



### 環境に優しい言語学のすすめ[3]

## 文法に刻印された動物資源観

呉人 恵 Kurebito Megumi (富山大学人文学部)

前回で語彙は民族独自の文化によって規定されるものであり、貧しい語彙、豊かな語彙といった「優劣」はそもそも存在しない、あるのはただ「違い」だけだということをご理解いただけたのではないかと思います。

ところで、文化を抜きにして理解できないのは語彙だけではない。文法もしかり。ツンドラの動物資源である家畜トナカイ、野生動物、魚などに対するコリャークの認識の違いは文法にも現れている。

日本語ならば、家畜であれ野生動物であれ、絶命させる行為は「殺す」と言えばそれでよい。ところが、コリャークの場合は違う。わかりやすく日本語にたとえてみよう。例えば、家畜トナカイと野生トナカイ。同じ「トナカイ」でありながら、殺しを一般的な出来事としてとらえた場合、家畜には格助詞「を」を介さず名詞と動詞がくっついた「家畜トナカイ・殺す」が用いられる。一方、野生の場合には「\*野生トナカイ・殺す」は文法的に正しくない。代わりに、「食べる」を意味する接尾辞をつけて「野生トナカイ・食べる」としなければならない。

「食べる」のような普通は独立の語で表わされる意味が接尾辞で表わされるのも、コリャーク語の奇抜さの片鱗をうかがわせる。が、それはさておき、「殺す」という自立動詞を用いるか、「食べる」という意味の接尾辞を用いるかという文法的振る舞いの違いは、家畜か野生



「名無し」という名の魚

かにより「殺し」が認識上峻別されていることを暗示する。1年を通じ必要に応じ、群れから捕獲されて屠殺され人のコントロールが及びやすい家畜トナカイと、非日常的に銃殺され、コントロールが及びにくい野生トナカイでは殺しのありようそのものが異なるのである。

では、魚の場合にはどうであろう。そう、野生といえど野生だが、冬の厳寒時以外は常に捕獲され野生トナカイなどに比べればコントロールがしやすい魚では、実際、「魚・殺す」「魚・食べる」両形とも可能なのである。

主語と目的語と動詞をどのように配列するかなどという、一見、文化とは縁もゆかりもなさそうな文法にも、実はしっかりと文化はその影を落としている。語彙的にせよ文法的にせよ、ことばには文化そのものが刻印されている。言語学者がどんな小さな言語の命運にも無関心でいられないのは、まさにそのためなのである。

### 表紙写真について

## シドニーの魚市場

見上 晃 Mikami Akira (拓殖大学)

「どいた! どいた!」っと一心太助の昔から魚河岸は生きのよいもの。取扱高世界第2位のシドニーの魚市場も活気のある様子是一緒。(1位? 1位は日本の築地ですよ。)しかも築地の場外市場と同じに、その場でおいしい食事ができるとなればその人気は抜群。場内にワインを売っている店もあり、オーストラリアの南にある自然が豊かなタスマニアから来る栄養豊富な水が流れる海で採れる牡蠣の味も最高で、大人気だ。その場で食べられる大判のフィ

ッシュ&チップスであるフィッシュ・プラターや、すぐに食べられるようにゆでである海老、むいてある生牡蠣が所狭しと並べられている。値段は1ダースや1キロで表示されていてわかりやすい。町中の食堂で何の魚かと尋ねるとfishと答えが返ってくるだけだが、ここではいろいろな名前が見られる。中には「ひらまさ」と名がついた魚も並べられている。

「ひらまさ」と言えば「ぶり」の間で、黄色の線があるのが「ぶり」



との違いと聞いているけど、それほどはっきりは線がない。でも日本語が使われているのにはびっくり。そう言えば場内の寿司屋で“Sea urchin, please!”と頼んだら、奥から日本語で、「ウニ売りきれ」と返ってきた。日本人はここにも進出しているらしい。最近は寿司屋が増えたせい、頼めば買った魚を刺身してくれる。ワサビをつけてくれるがそこにははっきりと日本語で「山葵」と書かれているし、生産したのは日本の企業。ここまで来ているんだな。