

インターナショナル新書

おいしい味の表現術

瀬戸賢一（言語学者）編

味ことば研究ラボラトリー 著

定価：本体 990 円(10%税込み)

体裁：新書判／272 ページ

発行：集英社インターナショナル（発売：集英社）

ISBN：978-4-7976-8095-9

SNS に応用自在！
食を伝えるのが楽しくなります！



2月7日(月)発売！

食いしん坊の言語学者たちが、深掘り、徹底解説！

- ・コク、キレ、のどごしの意味——実は感覚で捉えたことを忠実に言語化
- ・生バウムクーヘンの「生」とは？——日本人が大好きな「生」と畏れる「生」
- ・彦摩呂「海の宝石箱や～」は「箱」があったから大ヒット？！
- ・五感を駆使！ ふたつの感覚で広がる表現
視覚+嗅覚=カラフルな香り 触覚+味覚=ひんやりとした甘さ
- ・ラーメンの味は X X=爆弾
「味玉の意外なうまさが誤爆」「辛味噌と謳っているものの不発」
- ・ポッキーはなぜ秀逸か。オノマトペ（擬音・擬態語）でお菓子のおいしさを！

あなたも彦摩呂、井之頭五郎になれるかも

ことばと味、両方の旨みを存分に味わってください！

SNS、食レポ、お店の宣伝で、味の表現に困らなくなる1冊！食をうまく伝えたいすべての人に。コク・キレの意味、生バウムクーヘン、生醤油の「生」って何？など味にまつわることばを言語のプロが徹底分析。またカレーやラーメン、お菓子の味のおいしさを、比喩やオノマトペを利用して効果的に伝える方法を、図や表も多用して、わかりやすく解説します。

解き明かされるレトリックの数々に驚かされ、日本語の奥深さを堪能できます。引用した東海林さん、小泉武夫さんなどの名文や、『美味しんぼ』『神の雫』『孤独のグルメ』などグルメ漫画のセリフも味わい深く、おいしい食事とお酒も堪能したことでしょう。

食にまつわる楽しいコラムも箸休め的に掲載。

編者：瀬戸賢一（せと けんいち）

1951年京都府生まれ。大阪市立大学文学研究科後期博士課程単位取得。博士（文学）。大阪市立大学名誉教授。専門はレトリック・言語学。主な著書に『日本語のレトリック』（岩波ジュニア新書）、『書くための文章読本』（集英社インターナショナル）など。編著書に『ことばは味を超える』、『味ことばの世界』（共に海鳴社）など。

著者：味ことば研究ラボラトリ－

味にまつわる言葉を研究し、情報交換をしている言語研究者集団。メンバーは、瀬戸賢一、宮畠一範、辻本智子、稻永知世、山口治彦、小田希望、山添秀剛、武藤彩加、小森道彦、安井泉。（本書の章立て順）

【目次より】

序章 ことばから味へ・味からことばへ（瀬戸賢一）

第1部 ことばの味——ことばから味へ

第一章 コク・キレ・のどごし（宮畠一範）

第二章 「生」の味と魅力（瀬戸賢一）

第三章 味の「宝石箱」のヒミツ（辻本智子）

第四章 女の「うまい」・男の「おいしい」——男性しか「うまい」と言わないのか？（稻永知世）

第2部 味のことば——味からことばへ

第五章 マンガな味——ジャンルに根ざした味覚の表現（山口治彦）

第六章 カレーなるおいしさの表現（小田希望）

第七章 ラーメンの味ことば（山添秀剛）

第八章 お菓子のオノマトペ（武藤彩加）

コラム 1 肉の煙 2 魚の時間 3 苦みばしったいい野菜 4 果物効果（小森道彦）

5 味に呼び覚まされた記憶 6 下町の洋食屋さん 7 ロンドンの中華 8 東京の老舗（安井泉）

貴媒体にてご紹介をご検討いただけますと幸いです！

書影、著者インタビュー等、以下までお問い合わせください。

【本書のお問い合わせ・取材申込先】

集英社インターナショナル

電話 03-5211-2630 公式サイト <https://www.shueisha-int.co.jp/>