

# Kyou no Ryouri : Taking a diachronic approach to Japanese TV cooking shows

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-09-27 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 古川, 敏明 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://otsuma.repo.nii.ac.jp/records/6760">https://otsuma.repo.nii.ac.jp/records/6760</a>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 International License.



## テレビ番組『きょうの料理』における トークの通時的談話分析<sup>1</sup>

### *Kyou no Ryouri: Taking a diachronic approach to Japanese TV cooking shows*

古川 敏明

#### 要旨

現代社会には情報番組やファッション雑誌など、ライフスタイルについて提案する様々なメディアが溢れている。テレビ料理番組もこうしたライフスタイルメディアの1つと捉えられる。料理番組をめぐる研究としては、有名人シェフが単独でトークを展開する欧米の料理専門チャンネルの番組が主な分析対象となってきた。本稿は日本の料理番組においてどのようなコミュニケーションが行われているか調査するため、NHK テレビの『きょうの料理』をデータとし、特に1970年代から2010年代までに放送された番組を対象に通時的な分析を行った。本研究の意義と新規性は、テレビ料理番組におけるトークの分析を主眼とし、通時的なアプローチを採用している点にある。40年の放送期間における番組出演者間のやりとりや視聴者との関係性について、発話のデザイン、カテゴリー使用、参加の枠組みといった観点から分析を行った結果、とりわけ、「ききて」という番組中の役割に見られる顕著な変化が明らかになった。

#### キーワード

きょうの料理、トーク、通時的談話分析、発話のデザイン、カテゴリー、参加の枠組み、指導役、ききて役、視聴者

---

<sup>1</sup> 本稿は2018年度第1回NHK番組アーカイブス学術利用トライアル（「料理番組におけるトークと表象：『きょうの料理』を対象とする通時的談話分析」研究代表者古川敏明）の成果である。

## 1. はじめに

ワーク・ライフ・バランスの重要性が話題になっている現代社会において、ライフスタイルについて様々な提案を行うメディアがある。テレビの料理番組はそうしたライフスタイルメディアの1つとして捉えられる。数多く存在するテレビ料理番組の中でも、NHKの『きょうの料理』は、長年にわたる録画が残されているため、他番組では実施困難な、通時的な研究を行い、番組そのものの作りや番組中のコミュニケーションについて分析を行うことができる。

『きょうの料理』は1957年に始まり、2018年には放送60年を迎えた(明珍2018; 大野2017)。2000年代からはレシピサイト、2010年代からはツイッターやLINEなどのSNSにより、双方向の料理番組という側面も持つ(大野2017)。これまで『きょうの料理』については、番組で採り上げる料理が、なかなか家庭では作れないような豪華なものから、安く手軽に作れるものへと移り変わったというような点が指摘されている。こうした変化は、日本の経済発展や共働きなどの社会情勢を映し出しているとも考えられる。

本稿は『きょうの料理』という番組の変遷を時代背景から解き明かして論じることを目指すのではなく、番組内の言語使用を分析することを主眼とし、長寿番組だからこそ観察可能な通時的な変化を分析することを目指している。番組の出演者たちが1970年代以降の各年代でどのような言語使用をし、互いにどのようなやりとりをするか、さらに視聴者という番組参加者はどのような位置づけにあるのか、といった問いについて、特に「ききて」という番組内の役割を持つ参加者の発話を中心に明らかにしたい。

次節では料理番組に関する諸研究について述べ、本稿の理論的枠組みについて論じる。3節ではNHK番組アーカイブス学術利用トライアルを利用したデータ収集とデータ分析の方法について説明する。続く4節では、談話分析の手法によって文字起こしした番組中のやりとりの抜粋や静止画を示して分析を行う。最後の5節では通時的な視点から『きょうの料理』の変遷についてまとめる。

## 2. 先行研究

料理番組にはラジオやテレビで放送されるものがあり、さらには番組から派生した料理本も出版されている。こうした様々なメディアを対象とす

る諸研究は、料理番組というメディアの多面性を明らかにしてきた。村瀬(2010)は料理番組の中でもラジオ料理番組を調査対象としている。その上でラジオを戦前・戦時期間の国民教化メディアと捉え、ラジオ料理番組が視聴者、特に女性・主婦とどのような関係を構築したか分析している。村瀬(2010)によると、ラジオ料理番組は視聴者に対し、近代的主婦像を示すことで、女性たちを主婦という集団として統合していた。一方で、こうした番組は女性たちの間における階層や地域差を顕在化させることになり、皮肉にも女性たちを分断することにもなっていた。

テレビ時代の料理番組は、国民教化メディアとは異なる特徴を持っていると考えられる。テレビ料理番組は現代の消費社会において、視聴者に対し、食に関する情報を提供するとともに、ファッションやインテリアなど料理と結びついた生活の諸側面について提案を行う一種のライフスタイルメディアとみなすことができる。食を含め、私たちが何を身につけ、何を調理するかという選択は、私たちの嗜好、つまり私たち自身が何者であるかという宣言であり、ライフスタイルメディアに登場する有名人は文化的媒介者として、そのための雛形を提供している(Powell and Prasad 2010)。食の分野で分析されている人物は、1999年に放送が始まったThe Naked ChefのJamie Oliverであり、他の先行研究(Banks 2016)でも度々言及されるいわゆる有名人シェフの典型例である。

テレビ料理番組を対象とし、本研究と最も親和性の高い社会言語学的なアプローチを試みているのがMatwick 姉妹による諸研究である。料理専門チャンネルの物語構造と、統合的個人化のプロセスを分析したMatwick and Matwick (2014)によると、番組ホストの有名人シェフたちは、物語ることをリソースとして用い、自分自身を料理に関するある種の権威として提示するとともに、(女性の出演者であれば)自分自身を「どこにでもいる女の子」のようにジェンダー化しつつ、視聴者と同等で親しみの湧く存在としても提示している。また、メディアにおけるディスコースとしてのテレビ料理番組を分析対象としたMatwick and Matwick (2015)は、特に番組中で用いられる発話行為として問いかけに着目し、目的、表現、参加者、文脈という4つの観点から分析し、料理は日常的な活動であるが、料理活動に付随するやりとりは社会・文化的な機能を持つと述べている。さらに、Matwick and Matwick (2017)はテレビ料理番組中のナラティブを通じたアイデン

ティティ構築研究と特徴づけることができ、番組ホストの有名人シェフが行う自己開示に伴う自己卑下的なユーモアを分析している。こうしたユーモアが自身の権威化、視聴者との連帯強化、さらにはジェンダー規範に基づく食行動と身体性に対する批判、つまり食べ過ぎ、太り過ぎると、女性らしさや男性らしさを損なうという批判を回避することを可能にしていると論じている。また、料理専門チャンネルの番組では、番組ホストが単独の出演者であることがほとんどである。こうした参加の枠組みでは、番組ホストがユーモアを含む発話内容を自ら笑うことによって、見せかけ上の相互行為を成立させているという指摘は重要である。

テレビ料理番組と不可分の関係にあるメディアといえば料理本だろう。Johnston *et al.* (2014) は、テレビ料理番組に登場するような著名なシェフたちによる料理本を分析し、料理本における有名人シェフたちの自己表象として、7つのペルソナを提示している。これらは (1) the homebody (いわば伝統的な主婦像)、(2) the home stylist (ライフスタイルの提案者)、(3) the pin-up (レジャーやエンターテインメントとして料理を提示するライフスタイルの提案者) という女性性と結びついたペルソナ、(4) the chef-artisan (料理界・外食産業の支配的な集団で高級レストランとの繋がりを持つ)、(5) the culinary marverick (自らをよそ者と位置づけ、他分野からインスピレーションを得ることでクリエイティブな正当性とユニークさを主張)、(6) the gastrossexual (料理の確かな技量を持つ男性であり、女性らしさと結び付けられる身だしなみやファッションの要素も取り入れた男性で、家で行う料理の魅力を発信する)、(7) the self-made man (レストランでの訓練を経ず、料理によって貧困層から抜け出したという上昇志向の語り) という男性性と結びついた4つのペルソナである。これら7つのペルソナはそれぞれジェンダー化、階層化、人種化されており、シェフたちの自己表象はこうした社会的不平等を自然化させる働きがある (Johnston *et al.* 2014)。Johnston *et al.* (2014) による料理本の分析は、テレビ料理番組を分析する枠組みとしても有用である。

ここまでラジオ、テレビ、料理本に関する先行研究を概観してきたが、これらの研究が主に欧米の番組を分析対象としていたことに留意しなければならない。大学の授業の一環としての異文化教育に関する実践報告の中で、Banks (2016) は日本への留学生を含む受講生たちが (具体的な番組名は述

べられていないが) 日本とイギリスの複数の料理番組の特徴を比較した内容をまとめて紹介している。その冒頭に挙げられているのが、日本の番組は講師とアシスタントのやりとりによって番組が構成されている一方で、イギリスの番組は講師というよりシェフによる単独のトークによって番組が構成されているという相違点である。

上述した先行研究の成果を念頭に置き、次節では本研究でデータとする料理番組について説明する。

### 3. 方法

本節では2018年度第1回NHK番組アーカイブス学術利用トライアルを利用したデータ収集及びデータ分析の方法について述べる。

#### 3.1 データ収集

『きょうの料理』(NHK)中のトークを対象とした通時的な談話分析を行うため、NHK番組アーカイブスに保存されている一番古い放送回からおおよそ10年ごとに、夏期に放送された合計5本の番組を選定した。ただし、放送開始にあたる1957年8月12日分は映像がなく、台本のみとなるため対象から外した。同様に、1960年代の映像については利用できるものがなく、1970年代の映像も保存されている番組が断片的であるという制約があった。よって、分析対象とした番組は、1970年代から2010年代までの以下の5本である。

	番組タイトル	放送年月日
1	きょうの料理「かきと豆腐のいため煮」	1976年11月16日
2	きょうの料理「いしもちと高菜漬けの煮込み」	1987年7月1日
3	きょうの料理 もっと気軽にイタリアン「牛肉の香草パン粉焼き」	1997年8月4日
4	きょうの料理 ひと味アップ!夏のめん・丼「春雨入り冷やし中華」	2007年8月6日
5	きょうの料理 温でも冷でも おいしいおかず「あじのアクアパッツァ」	2017年8月1日

#### 3.2 データ分析

選定した5回分の放送(各25分、合計125分)は、2018年度第1回NHK番組アーカイブス学術利用トライアル期間中(2018年3月から5月まで)に、放送博物館内の閲覧室にて視聴した。ただし、番組動画や音声の複

製については行うことができないため、期間中に番組を繰り返し視聴し、閲覧室に持ち込んだノートパソコンで番組内のナレーション、画面表示、出演者の発話を文字起こしして分析資料とした。(この際、会話中の間については、音声ファイル編集用ソフトウェアで計測することができないので、およそ0.2秒未満のマイクロポーズ、0.5秒未満、1.0秒未満、1.0秒以上のポーズの4つに大別を試みた。) 抜粋で使用する記号一覧は付録に掲載した。

データ分析は文字起こし資料(トランスクリプト)作成と同時進行的に行い、特に番組出演者の発話のデザインについて、(1)どのような立場で発話を行なっているか、(2)その立場はどのような状況でどのように変化しているか、(3)どのような視聴者が想定されているか、といった3点を検証した。また、料理、食材、国や地域、家族の構成員がどのように記述・分類されているかといったカテゴリーにも着目した。

次節では、1970年代から2010年代までの40年間における『きょうの料理』の参加の枠組み、参加者による発話デザインとカテゴリー使用の通時的分析を示す。

#### 4. 分析・議論

本節では番組の抜粋を示しながら、発話デザインとカテゴリー使用について分析していく。なお、抜粋とともに示す番組の静止画は、学術利用トライアル事務局を通じて入手した。

まず、1976年の番組冒頭を見てみる。画面には「かきと豆腐のいため煮」のキャプションと完成品3品が映し出され、続いて以下の静止画にあるように「指導」という番組中の役割とともに講師名のキャプションが現れる。



図 4.1 「指導」のキャプション (1976年)

参加の枠組みの観点から指摘できる最大の特徴は、出演者が講師1名だけという点である。番組の開始を知らせる音楽の後、次の静止画にあるように画面に講師が登場すると、番組の最初から最後まで講師だけで、自己紹介、料理の説明、実演、まとめ、次回の予告を行っている。



図 4.2 講師 (1976 年)

「指導」役として登場した講師による発話の抜粋は以下の通りである。挨拶、料理名、完成品3点の紹介、まとめという発話の流れが確認できる。(抜粋の直後からは1品目の調理が開始される。)講師の名前はキャプションに表示されているためか、改めて口頭で言及されることはない。

### 抜粋1 かきと豆腐のいため煮 (1976年)

001	波多野	こんにちは、h だんだん寒くなってまいりました。今日はあの出始めま
002		した.h かきを使って豆腐とかきのいため煮:h など中国風のお惣菜をお
003		目にかけてたいと思います。(…)((咳払い)) (..) え: かきと豆腐の
004		(..) いため煮でございます。(..) え: 青い青みがちょっと見えておりま
005		すのが (..) あ: 春菊の葉っぱの部分を使っております。(…) はい h
006		え: これは揚げアン・揚げワンタンの甘酢和えでございます。h え: ま:
007		ワンタンと言うと皆さ(ん)はスープに浮かんだものとか.h 揚げたワン
008		タンですと甘酢を添えたものを想像なさると思いますが.h あ: これは非
009		常に珍しい (..) いろんな材料と一緒に (..) 甘酢で絡めた (..) 広東 ((カント
010		ン)) の.h お: 大変おいしい (..) お惣菜でございます。(…) はい (..)
011		え: これはあの:(..) ちょっと見にはアスパラガスに見える (..) h う:
012		ま中国め: 名もルーソン (..) パイサイなんてアスパラガス (..) 風に見
013		える白菜の軸の (..) いため煮でございます。(..) この三つを今日は
014		(..) あの h お目にかけてたいと思います。



抜粋1の冒頭で挨拶や料理名を述べている講師の視線はカメラに向けられており、番組の視聴者に向けて語りかけていると考えられる。発話の受け手が視聴者であることは、「お目にかけてたい」(2-3行目、14行目)や「想像なさる」(8行目)などの敬語表現、「皆さ(ん)」(7行目)という呼びかけからも確認できる。出演者は講師だけであるが、Matwick and Matwick (2017)が指摘しているように、講師(有名人シェフ)による視聴者との疑似的な相互行為が形成されている。

また、先行研究では、近年の日本の料理番組は講師がアシスタントと組んで指導する一方、イギリスの料理番組ではシェフ単独でエンターテインメント性を追求したトークを展開するという違いが挙げられていたが(Banks 2016)、少なくとも1970年代の『きょうの料理』には講師とアシスタントによるやりとりから番組が構成されるという参加の枠組みは見られない。しかし、番組冒頭のキャプションにある通り、講師が「指導」役として登場している点はBanks (2016)の指摘する通りだろう。ただ、「指導」役といっても、講師は敬語を多用することで、視聴者を同等な存在や立場の下の存在というよりも、「お客様」としてもてなしを受ける相手として扱っている。

もてなしを受けているという意味においては、視聴者が講師による料理の指導を通したライフスタイルの提案(Powell and Prasad 2010)を受けていると解釈することもできる。抜粋1で講師はワンタンについて、「皆さ(ん)はスープに浮かんだものとか、h揚げたワンタンですと甘酢を添えたものを想像なさると思います」(7-8行目)と視聴者の思考や嗜好を推測した上で、「これは非常に珍しい(.) いろんな材料と一緒に(.) 甘酢で絡めた(.) 広東の.hお:大変おいしい(.) お惣菜でございます」(8-10行目)と述べ、視聴者にとって馴染みが薄く、新しい、中国の(特に広東の)料理の仲介者となっている。この点は「中国め:名もルーソン(..)パイサイなんて」(12行目)というような現地語使用でも確認できる。

次に、番組の参加の枠組みにおける大きな転換を示すため、1980年代の放送の冒頭から以下の静止画を見てみよう。番組開始の音楽が流れるとともに、番組名、料理名がそれぞれ表示された後、画面には「指導」と「ききて」という番組中の役割に関するキャプションが表示される。



図 4.3 「指導」と「ききて」のキャプション（1987年）

今回の調査では1970年代から1980年代の番組を網羅的に調べたわけではないので、正確な転換点を特定することはできないが、少なくともこの期間の間に番組の参加の枠組みは、「指導」役と「ききて」役から構成されることになったことがわかる。「ききて」役は「指導」を受ける存在というより、講師と視聴者の仲介者といえる。

「指導」と「ききて」のキャプションが表示された後、画面には「ききて」だけが登場する。カメラ目線で料理名と「指導」役の講師名を述べると、講師が登場して2人が画面に映り、互いに礼をして挨拶をしているのが以下の静止画である。互いに礼をするという行為自体は、これから始まる活動が「指導」という改まった活動であるということを端的に示してると考えられる。



図 4.4 「ききて」（左）と「指導」役の講師（右）による挨拶（1987年）

「ききて」役が登場し、「指導」役と挨拶を交わすまでの流れを以下の抜粋で示す。抜粋1と同様、「ききて」はいわば進行役として、視聴者への挨拶

を行い、料理名に言及した後、講師紹介をし、講師に対する挨拶とお辞儀をしている。「ききて」の名前は冒頭のキャプション及び登場時の画面に表示されているためか、自分の名前に言及することはない。「指導」役の名前もキャプションに登場しているが、「ききて」役は、自分の名前は述べずに、「指導」役を（2日間限定の）ゲストのように紹介するのみである。

## 抜粋2 いしもちと高菜漬けの煮込み（1987年）

001	宮田	こんにちは。h え：暑さもいよいよ本番です。皆さまの食卓ではいかが
002		工夫していらっしゃるのでしょうか。 . え：今日と明日は二日にわたり
003		ましてえ：とてもあの：作りやすい皆さまのお口に合うような上海（（シ
004		ャンハイ）風の中国料理を教えていただきます。h え：ご指導いた
005		きますのは（（画面右に移動、講師も映る））呉 祥勇（（ごしょうゆう）
006		さんでいらっしゃる。（（礼））よろしくお願ひいたします。
007	呉	（（礼してから））初めまして。

「ききて」が視聴者を「皆さま」（1行目）と呼び、「いかが工夫していらっしゃるのでしょうか」（1-2行目）や「皆さまのお口に合うような」（3行目）といった敬語表現を用いていることから、抜粋1と同様、視聴者が出演者と友達のような同等の存在というよりは、やはり「お客様」のような扱いを受けているといえるだろう。

「ききて」の役割がはっきりと確認できるのは、抜粋2の直後のやりとりである。「ききて」の宮田は挨拶の後、「指導」役の呉に対し質問をしている（8-9行目）。講師が発話する間は最小の応答を繰り返し（11、13、16行目）、その後さらに別の質問を行っている（18-19行目）ように、インタビューのようなやりとりが展開されていることがわかる。

## 抜粋3 いしもちと高菜漬けの煮込み（1987年）

008	宮田	よろしくどうぞ。h え：呉さんは（.）この道に入られ（.）たきっかけと
009		いうのは。
010	呉	（（画面、呉のみ））はい [：
011	宮田	[ええ
012	呉	小さい頃：家業がです [ね
013	宮田	[ええ
014	呉	え：料理屋やってたもんですから（.）h え：小さい頃からこうゆう自然
015		とですな =

016	宮田	= ええ
017	呉	この道に入ったんです。
018	宮田	は：小さい頃というともうすでにどのくらい (h)
019		[や (h) っ (h) て (h) ら (h) っ (h) し (h) ャ (h) る (h) ん (h) (でしょう)]
020	呉	[はいじゅ：はちから .h 修行しまして =
021	宮田	= ええ
022	呉	上海料理一筋に 30 年です。 ((画面、二人))
023		(..)
024	宮田	あ：そんなにやっってらっしゃるんです [か。
025	呉	[はい。
026	宮田	上海料理 [一筋ということですね。
027	呉	[はい。
028	宮田	h え：今日教えていただきますのはこう：また：上海料理：

インタビューのようなやりとりが展開される間、「ききて」役は質問をして、最小の応答をし、さらに質問をしていることからわかるように、『きょうの料理』の「ききて」は完全な受け身ではなく、番組進行上、インタビューを通して「指導」役の紹介をするとともに、「上海料理一筋に 30 年」(22 行目) という応答を講師から引き出し、自らもその発話内容を繰り返して念押しすることで (26 行目)、視聴者に向けて「指導」役の講師の権威づけを行っている。権威づけのやり取りが完了すると、「指導」役に対して料理についての語りを促す発話へと移行している (28 行目)。

ここまで『きょうの料理』において、まず「指導」という役割があり、その後「ききて」という役割が登場する過程を見てきた。しかし、1990 年代の番組冒頭では、音楽とともに番組タイトル、料理名が表示されるまでは同じだが、出演者名だけが表示され、役割に関するキャプションは確認できない。

番組開始の音楽が流れている間は、出演者 2 名が会話をしている様子が映し出されている。1980 年代の映像では、「ききて」役の体がかなり「指導」役の方を向いていたが、1990 年代の映像では以下の静止画のように、「ききて」役と「指導」役がカメラに正対し、顔だけお互いに向けて話をしていることから、両者の関係性が対等なものとして演出されているという変化を読み取れるかもしれない。



図 4.5 カメラに正対し会話する出演者たち（1997年）

番組冒頭からの抜粋は以下の通りである。かつての「ききて」役にあたる出演者（漫才師のハイヒールリング）が以下のように発話を開始している。「こんにちは」という挨拶で始まっていた1970年代や1980年代の冒頭部と比較すると、この1990年代の冒頭部の発話は「ど：も：」（2行目）となっており、出演者が視聴者とより親しみの湧くような関係性を構築している。

#### 抜粋 4 牛肉の香草パン粉焼き（1997年）

001	リング	((画面、ハイヒールリングの上半身、表示「ハイヒールリング」))
002		.h ど：も：え：最近ですね：.h 街ではイタリア料理が流行ってるんです
003		けれども.h もっと気軽にイタリアンというテーマで.h え今日と明日
004		((あした)) 二日間です：.h え：大阪でですね：イタリア料理のオーナー
005		シェフをされておられます.h 山根シェフとともにですね.h かんった
006		んにできるイタリアンを(.) 学んでいこうと思います：((画面右を向いて
007		礼)) シェフよろしくお願いたしま：[す。
008	山根	((画面左側を向きつつ礼) [よろしくお願ひします。

「ききて」役を務める出演者が漫才師であることは、料理番組のエンターテインメント性を追求する上で一定の効果をあげている。先行研究で確認した欧米の料理番組のようにシェフ役を誰もが知る有名人が務めていることを考慮すると、1990年代の『きょうの料理』では「ききて」役が芸能人である点が興味深い。さらに、「ききて」役のハイヒールリングは、講師が単なる「イタリア料理のオーナーシェフ」（4-5行目）ではなく、「大阪で」（4行目）「イタリア料理のオーナーシェフ」（4-5行目）をしているという、他の放送回では強調されることのない特定の地理的情報に言及している点も無視でき

ない。(この回はNHKの大阪放送局で制作されたことだけが大阪に言及する理由ではないだろう。) くださった発話、「ききて」役が漫才師、大阪という地理的情報の強調という諸要素は、「もっと気軽にイタリアン」という番組テーマを効果的に構築している。

一方、出演者たちは「指導」役と「ききて」役という堅苦しい関係性から解放されたように感じられるかもしれないが、出演者の2人はテーマの説明の後、従来通り互いに向いて礼をしていることから(6-8行目)、番組演出の一環として、従来の参加の枠組みは依然として維持されていることがわかる。

くださった発話で開始されたこの放送回には、Matwick and Matwick (2017) が分析したような出演者によるユーモア使用を見ることができる。ただし、単独の有名人シェフによる自己開示と自己卑下のユーモアではなく、複数の出演者によるボケとツッコミからなるユーモアが番組中盤で登場する。シェフの山根が肉の塊にベーコンを巻いた後、タコ糸(タコ紐)で肉を縛る場面で、山根によるボケ(8行目)、リングによるツッコミ(9行目)と続く。

### 抜粋5 牛肉の香草パン粉焼き(1997年)

001		(...) ((山根が肉に紐を巻いている))
002	リング	あの：最近はやっぱあの：料理を専門的にされる方もおられるんで：h
003	山根	[はい
004	リング	[あの：料理のグッズ置いてるとこの：- に (.) 絶対たこ (.) 紐って売って
005		ますもんね：
006	山根	あ：(.) なるほどね
007	リング	[ん：
008	山根	[h それとたこあげるとこにも売ってますよね：
009	リング	ん：そりゃ [売ってるでしょ。
010	山根	[hhh
011	リング	シェフおもしろいな：
012	山根	あ (h) そ (h) う (h) で (h) す (h) か h んでこういう風に：< 輪を作って
013		[：>£
014	リング	[はい：
015	山根	かけては：(.) こう縮めていき [ます。
016	リング	[縮めていって (.) [はい
017	山根	[はい

リングは店頭におけるタコ紐の扱いについて述べている（2、3-4行目）。一方、山根は最小の応答を返し（3行目）、リングによる説明を新情報として受けとめる（6行目）。しかし、この抜粋に先行するやりとりでも、この抜粋内でも淡々と料理を進めていた山根がボケの発話を行う（8行目）。リングはすかさずツッコミ（9行目）をし、その発話の途中で山根は笑いを産出することで、リングによる自身のボケへのツッコミが的確であるという評価を行なっている（10行目）。さらに（プロの漫才師である）リングは（漫才は素人であるシェフ）山根のユーモアセンスについて評価するが（11行目）、山根は笑いながら評価を受け止め、肉を縛る作業を継続する（12行目）。リングもそれ以上、ボケについて評価を行うことはせず（14行目）、調理作業の進展を見守っている。

ここで行われているのは自己開示と自己卑下のユーモアではなく、調理過程で使用される道具（タコ紐）を話題とする発話が拡張されたものである。ただし、ユーモアの効果としては、出演者の権威化ではなく、視聴者との連帯の緊密化（例えば「お高く止まったイタリアンのシェフ」ではなく、どこにでもいる「関西人」）があり得るが、連帯の緊密化が達成されたのは、全国ネットの料理番組の全ての視聴者に対してというより、料理活動に突如挿入されたボケとツッコミを解する局地的な視聴者に限定されるかもしれない。たとえユーモアの効果が限定的だとしても、2人の出演者間ではボケとツッコミは成立し、講師の「関西人」的気質とともに、リングの漫才師としての技量を際立たせている。

かつて番組内の役割を表していた「指導」と「ききて」というキャプションは、2000年代に入って復活することもなければ、別の用語に置き換えられることもない。以下の静止画にあるように、出演者名だけが表示されている。ただし、「指導」役が上部に、「ききて」役が下部に表示され、番組内の従来の役割がある程度レイアウトに反映されている。

番組冒頭では1990年代と同様、番組開始の音楽が流れ、料理名、出演者名が表示された後、「ききて」役の後藤が画面に登場すると以下のように話し始める。



図 4.6 出演者名だけの表示 (2007 年)

### 抜粋 6 春雨入り冷やし中華 (2007 年)

001	後藤	h え今週は (..) 暑さを乗り切る (..) パワーの元になるような (..) 夏の
002		めん (..) どんぶりの (..) 特集です。((画面「後藤繁榮」)) h え1日目の
003		今日は (..) おなじみの (..) 冷たい (..) めん° (を)°ひと味 (..) ア
004		ップします. 山本麗子さんに教えていただきます。((カメラ右に移動、山
005		本が映る)) どうぞよろしく (..) [お願いいたします。((礼))
006	山本	[お願いいたします。((礼))

後藤は「h え今週は」(1行目)と話し始めると、視聴者への挨拶はせず、すぐにこの回で作る料理を文脈づけしている。次に、料理名(春雨入り冷やし中華)に言及することなく、「冷たい(..)めん」(3行目)と大きなカテゴリだけ導入してから、肩書きに触れることなく名前だけで「指導」役を紹介している。「指導」役の肩書きは触れられないが、後でプロフィールが画面上にキャプションとして表示されていた。一方、「ききて」役は2行目で名前が表示されるだけである。)上記の抜粋の最後では、出演者の2人が互いに礼をしており、1980年代の「指導」役と「ききて」役が行っていたやりとりが観察される。

続いて、「ききて」役の発話行為を確認するため、番組中盤以降からの抜粋を以下に示す。抜粋に先行するやりとりで、講師の山本が茹でた麺をよく洗うように指示したことに対し、「ききて」役の後藤が「は:い」と応答している(1行目)。講師の山本が続いて、(洗った麺を)「冷た:くしといてください」(2行目)と新たな指示をすると、後藤は「そうですね:」と応じている(3行目)。講師の山本は単に「はい」(4行目)と述べ、後藤も同様に「はい」(5行目)と述べることで、一連の連鎖がここで収束しようと



しているように見える。

### 抜粋7 春雨入り冷やし中華 (2007年)

001	後藤	は [ : い
002	山本	[冷た : くしといてください
003	後藤	そうですね :
004	山本	はい
005	後藤	はい .h そして .h え : [やっぱりあれ - あれですよ
006	山本	[ええ はい
007	山本	つゆ [ですよ
008	後藤	[つけ (.) うどんですからつゆ =
009	山本	= はい
010	後藤	ええ =
011	山本	= 薬味は用意したけど (.) つゆも作るとなると [ :
012	後藤	[はい
013	山本	ちょっと大変でしょ ?
014	後藤	ね [ :

収束しそうに見えた連鎖だが、5行目で後藤が息を吸い、「.h そして .h え : 」と続け、「やっぱりあれ - あれですよ」と講師の山本を促すような発話を行っている。後半の発話は「ええ はい」(6行目)と発話を再開した山本と重複している。直後に山本は「つゆですよ」(7行目)と次に行うべき作業に言及する。一方、後藤の発話は「つけ (.) うどんですからつゆ」(8行目)というように、理由づけ(うどんですから)を述べてから、次の作業(つゆ)を指摘するという発話のデザインを採用している。いわば核心部分を先送りにするという発話のデザインを採用することによって、後藤は講師の山本が先に次の作業内容を特定することを可能にしている。自らはその作業内容を繰り返すことであくまで「ききて」としての役割を達成している。

とはいえ、後藤は単なる「ききて」ではなく、次の展開を講師に促すような進行補助役を務めている。後続するやりとりを見ると、さらにそのことが観察できる。「つけ (.) うどんですからつゆ」という後藤の発話(8行目)の直後、講師の山本は「はい」(9行目)とだけ述べるので、後藤がさらに発話を行う余地が準備されるのだが、後藤も「ええ」(10行目)と最小の応答をすることにより、11行目以降に山本が「薬味は用意したけど (.) つゆ

も作るとなると：」と発話を継続することができている。これ以降、後藤は「はい」(12行目)、「ね：」(14行目)と最小の応答をしているだけである。このように、後藤は発話行為を通し、従来の「ききて」のように振る舞いつつも、必要に応じて進行補助役となり、再び「ききて」に戻るというように、相互行為上の適切な位置で自らの役割を達成することを繰り返しているのである。

1990年代から2000年代頃に行われるようになったと推測される発話行為として、講師が自分の食生活の一端を明かすという発話行為を見てみよう。抜粋7に後続するやりとりが次の抜粋8である。講師の山本が市販のつゆに言及している(15行目)。

### 抜粋8 春雨入り冷やし中華(2007年)

014	後藤	ね [ :
015	山本	[今日はね：[市販のつゆに一工夫したいと思います。
016	後藤	[ん :
017	後藤	あ (.) 市販の [つゆに [(.) 何か [工夫をすると、
018	山本	[はい [ええ [はい
019	山本	そうなんです
020	後藤	[ええ
021	山本	[市販のつゆを [ :
022	後藤	[ええ
023	山本	だいたい四人分かな：っと思ったら [ :
024	後藤	[はい
025	山本	うちはね：[あの :
026	後藤	[ええ
027	山本	5センチぐらい (.) 5センチか10センチぐらいの昆布をね :
028	後藤	ええ ええ
029	山本	入れるんです
030	山本	今日は [ストレートタイプ.
031	後藤	[あ： :
032	後藤	はい.

山本は「市販のつゆ」(15行目)という料理番組に似つかわしくないように思える商品を利用することを提案している。これは現代社会における一種のライフスタイルの提案 (Powell and Prasad 2010) ということになる。また、全て自作することに拘泥しない講師の臨機応変さや気さくさを印象づける手助けとなると考えられる。こうした効果をさらに高めることになる

のが、25行目の山本の発話「うちはね：」である。山本がプロの料理人としてというより、自宅で家庭人として料理を行う状況に言及しているのであり、市販の商品に手を加えて、その商品を超越る味を生み出す方法が説明されていく（27、29行目）。

最後に2010年代からは、2017年の番組（あじのアクアパッツァ）について考察したい。これまで見てきたように、「ききて」は複数の役割を担っており、講師に次の手順を助言する進行補助役になることもあれば、視聴者の代表として振る舞うこともあった。この回では、「ききて」の後藤（2007年と同じ人物）が「アクアパッツァというの難しい感じが」と述べ、一般の視聴者には馴染みの薄い料理としてカテゴリー化することにより、視聴者の代表として振る舞っていた。こうした振る舞いは各年代の放送でも繰り返し観察された点である。例えば、1997年の放送回では「ききて」のハイヒールリングが冒頭で「さてまイタリア料理と言いますとむつかしいと言いますか： なんか素材も高いような気がするんですけども：」という発話を行っていた。

一方、2017年の回では、従来とは異なる特徴がいくつか観察できる。まず、冒頭で「ききて」役と「指導」役が行っていた礼が行われていない。放送終了時には互いに礼をしているのだが、少なくとも番組の導入部では、改まったやりとりはせず、すぐに調理を始めている。導入部の礼の有無に「ききて」と「指導」の関係性の変化がうかがえる。また、関係性の変化と関わりのある点として、「ききて」によるユーモア使用を指摘できる。1997年の回で「指導」役がユーモア使用をする場面は上述したが、「ききて」がユーモア使用をする場面が番組中に登場することはなかった。だが、この2017年の回では、「ききて」の後藤が「蓋は負担になりますかね？」と「サバがもうさばかれていますね：」と2回ダジャレ的発話を行い、講師が苦笑するというやりとりが観察された。自己開示と自己卑下のユーモア（Matwick and Kelsi Matwick 2017）ではなく、言葉遊びに近いが、こうしたダジャレ使用は、視聴者が親しみを持てる「ききて」のキャラクター作りの一環だろう。

ダジャレに加えて、従来ありそうでなかった演出が「ききて」による味見である。この回では25分の放送時間中、新たな料理が完成するたびに合計4回も味見が行われている。番組終了時点では「ききて」が「今日はありがとうございました。ごちそうさまでした」と発話しているように、「ききて」



図 4.7 「ききて」(左)による味見

のいわば「食いしん坊化」とでも呼ぶべき演出がある。もはや「ききて」役は「指導」役の横で、視聴者の代表あるいは仲介者として真面目に耳を傾けていたり、静かに進行を補助したりするだけの存在ではない。プロの料理人たちが次々と目の前で作り出す料理を食べてみたいという願望を、いわば視聴者に代わって、叶えてみせる存在が2010年代前後に登場した、もはや「ききて」という肩書きとは強い結びつきを持たない、新たな参加者であるといえる。

## 5. 結論

本稿は約60年の歴史を持つNHKのテレビ番組『きょうの料理』中の相互行為について、映像が残っている1970年代から2010年代までの各年代から選定した5つの番組を事例研究として概観した。メディア研究の切り口は多種多様であるが、本稿が目指したのは、社会言語学や談話分析の手法を用い、ライフスタイルメディアとしての料理番組における特定の言語使用場面を分析し、時代による変遷を検証することであった。言語使用場面の分析は、参加の枠組み、発話のデザイン、カテゴリーという3つの観点から行った。

その結果、各年代には番組参加者間の関係性に特徴があることが見えてきた。1970年代は、番組冒頭に「指導」というキャプションが示される「指導」役の出演者1名だけが画面に登場し、挨拶、完成品の紹介、料理の実演、次回の予告という流れを一手に担っていた。ただ、「指導」役の発話の内容は肩書きが暗示するほど「指導する者」と「指導される者」の社会的地位に差異を設けているわけではなく、むしろ「指導」役は敬語使用を通じて視

聴者を丁重に、まるでサービスの受け手である「客」のように扱っていた。

1980年代にかけては、番組の参加の枠組みが大きく変化した。「指導」役に加えて、「ききて」という参加者が加わるようになり、この2名のやりとりによって番組が構成されるようになったのである。「指導」と「ききて」という役割は、番組冒頭の画面キャプションで、出演者名とともに表示されていた。その後、1990年代にかけて、役割がキャプションに表示されることはなくなった。しかし、かつての「指導」役と「ききて」役による参加の枠組みは現在の2010年代も維持されている。『きょうの料理』だけでなく、欧米と日本の料理番組の比較を行った Banks (2016) の研究協力者たちが指摘していたように、日本の料理番組の基本的な参加の枠組みとして定着していると考えられる。

ただし、料理番組の「ききて」役は単に料理のプロである「指導」役の話を聞いているだけの存在ではなかった。むしろ、番組の進行を司り、多機能な役割を担っていることが明らかになった。それは1980年代以降、どの年代でも共通している特徴であるが、特に1990年代にかけて、「ききて」役がエンターテインメント性の高い役割を担うようになり、「指導」役よりもある意味有名な芸能人が「ききて」役を務め、番組中のやりとりにユーモアを織り交ぜて行くようになった。先行研究で分析されている欧米の料理番組では、単独の出演者である有名人シェフの存在が重要であったが、『きょうの料理』では「ききて」役の果たす様々な役割が番組を特徴づけている。2010年代にかけては、芸能人ではないNHKアナウンサーである「ききて」役が(NHKアナウンサーという肩書きから一見、外れた行為のように思われる)ダジャレを連発したり、料理の出来栄えに関する感想を述べたり、さらには味見を繰り返したりすることで、プロが作り上げる料理をワクワクしながら見守り、場合によっては積極的に介入して行く参加者としての振る舞いが顕著になった。

本稿は40年という期間にわたる同一番組の映像をデータとして通時的な観察をすることを主たる目的としていた。このため、特定の発話行為に焦点を絞った論考とはなっていない。特定の発話行為に着目するのであれば、例えば「指導」役の示した食材について「ききて」役が別の食材で代用できるか質問するやりとりであったり、番組放送時の日本の視聴者にとって未知の料理や食材を導入するやりとりなどに特化したコレクションを構築し、別の

機会に形にしたい。また、今回は学術利用トライアルの時間的制約の中でトランスクリプトの質を高めるため、5つの番組に限定せざるを得なかった。貴重な映像資料を視聴できる学術利用トライアルを再度利用することができれば、より多くの放送回を文字起こしして、料理番組分析のためのデータベースを充実させられるだろう。

## 付録 抜粋で用いた記号一覧

(.)	0.2 秒未満の音声のない状態
(. .)	0.5 秒未満の音声のない状態
(. . .)	1.0 秒未満の音声のない状態
(....)	1.0 秒以上の音声のない状態
=	途切れなく密着した発話
[	発話の重なるの開始
(word)	不明瞭な発話
(( ))	参加者のジェスチャーなどの記述
-	言葉が不完全で途切れた状態
:	直前の音の引き伸ばし
?	直前の発話の終了部分の音調の上昇
.	直前の発話の終了部分の音調の下降
,	直前の発話の終了部分の音調の半上昇
h	呼気音
.h	吸気音
w (h) o (h) r (h) d	呼気音を伴う発話
< >	周辺よりも遅い発話
£word£	笑い声で産出されている発話
° word°	ささやき声で産出されている発話

## 参考文献

Banks, Sachie. (2016). 日本とイギリスの料理番組制作：異文化理解を促す実践. 異文化コミュニケーション (19), 167-180.

Johnston, Jose'e, Alexandra Rodney, and Phillipa Chong (2014). Making change in the kitchen? A study of celebrity cookbooks, culinary personas, and inequality. Poetics 47, 1-22.

Matwick, Kelsi and Keri Matwick. (2015). Inquiry in television cooking shows. Discourse & Communication 9(3), 313-330.

Matwick, Keri and Kelsi Matwick. (2014). Storytelling and synthetic personalization in television cooking shows. *Journal of Pragmatics* 71, 151–159.

Matwick, Keri and Kelsi Matwick. (2017). Self-deprecatory humor on TV cooking shows. *Language & Communication* 56, 33–41.

明珍美紀. (2018). きょうの料理：家庭の味で食卓を笑顔に. 毎日新聞 (2018年5月2日).

村瀬敬子. (2010). ラジオの料理放送にみる「主婦」の統合と分断：1930年代を中心にして. *社会学部論集* 51, 1–19.

大野敏明. (2017). 時代を飾り進化を続けるNHK「きょうの料理」60年. *Galac* 579, 18–21.

Powell, Helen and Sylvie Prasad. (2010). “As seen on TV.” The celebrity expert : How taste is shaped by lifestyle media. *Cultural Politics* 6 (1), 111–124.