼く=煮る のは海水である。したがって、これは、塩(を)焼く(=分離させる)ことを生業とする人/行為と展開できる。対格に解釈され得る前分が、実は焼いた「後の結果」を表すのは、湯を沸かす、湯沸か

しと同趣である。この場合の「焼く」は「煮る」意味であり、現代語の中心的な意味ではなく、「鍋焼」と同様、後分の「焼く」自体が比喩である。一方、現代語でもっぱら用いる塩焼は調理法の名称であるが、こちらは対格の前分ではなく、1.1.1 具格の前分であった。

炭焼は「木炭を作ること」である。炭焼は「焼く」行為のみを表すのではない。炭を焼いたら赤くなるだけであって、やはり結果を先取りしている：焼くのは木であって、炭ではないのだ。後分は、中心的な行為（「焼」）が木炭製作の全過程を代表している synecdoche である。またこの語の場合は、焼く人という意味にもなるので、行為者をも表している（4.1）。

現代語では死語だが、「死骸が焼かれて白骨になったもの」の意味の白焼もここに属するだろう。

土焼（どやき・つちやき）は、釉をかけずに焼いた「吸水性のある土器・陶器」である。水を吸うという性質が土である と解釈すれば、普通のメタファーになるだろうが、実際に土を捏ねて焼いているわけで、材料は土そのものである。したがって、焼いた結果が、水を通さない陶器ではなくて、土状の陶器になるのだと考え、結果と分類しておく。

1.3.3 手段・状態

本項に分類される複合語は、前分の名詞性がより強く、また、後分との格関係が明瞭であったならば 1.1.1 具格の前分になるところであるが、名詞性よりも、副詞性が強いので、茲に、別項扱いにする。例えば、「生（なま）」は名詞であるが、動詞の要素が後続することを予測させる：「生で食べる」、「生焼け」（接頭辞化した「生-」）、「生だった（<生であった）」。したがって、「生」は「山」や「川」などの名詞と同列に扱えないであろう。名詞にも名詞性が強いものと、副詞性が強いものがある。

直焼（すぐやき）は刃文を直接刀身に出す焼入れ方である。一方、直焼（じかやき）は 1.1.1 具格の前分を参照。陶器の素焼も、釉をかけずに焼く

こと/焼いたものであるから、「素」の状態である。

直焼(じかやき)と構造が近いのが、丸焼である。直(すぐ)は「直ぐやりなさい」「直ぐ行け」などと言えるので、自由形態素であるが、直(じか)は、単独ではまず用いられないので拘束形態素の疑いが強い。名詞ではない「丸」もさらに拘束性が強く、この意味では単独で使えないだろう:「*丸行け」⇔「丸く行け」、「*丸収めよ」⇔「丸く収めよ」。本来、丸は円形・球形のことであるから、品詞は接頭語に転換されたとしても、全体・完全という意味は、メタファーである。ただし、今ではメタファーと感じられないほどに、暗喩性は摩耗している。丸焼は、丸い状態、手を入れない、言うならば、円満な状態で焼いたもの/焼くこと である(もし、この脆弱化した隠喩性に立脚するなら、白くないのに白焼という語があることなどを考慮して、丸焼を、メタファーの前分と分類できないこともない)。

岡焼=傍焼の「おか」は、直(じか)と同じ拘束形態素だろう。『大辞林』は、丘・岡と「同源」と考えている。このように、物理的・地理的な地形が元にあるとすれば、「傍ら」の意味の「おか」は語源的にはメタファーであるが、語感として感じられるほどではない。岡惚れと同じ前分であるが、岡焼は、『大辞林』には、岡焼餅の略であるとある。であるとしても、岡餅焼において、「岡」が、状態の意味を持ちつつ「焼」にかかることには変わりはない。

切ったり裂いたりせずに魚を焼くという状態を表すのが姿焼であろう。1.3.2 結果ととれないことはないが、焼いた結果、魚が変化して一匹の姿になるわけではない。切っていないという点で、丸焼と同じであり、さらに、焼く対象物が両者とも表現されないという共通点がある。しかし、本来、焼かれる名詞(対格)は、表現されていないにもかかわらず、姿焼は魚、丸焼は肉というように、厳然と区別されている。また、「姿」は丸焼の場合の「丸」と違って、自由形態素である⁴。

どんど焼は、「正月一五日に行う火祭りの行事・・・松飾り・注連縄・書き

初めなどを持ち寄って焼き、その火で餅を焼いて、幸福と健康を祈る」とあり、焼くものが二種類あることになる。『古語大辞典』では、「門松・しめ縄・書き初めなどを集めて焼くこと」であり、餅の記述はないので、意味の中心は注連縄などを焼く「行為」である。また、「『どんど』は火の燃えるさまをいう擬態語か」と『古語大辞典』にある仮説を採用して、状況と考え、本項に分類しておく。

生焼はどうだろうか。「生」とは、江戸時代以前、本来的な意味としては、「生きたままのこと。自然なままの状態であること」であった（『古語大辞典』）。現在、本複合語がこの原義を残していないのは明白である：「刃物の焼き入れが不十分であること」、そして、食材が「十分に焼けていないこと。また、そのもの」。

「ネガを印画紙に密着させて焼き付ける」のがべた焼である。「べた一面」という句は、江戸時代から用法があるが、この複合語の場合、「べた」は密着させた状態で という擬態語起源の副詞性が強い名詞だろう。

1.3.4 「慣用」

世話焼の世話は、近世以降、「忙し（せはし）の語幹が転じた」（『古語大辞典』）とある⁵。この語源の是非はともかく、焼くという動詞の目的語としては、「世話」はカテゴリー化が難しい。『大辞林』も「慣用」としている。ただ、昔は、「世話焼く」だけでなく、世話入る、世話かく、世話病む、などという別の複合動詞もあった。しかし、いづれにしても世話という抽象的な目的語である以上、後分は比喻とならざるを得ない。

焼餅焼も、同様に、慣用と分類するほかないと思われる。前分の「焼餅」は、「嫉妬する意の「焼く」に餅を添えて出来た語」で、意味と無関係に、おそらく和歌の伝統の影響を受けて、言語音だけの結びつきで付加された語である。その人為的、言語遊戯的複合語（焼餅）を前分にして、その、本来は無関係な「餅」と、歌学でいう「縁語」になる「焼」を、動作主名詞

(4.1) としてさらに付加したのである。

II 「[+動詞]+後分」複合語

前分が動詞連用形の複合語を以下に挙げる。

2.1

締め焼は、低温で焼いて「陶器の素地を堅く焼き固める」行為である。焼いた陶器のことではない。捏ね焼は「対格の前分」へ分類しておいた(1.1.2)。「捏ね」という連用形の名詞性が高いためである。一方、締め焼に関しても、「締め」という名詞はあるが、これは単に動作を名詞化したものに過ぎず、「捏ね」よりいわば「名詞度」が低い；言い換えると、名詞化の程度が低い。

付け焼は「たれをつけながら焼くこと」ないし焼いたものである。照焼は「特に、照りを出して焼く」付け焼である。

包み焼も食材を紙などに包んで焼くこと/焼いたもので、「包み」を焼いたものでもなく、現代語としては特別なところはない。しかし、古くは「鮎の腹に昆布、串柿などを入れて焼いたもの」という意味があった。この意味の場合、包む主体は鮎の方である。『古語大辞典』によると、包み焼は、「鮎を浜木綿の葉などに包んで焼くこと。また、その焼いたもの。腹の中に、昆布、串柿、胡桃、罌粟、焼き栗の五品を入れて、酒塩で味をつけて焼く」である。となると、腹に食材を包んではいるけれども、むしろ、造語意識は、鮎が包まれている方にあるだろう。すると、包まれたものが、そのまま焼かれるのであるから、現代語の包み焼と、構造は同じことになる。

「刃文を入り乱れたようにする刀剣の焼入れ方」が乱れ焼であり、照焼と同様、前分は自動詞である（：*乱し焼）。乱れ焼の「乱れ」は、付け焼の「付け」などよりは名詞性が強いように感じられる（が、「乱れ」を焼くので

はない)。英語の動名詞も、動詞と名詞の両面をもつが、同じ連用形でも上述の「捏ね」、「締め」のように、名詞性に強弱の段階、すなわち、名詞度というものがある⁶。

2.2

前項の複合語は、前分「X」と後分「焼」の関係に於いて、後分「焼」に意味の中心があるが、前分と後分が対等なものがあり、これはサンスクリット文法でいう dvandva 並列複合語にあたる：煮焼「食物を煮たり焼いたりすること」。

Ⅲ 複合語前分と後分の関係

メタファーやカテゴリー化の文は不可逆的であるといわれる：「ソークラテースは哲人だ」だが「*哲人はソークラテースだ」。また「会議は戦争である」に対して「*戦争は会議である」、「日本は立憲君主国家だ」だが「*立憲君主国家は日本だ」。連用形複合語も、「焼X」とすると意味不明 ないし非語(*)となるものが多い：*焼青、*焼厚、*焼九谷、*焼目玉。一般論として、地名が前分の複合語は当然ながら非語である：*焼今川、*焼南蛮、*焼若狭。前分・後分の転換という考えは、特に奇矯ということはなく、阪倉(1966:437)でも、名詞+名詞の複合語において、「前項後項が対等であるだけに、その語順は転換することも可能である」として、分析をしている。例えば、『源氏物語』には、「神仏」と「仏神」がそれぞれ、8例、12例ずつあるというのが、写本によっても入れ替わりがあるという。明治時代にも、「恋愛」と「愛恋」の両方が用いられていた(現代短歌でもことさらに後者を用いる気取った歌人がいないではない)。本論では、X焼 ⇔ 焼Xのごとく、合成語の前分と後分を転換した場合の意味の変化のパターン、非語になる/ならない を以下に分類することにする。

3.1 [-食材] 焼 → 焼 [-食材]

[-食材] の性質をもった後分の中で、転換可能、ないし可能性のある語は、焼網、焼落とし、焼串、焼締め、焼杉、焼炭、焼付け、焼土、焼鍋、焼畑 (やきはた) とごく少数である。締め焼⇔焼締め (これは「恋愛」⇔「愛恋」にもっとも近い) の他は、意味がかなり変化する：

○調理法→調理器具：網焼→焼網、串焼→焼串、鍋焼→焼鍋

○調理法→加工物：杉焼→焼杉、炭焼→焼炭、石焼→焼石 (= 焼いた石を綿などで包んだもの)

○調理法→刀：落とし焼→焼落とし (「熱したフライパンや鉄板に材料を・・・流し落として焼く調理法。また、その料理や菓子」→「区 (マチ) のきわまで刃を焼き入れしていない刀」)

○調理法→冶金・写真技術：付け焼→焼付け

○聖→俗 かつ 大→小：火焚/火焼 (ひ・たき) →焚火

○小→大：畑焼→焼畑

○陶器→土：土焼→焼土

3.2 [+食材] 焼 → 焼 [+食材]

「+食材」焼」の場合は、多くが、単に「焼いたもの」という意味ではなく、複雑である。単なる「焼いた X」の時は「焼 [+食材]」が基本形である：焼茄子、焼芋、焼鯉鮓、焼菓子、焼栗、焼米、焼魚、焼蕎麦、焼団子、焼豆腐、焼鳥、焼肉、焼海苔、焼蛤、焼麩、焼豚、焼飯、焼林檎、というように、食材そのものが後分であることが多い。一方、「X 焼」の方は、これまで検討してきたように、調理法、出来上がりの色・形の比喩の前分が多かった。前分が純粋な食材で、複合語全体は、前分を単に焼いたものになる、すなわち、「X 焼」の構造で、単純に「X を焼いたもの」という意味しかもたないのは、貝焼 (ただし貝を鍋代わりにする料理法の意味もある)、雀焼

(ただし魚料理の意味もある)、卵焼、もつ焼ぐらいではないだろうか。例えば、雲丹焼というものも、「魚や蒲鉾にウニをぬりつけて焼いた料理」であり、ウニを焼いたものではない。雉焼も、豆腐・魚料理であるし、芹焼も、芹は入っているが、中心は鴨・雉子の肉である。鯛焼も蛸焼も鯛・蛸を焼いたものではないことはすでに確認した。以下に分類すると：

(1) 転換不能なもの

○蛸焼⇔*焼蛸：蛸焼は、上述したように、蛸を焼いたものではないことに留意すべきだろう。

○鯛焼⇔*焼鯛も同様。鯛を焼いたものは、標準語ではおそらく一語で表現できない。

○雀焼⇔*焼雀。

(2) 転換可能なもの

(a) 意味が大幅に変化しないもの

○烏賊焼⇔焼烏賊

○卵焼⇔焼卵

○味噌焼⇔焼味噌

(b) 意味が変わるもの

○炭焼（木炭を作ること、木炭製作者、炭で焼くこと、炭焼用の服）⇔焼炭（木を焼いてつくった炭）

○栗焼（栗を焼く行為・狂言の作品名）⇔焼栗

○杉焼（調理法）⇔焼杉（材木名）

○塩焼⇔焼塩。

(3) 転換した方（焼 X）しか存在しないもの

○*鳥焼⇔焼鳥

○*魚焼⇔焼魚（一方、魚釣⇔*釣魚（つりうお）；「ちょうぎょ」は在る）

○*海苔焼⇔焼海苔

○*林檎焼⇔焼林檎

焼リンゴはリンゴそのものを蒸したものであるが、蛸焼は蛸それ自体を焼いたものではない。もし蛸を焼いた料理が日本のどこかにあれば、それは現方言では、*焼蛸と呼ばれているかもしれない。逆に、*林檎焼というと、リンゴ以外のものを、リンゴ状に（赤く、丸く等、リンゴの属性に従って）焼くことを意味すると思われる。この文脈で言うと、標準語では非語だが、*焼雀と聞けば、焼かれた雀だとわれわれは感じることはできる。もし焼いた雀を食べる地方があるなら、その地域方言では*焼雀と呼ばれている可能性はあるだろう。

IV その他の諸問題

4.1 行為者

焼餅焼、塩焼、炭焼、火焼のように、X 焼が行為者名詞となる場合がある。動詞連用形単独では、「釣り」、「酔い」のように名詞化はされても、行為者名詞になることはまずないので、これは複合語に限られるだろう。1.3.4 の世話焼も行為者となり得る。

4.2 場所

香焼は、香を焚く「場所」の寺・御堂を表す齋宮の忌詞である。火焼は、火をたくところ、炉である。後者の方は、前述したように (1.1.2)、香焼より空間的に狭い。

4.3 道具

卵焼 (1.1.2) は、料理名の他に、それを焼くための「四角いフライパン」を指すことがある。

ま と め

- 1 畑焼、野焼の対比から諒解されるように、対格と依格との間に段階のある前分があり、「対格性/依格性」という概念が必要である。同様に、捏ね焼、照り焼等の対比から、連用形前分には「名詞性/副詞性」に程度の差があることが分かる。
- 2 食物名の「X 焼」複合語は、その見かけにもかかわらず、前分 X が対格となり、「X を焼いたもの」という意味を持つ語はわずかである。通例、前分 X は「～のように」、「～風に」などの比喩か、「～を利用して」といった副次的食材を表し、対格となるべき、中心的食材は表現されない。一方、「焼 X」は、ほとんどが「X を焼いたもの」という単純な意味である。
- 3 X 焼が、物でなく、人、場所、行為を表す場合がある。
- 4 儀式、卜占系の語は、焼く行為そのものではなく、焼いた結果に眼目がある。

註

- 1 辞書の定義を示す際は「 」で囲み、特に明記しない場合、『大辞林』第二版を用いた。
- 2 ホルモンとは、関西方言の「放るもん」、すなわち、捨てる部分だったという説がある。
- 3 sunny-side up 等というが、これは形容詞である。イタリア語の目玉焼 uova all'occhio di bue は「大きな眼の/丸窓の卵」だが、bue は「牛」である。
- 4 「丸」は、もとは「まろ」であったが、すでに『萬葉集』に複合語の例がある：巻10・2305 旅にすら襟解くものを言繁み丸寝われはす長きこの夜を [丸宿吾為]
- 5 「かなし(愛・悲)」から「*かな」、「嬉し」から「*うれ」、「弱し」から「*よわ」、「樂し」から「*たの」という名詞はできないように、語幹 seF-a- が「世話」になったとは考えにくい。萬葉に「せばし(迫)」の例があるが(3507等)、語根 √seF は、この seb-a-si の語根 √seb と同語源ではないだろうか：精神的に狭い 状態であるから。F/b の交替は言語学的にも無理ではない。少なくとも、F/m の交替は実例があ

る(阪倉(1966:235)):トモシロシメス/トホシロシメス(『釋日本紀秘訓二』)。そして、m/bの交替は日常茶飯事であるから、F/bも可能であることになる:せはし>せまし>せはし。すると√seb/semは閉塞感を表す語根であろう。塞く(√sek)と関係があることが容易に推測されるが、そのためには、語根末における、b/k、ないし、m/kの子音交替、ないしは子音変化の実例が必要である。F/kの交替は阪倉(1966:238)にあるので(トホフ/トコフ(詛)、フム/クム(含))、sek>seF>seb/semと、交替が通時的な変化へ連なったということは可能である。この語根群を巡る問題は、中村(1994)を参照。

6 上述の前分の名詞度を計ってみると、

*締め	} がある	*締め	} にする	締め	} まくる	締め	} 始める
*照り		*照り		*照り		照り	
つけ		つけ		*つけ		つけ	
包み		包み		包み		包み	
乱れ		*乱れ		乱れ		乱れ	
捏ね	捏ね	*捏ね	*捏ね				

などから判断して、名詞度の低い方から高いほうへ向かって、大まかには、照り・締めく包みくつけ・乱れく捏ね となるであろう。照りと締め、つけと乱れの差は、さらにこの四種類とは別種の基準を設けることにより決定できるであろう。

参考文献

- Dupriez, Bernard. 1991 *A Dictionary of Literary Devices*, Harvester Wheatsheaf.
 伊藤嘉夫他編 1962 『和歌文学大辞典』明治書院。
 上代語辞典編集委員会編 1983 『時代別国語大辞典 上代篇』三省堂。
 Lantham, Richard A. 1991 *A Handlist of Rhetorical Terms*, Univ. of California Press.
 松村 明・三省堂編『大辞林』第二版 三省堂書店。
 中田祝夫他編 1983 『古語大辞典』小学館。
 中村幸一 1994 「印欧語の視点による日本語の重複動詞の分析」『一橋論叢』第111巻 第3号 日本評論社。
 阪倉篤義 1966 『語構成の研究』角川書店。
 辻直四郎 1974 『サンスクリット文法』岩波書店。

(なかむら・こういち 政治経済学部助教授)