

学位論文 (博士)

日本語中級レベルの交換留学生同士の
コミュニケーションにおけるセミオティック資源の使用
—共同での料理場面に着目して—

氏名 THEPBUNDIT CHIDCHANOK

所属 東アジア研究科

東アジア専攻 教育開発コース

令和7年9月

<目次>

序論	1
I. はじめに	1
II. 本論文の構成	2
III. 用語の定義	4
第1章： 母語話者と非母語話者および非母語話者同士のコミュニケーションに関する研究	5
1.1 母語話者（NS）と非母語話者（NNS）のコミュニケーション	5
1.2 非母語話者（NNS）同士によるコミュニケーション	10
1.3 多言語・多文化社会における「やさしい日本語」	12
1.4 多言語・多文化社会における「共生言語としての日本語」	16
1.5 本章のまとめ	19
第2章： 多言語・多文化社会におけるコミュニケーションの在り方の検討	21
2.1 多言語・多文化環境でのコミュニケーション概念	21
2.1.1 メトロリンガリズム	21
2.1.2 言語の汽水域	23
2.1.3 トランスランゲージング	25
2.2.4 コードスイッチング	26
2.2.5 ブリコラージュ	28
2.2 小結	29
2.3 コミュニケーションの即興性・柔軟性・創造性を左右する二つの要素	31
第3章： 本研究における「料理場面」の特性	34
3.1 「料理」とは何か	34
3.2 共同での料理	35
3.3 共同での食事	36
3.4 本研究が「料理場面」を選定した理由	37
3.5 本章のまとめ	38
第4章： 本研究のデータ収集と分析方法	40
4.1 調査データ概要	40
4.1.1 調査目的	40
4.1.2 研究倫理	40
4.1.3 調査対象者の募集方法	41
4.1.4 調査参加者のプロフィール	42
4.1.5 データ収集方法および収集の期間	43
4.2 分析方法	47
4.2.1 分析の手法	47
4.3 文字化の方法	51
4.3.1 コーディング例	52

第5章：日本語中級レベルの交換留学生同士のコミュニケーションにおけるセミオティック資源の使用	53
5.1 言語資源	53
5.1.1 共通言語として機能する言語.....	53
5.1.2 「相手の言語」として想定される言語.....	77
5.1.3 自身の「母語」と意識される言語.....	86
5.1.4 小結.....	97
5.2 ジェスチャー	103
5.3 「モノ」	104
5.4 におい.....	113
5.5 多様なセミオティック資源の関係性	123
5.6 本章のまとめ	124
6. 終章：結論および今後への展望	128
6.1 本研究の主要な成果.....	128
6.2 多言語・多文化社会における本研究の意義	134
6.2.1 理論的意義.....	134
6.2.2 実践的意義.....	135
6.3 本研究の限界及び今後の課題	136
参考文献	139

序論

I. はじめに

近年、日本における外国人の在留者数は増加傾向にあり、2024年6月末時点でその数は3,588,956人に達している。その中でも、留学生数は368,589人に上り、前年より27,706人増加している（出入国在留管理庁, 2024）。さらに、日本政府は、2033年までに外国人留学生数を400,000人に増やすことを目標とする「J-MIRAI」イニシアティブを策定しており（教育未来創造会議, 2023）、これに伴い、今後も留学生数のさらなる増加が予測される。

このような状況を背景に、日本社会全体だけでなく大学キャンパスにおいても、さまざまなことが聞こえ、高等教育における多言語の景観が見られるようになってきている（尾辻, 2021a）。その結果、日本語と英語のみにとどまらず、様々な言語的背景を持つ人との接触や交流の機会が拡大し、多言語でのコミュニケーションが日常的な現象となりつつある。

一方で、留学生を対象とした従来の研究の多くは、日本語または英語のみが使用される場面に焦点を当てている。これらの研究では、言語使用が「規範」を基準に評価される傾向がある（川口, 2006:11）。具体的には、言語の運用が「規範」から逸脱すると「誤用」と見なされ、「正用（＝規範）」と対置される構造が確立されてきたのである。この枠組みでは、主に母語話者の内省に基づく文法的判断や言語行動が基準とされるため、言語の評価は母語話者中心の視点に依存する傾向がある。そのため、交換留学生ら日本語の非母語話者が母語話者とは異なる形で日本語言語を使用する場合、それが日本語言語使用の多様性を現すものとしてではなく、「逸脱」として評価されがちである。

この点に関連して、大平（2001）は、「母語話者＝標準」「非母語話者＝逸脱」という二分法が固定的なものではなく、むしろ相互行為の中で協働的に構築されるものであると指摘し、母語話者の言語直感や発話行動を文法性の判断基準や言語運用能力の尺度とすることに疑問を呈している。

加えて、牲川（2006）、森本・服部（2006）、三代・鄭（2006）は、日本語教育においてネイティブの日本語規範を一方的に教える実践が、ネイティブ（＝「日本人」）の日本語を外国人学習者の日本語よりも「上位」に位置づける構造を生み出していると指摘している。さらに、ツオイ（2020）は母語話者が「優位」な立場にあり、その場の言語ホストとしてゲストの発話を引き取り、共同で発話を完成させることが多いことを示している。

また、Thomas（1983）は、非母語話者の発話が母語話者の基準から不自然とみなされる場合、それが単なる言語的「逸脱」としてだけでなく、社会的地位や教育レベルの低さと結びつけて解釈される傾向があることを指摘している。つまり、言語使用においては母語話者が基準となり、評価者かつ支援者の役割を果たす構図が存在しており、その結果、非母語話者が相対的に「劣位¹」に置かれる可能性があると考えられる。

「逸脱」や「劣位」とする見方は、非母語話者が持つ多様なコミュニケーション資源や意味創出の力を過小評価することになりかねない。また、このように特定の固定的な規範を基準として非母語話者のコミュニケーションの価値を評価することは、公平性を欠き、社会の多様性を考慮しない恣意的な判断につながる可能性がある。

非母語話者が持つ多様なコミュニケーション資源や意味創出の力を十全に理解するために、また多言語・多文化が交差する環境におけるコミュニケーションを理解するためには、言語中心の分析にとどまらず、社会言語学的な視点を取り入れる必要がある。言語資源に加え、ジェスチャーや「モノ」などのマルチモダルな資源にも注目することで、より包括的な理解が可能となる。

¹ 「劣位」という語そのものは明示的に用いられていないものの、先行研究においてしばしば言及される母語話者＝「優位性」や「上位」といった表現には、非母語話者が相対的に「劣位」にあることが含意されていると考えられる。

このような文脈で、本研究では、従来の「言語能力」にとどまらず、より広義である「ことばの能力」に注目する。「ことばの能力」とは、個人が有する資源と、その場に存在するさまざまな資源を統合し、意味を生成していく能力を指す。本研究におけるこのような視点は、Pennycook & Otsuji (2017) および尾辻 (2021b) が提唱する言語使用の分散的かつ協働的な捉え方に基づいている。

従来の研究では、主に教室での授業実践の際の会話や録音機の前での「自由会話」といった、言語比重が高い場面が主な分析対象とされてきた。しかし、これらの場面では、日常生活における自然なやり取りを十分に捉えきることができていない。実際のコミュニケーションにおいては、必ずしも言語資源のみが用いられるわけではなく、状況に応じて多様な資源が活用されるからである。

本研究ではそのような状況を捉えるために具体的には交換留学生が共同生活を送るシェアハウスのキッチンに着目し、「料理場面」を対象とする。尾辻 (2020a) の言及を借りれば、シェアハウスのキッチンは、各地域の調味料や料理道具などの物理的資源だけでなく、調理に伴うにおいや手触りといった感覚的要素も豊富に存在する場でもある。このようなセミオティック資源は、調理のための道具という役割を超えて、コミュニケーションを媒介し、新たな意味を生み出す要素として機能している。

さらに、「料理場面」は言語の比重が必ずしも高くない場面である。ここでは、言語的なやり取りだけでなく、視覚・嗅覚・触覚などの感覚や、調理器具・食材といった物理的資源を通じた相互作用が生じる。このような場面では、言語に依存せず、身体的動作や周囲の環境が大きな役割を果たすため、より動的かつ柔軟なコミュニケーションが展開される。

以上の観点から、本研究では、日本語中級レベルの交換留学生が共同生活を送るシェアハウスのキッチンにおいて、どのようなセミオティック資源（言語資源、ジェスチャー、「モノ」、においなど）が、コミュニケーションの中でどのような役割を果たし、どのような場面で活用されているのかを明らかにすることを目的とする。

本研究での分析を通じて、多言語・多文化社会における日常的なコミュニケーションがどのようにあるのかという一端を明らかにすることを目指す。そして、得られた知見を踏まえ、多言語・多文化社会における共生の実現に向けて、異なる言語的・文化的背景をもつ人々同士、あるいは非母語話者同士のコミュニケーションに対する従来の評価の枠組みやまなざしの再検討、見直しを行いたい。

II. 本論文の構成

第1章：母語話者と非母語話者および非母語話者同士のコミュニケーションに関する研究

第1章では、母語話者（以下、NS）と非母語話者（以下、NNS）のコミュニケーション、さらにはNNS 同士のコミュニケーションに関する既存の研究を整理・分析する。また、「やさしい日本語」と「共生言語としての日本語」の意義と限界を検討し、それぞれを、多言語・多文化社会における従来とは異なるコミュニケーションの在り方を検討するための基盤とする。

まず、NS-NNS 間で用いられるコミュニケーション方略に着目し、NS が NNS の理解を支援するためにどのような調整を行うのか、また NNS が意思疎通を図るためにどのような工夫をしているのかを論じる (1.1 節)。次に、NNS 間のコミュニケーションに焦点を当て、言語的および非言語的な調整の特徴を整理し、NS-NNS 間のコミュニケーションとの共通点や相違点を明らかにする (1.2 節)。続いて、「やさしい日本語」と「共生言語としての日本語」の概念について取り上げ、それらの目的や役割を整理するとともに、適用の限界や課題について批判的に考察する (1.3 節・1.4 節)。最後に、多言語・多文化社会における異なる言語的・文化的背景を持つ人々とのコミュニケーションについて、より広い視野から再考する必要性を指摘し、本章の議論を総括して次章へとつなげていく (1.5 節)。

第2章：多言語・多文化社会におけるコミュニケーションの在り方の検討

第2章では、第1章で整理したNS-NNS間およびNNS間のコミュニケーションの特徴や方略、さらに「やさしい日本語」や「共生言語としての日本語」への批判的検討を踏まえ、現実の実践における複言語使用のあり方を手がかりとして、多言語・多文化社会におけるコミュニケーションの可能性を検討する。

まず、こうした実践を理解するための理論的枠組みとして、「言語の汽水域」「メトロリンガリズム」「トランスランゲージング」「コードスイッチング」「ブリコラージュ」などの概念を取り上げ(2.1節)、それぞれの特徴や相違点を整理する(2.2節)。

このような検討を踏まえ、本節では第1章で取り上げた「やさしい日本語」および「共生言語としての日本語」が抱える限界に着目しつつ、本章で整理してきた複言語的な概念を基盤として、多言語・多文化社会において従来と異なるコミュニケーションの在り方を検討する。

また、それらの実践の中で、即興性・柔軟性・創造性といった要素がどのように発揮されるかについて考察を加える。さらに、こうした実践を左右する要素として、「場のセミオティック資源」と「個人の意味生成能力」という二つの要素を提示する(2.3節)。

第3章：本研究における「料理場面」の特性

第3章では、本研究における「料理場面」の特性を明確にする。まず、先行研究で取り上げられている料理の概念について、社会的および文化的な観点から整理し考察する(3.1節)。次に、料理を共にする場面におけるコミュニケーションの特徴を明らかにするため、さまざまな分野の先行研究を参照しながら、その機能や意味を体系的に分析する(3.2節)。続いて、「共食」に関する議論を行い(3.3節)、本研究の分析対象である「料理場面」と先行研究で扱われた場面を比較検討することで、「料理場面」を研究対象として選定した理由および本研究における位置づけを明確にする(3.4節)。最後に、本章の内容をまとめる(3.5節)。

第4章：データ収集と分析方法

第4章では、本研究のデータ収集と分析方法について詳細に説明する。まず、研究倫理に関する手続きを概説し、調査対象者のプロフィールや選定方法について述べる(4.1節)。次に、データ収集の手法について具体的に説明する。ここでは、調査協力者の募集方法、シェアハウスのキッチンのレイアウト、データ収集の期間や頻度、そしてデータ収集の際に考慮した信頼性および妥当性に関する方針を明確にする(4.2節)。最後に、データの文字化とコーディングの方法について詳述し、多言語環境における文字化の原則や、会話分析におけるコーディングの具体例を示す(4.3節)。

第5章：日本語中級レベルの交換留学生同士のコミュニケーションにおけるセミオティック資源の使用

第5章では、第2章で示した「場」と「意味生成能力」という、即興性・柔軟性・創造性の発揮を左右する二つの要素の観点から、本研究のリサーチクエスションに基づいて分析を行う。具体的には、日本語中級レベルの交換留学生が共同生活を送るシェアハウスのキッチンにおいて、どのようなセミオティック資源(言語資源、ジェスチャー、「モノ」、においなど)が、どのような場面で活用され、コミュニケーションの中でどのような役割を果たしているのかを明らかにする。本章の構成は以下の通りである。

まず、言語資源の使用について分析し(5.1節)、続いてジェスチャーの使用について検討する(5.2節)。次に、「モノ」の使用に焦点を当て、その役割を分析する(5.3節)。さらに、においの活用について考察する(5.4節)。その後、多様なセミオティック資源の関係性をまとめ(5.5節)、最後に本章の内容を総括する(5.6節)。

第6章：結論と今後の展望

第6章では、本研究の最終章である。まず、各章で得られた知見を整理し、本研究の全体像を明らかにする(6.1節)。次に、多言語・多文化社会における本研究の意義を示し、その理論的および実践的な貢献について論じる(6.2節)。最後に、本研究の限界について述べ、それを踏まえて今後の研究の展望を検討する(6.3節)。

III. 用語の定義

本研究では、以下の用語を分析の枠組みとして採用し、それぞれの主要な概念について述べる。

1.3.1 メトロリンガリズム

メトロリンガリズムとは、異なる文化・言語的背景を持つ人々が相互に影響を与え合いながら言語を使用する現象を指す。Pennycook & Otsuji (2015a)によれば、メトロリンガリズムの特徴は、「ことば」(Languages)と「場・都市」(Space・City)の関係に着目する点にあり、言語使用がどのように特定の場と結びつき、動的に生成されるのかを分析する視点を提供する。本研究では、シェアハウスのキッチンで、異なる文化的背景を持つ人々が日常的に交差し、「ことば」(Languages)を創出する場として位置付ける。この場では、参加者が自身の持つ言語資源を柔軟に組み合わせ、ジェスチャーや「モノ」などのセミオティック資源を活用しながら相互に影響を与え合い、「ことば」を創出していく。

1.3.2 言語の汽水域

松田(2023)は、「言語の汽水域」とは、異なる言語的背景を持つ他者(人やモノを含む)との接触や相互行為(交渉)を通じて、新たな意味や表現が偶発的、代用的、または戦略的に創出されるプロセスおよび活動を指すと説明している。また、この概念は、広く共有された言語規範の枠を超え、新たな混合言語が生み出される動的なゾーンを指す。

本研究では、異なる言語的・文化的背景を持つ中級レベルの交換留学生が、シェアハウスのキッチンで共同での料理を行う場を、「言語の汽水域」としてのコンタクトゾーンと位置付ける。そこでは、言語的・文化的な交渉を通じて、新たな混合言語が生成される場であると捉える。

1.3.3 セミオティック資源

尾辻(2021b)は、セミオティック資源とは、言語資源に限らず、ジェスチャー、視線、音、モノ、テクノロジー、触覚的要素、視覚情報、嗅覚的要素といった、マルチモダルかつマルチセンソリーな要素を含む、意味を生み出すための資源であると述べている。

本研究においても、セミオティック資源を、言語資源のみならず、「モノ」や色、においなど、五感に関わる要素を含む意味生成の資源と捉える。そして、それらが絡み合うことで、「ことば」としての機能を果たすと考える。

第1章：母語話者と非母語話者および非母語話者同士のコミュニケーションに関する研究

第1章では、母語話者（以下、NS）と非母語話者（以下、NNS）のコミュニケーション、さらにはNNS 同士のコミュニケーションに関する既存の研究を整理・分析する。また、「やさしい日本語」と「共生言語としての日本語」の意義と限界を検討し、それぞれを、多言語・多文化社会における従来とは異なるコミュニケーションの在り方を検討するための基盤とする。

まず、NS-NNS 間で用いられるコミュニケーション方略に着目し、NS がNNS の理解を支援するためにどのような調整を行うのか、またNNS が意思疎通を図るためにどのような工夫をしているのかを論じる（1.1 節）。次に、NNS 間のコミュニケーションに焦点を当て、言語的および非言語的な調整の特徴を整理し、NS-NNS 間のコミュニケーションとの共通点や相違点を明らかにする（1.2 節）。続いて、「やさしい日本語」と「共生言語としての日本語」の概念について取り上げ、それらの目的や役割を整理するとともに、適用の限界や課題について批判的に考察する（1.3 節・1.4 節）。最後に、多言語・多文化社会における異なる言語的・文化的背景を持つ人々とのコミュニケーションについて、より広い視野から再考する必要性を述べ、本章の議論を総括して第2章へとつなげていく（1.5 節）。

1.1 母語話者（NS）と非母語話者（NNS）のコミュニケーション

本節では、まずNS とNNS とのコミュニケーションにおいて、それぞれが活用する方略とその特徴について整理する。具体的には、コミュニケーションを維持するためにNS が用いる方略と、NNS が採用する方略を体系的に概観する。

NS 同士のやり取りが母語場面と呼ばれるのに対し、NS と外国語話者が関わる場面は接触場面として定義される（ネウストプニー、1995）。この接触場面とは、異なる言語や文化的背景を持つ参加者が対話を行う状況を指し、同じ言語を母語とする者同士がやり取りを行う母語場面とは明確に区別される（ファン、2006）。

さらに、この接触場面では、参加者の役割は「言語ホスト（Language host）」と「言語ゲスト（Language guest）」の2つに分類される。「言語ホスト」とは、自分の母語を使用する立場の参加者を指し、一方、「言語ゲスト」は、相手の母語を使用してコミュニケーションを行う立場の参加者を指す。

言語ホストと言語ゲストの関係性を考察する上で、Egbert（2005）およびWong（2005）の研究によれば、NNS がしばしば「まだ十分な能力を備えていない話者（Not-yet-competent speakers）」として位置づけられる一方で、「熟練した（Proficient）」あるいは「専門的な（Expert）」話者として想定されるのは主に母語話者（NS）であるという枠組みである。このような枠組みは、NNS の言語的実践を常に未成熟あるいは不完全なものとし、彼らを評価の面で不利な立場に置く言説的傾向がある。

この枠組みを補完するかたちで、ツオイ（2020）は、「母語話者が優位な立場にあり、その場の言語ホストとしてゲストの発話を引き取り、共同で発話を完成させることが多い」と指摘している。こうした発話のあり方は一見すると支援的・協力的に見えるものの、裏を返せば、NS が常に主導的・正統的な言語使用者として位置づけられる構造を再生産する危険をはらんでいる。

さらに、このような言説の非対称性については、Morris-Adams（2016）も、「母語話者（Native speaker）」および「非母語話者（Non-native speaker）」という語彙の使用自体が言語的ヒエラルキーを内在させていると批判している。特に、「非母語話者」という語は、NS を基準とした相対的な「劣位」を前提としており、実際にはNNS が有能かつ効果的にコミュニケーションを行っている場面が多いにもかかわらず、そのような現実を見えにくくしてしまう（同、2016）。

しかしながら、Fan（1994）は、接触場面における関係性を単純に「優位者」と「劣位者」という枠組みで捉えるのではなく、役割分担と相互補完に基づく協力的な関係として理解すべきであると主張している。接触場面における「言語ホスト」と「言語ゲスト」の関係は、単純な言語的優劣に基

づくものではなく、互いの役割を補い合う形で成り立つ関係である。具体的には、言語ホストはNNSの言語能力に応じて表現を調整し、言語ゲストはその調整に対応しながら対話に積極的に参加することで、両者が協力してコミュニケーションを構築していくとされている。

以上の内容から、「優位者」と「劣位者」という上下関係として捉えるのではなく、「支援する側」と「支援を受ける側」という視点で理解することも可能である。実際にどのようにその関係が機能するのかを示す証拠として、言語支援や言語管理がNSの重要な役割であることを示した先行研究が複数存在している。

渡部（2002）は、NSがNNSとの対話において、話す速度を落とし、適切な言葉を選ぶことで、NNSが理解しやすく発話しやすい環境を整える意識を持っていると指摘している。このようなNSの配慮は、他の研究でも確認されている。たとえば、園田ほか（2006）、清田（2015）、野上（2016）、安藤（2019）は、日本語NSである学生が外国人留学生に対し、やさしい日本語を使用し、話す速度を調整していることを明らかにしている。

さらに、張（2022）は、NSがNNSの日本語習熟度に応じて語彙や話し方を工夫することで、NNSの理解を支援していると述べており、簡潔な表現、適切な語彙の選択、話す速度や音調の調整が重要であることを指摘している。また、陳（2019）は、NSが単に話し方を調整するだけでなく、会話の流れを維持しながら相互理解を確認し、話題を管理して相手の発話を促進することで、言語ホストとしての役割を果たしていると論じている。

この役割に関連して、張（2022）は、NSがNNSの言語能力に合わせて音韻、語彙、構文、談話の複雑さを調整するフォーリナートーク（FT）を活用していることを示している。さらに、久保ほか（2024）は、NSがコミュニケーションの問題が発生する前に、難解な日本語を簡単な表現に言い換える行動を取ることを報告しており、これらの調整がNNSとの円滑な対話を可能にする重要な要素であると述べている。柳田（2013:176）によれば、NSはNNSが理解しやすいように話し方を工夫し、困難を感じた際には積極的に援助を行うようになる。これは、言語的に優位な立場にあるNSが、NNSとのコミュニケーションギャップを埋める必要性を学習した結果であると指摘されている。

加えて、NSは日本語での調整に留まらず、英語やジェスチャー、その他のリソースを活用してNNSとのコミュニケーションを図っていることも指摘されている。清田（2015）および園田ほか（2006）は、NSがNNSの理解度に応じて話すスピードや情報提供を調整し、ジェスチャーなどのリソースを活用することで、NNSが発話しやすい環境を整えていることを明らかにしている。田崎（2007）は、日本の理工系大学院でのグループディスカッションにおいて、NSがコードスイッチングを利用して語彙不足を補完し、ディスカッションの流れを維持しながらNNSの参加を促進していることを指摘している。また、村田（2009）は、工学系大学院のゼミで、留学生が英語で研究内容を説明し、教授が日本語で対応するという複言語使用のパターンが観察されていると報告している。さらに、日本企業においても、外国人エンジニアとのコミュニケーションにおいて、言語の切り替えだけでなく、絵や数字といった視覚的な手段も利用されていることが確認されている。

以上の研究を踏まえると「言語ホスト」としてのNS方略には、情報の提供や具体例の提示、簡潔でわかりやすい表現の使用、適切な語彙の選択、語彙・構文・談話の複雑さの調整、やさしい日本語の活用、話す速度や音調の調整、コードスイッチング、さらにはジェスチャーや視覚的資源（絵や数字）の活用などが挙げられる。これらの調整は、NNSの言語習熟度や理解度に応じた支援として機能しており、「言語ホスト」としてのNSの重要な役割を示している。

さらに、NSが用いる調整方略については、先行研究において名称や分類が統一されておらず、研究ごとに異なる観点で記述されているという課題がある。そこで本研究では、これまでの先行研究に示された具体例を再検討し、実際の使用状況に即して方略を再分類することで、より実態に即した枠組みを提示することを試みる（表1参照）。

表1 NS と NNS のコミュニケーションにおける NS の方略

方略	先行研究
情報提供の調整	園田ほか (2006), 清田 (2015)
やさしい日本語の使用・ 簡単な表現と適切な語彙の選択	野上 (2016), 安藤 (2019), 張 (2022), 久保ほか (2024), 柳田 (2013)
語彙, 構文, 談話の複雑さの調整	張 (2022)
話すスピードと音調の調整	渡部 (2002), 園田ほか (2006), 清田 (2015), 野上 (2016), 張 (2022)
コードスイッチングの使用	村田 (2005), 田崎 (2007)
ジェスチャーの使用	園田ほか, (2006), 清田, (2015)
視覚的な資源 (絵, 数字など) の使用	村田 (2009)

表1に示されているように、NSはNNSとのコミュニケーションを維持するために、情報提供や具体例の使用、話し方や語彙の調整、非言語的リソースの利用など、さまざまな方略を用いている。これらの方略は、NNSがよりNSの発話を理解しやすく、発話しやすい環境を整えることを目的としており、支援的である。とはいえ、こうした支援的な行動は、無意識のうちにNNSを「支援を受ける側」や「依存する側」として固定化する可能性があり、その結果、言語的な地位の不均衡を助長することにつながると考えられる。

冒頭で述べたように、言語ホスト・言語ゲストという概念と同様に、こうしたNSによる支援的な行動は、しばしば「当然の役割」として肯定的に受け取られている。しかし、その背景には、ネイティブスピーカーに対する特別な信頼や期待が無意識のうちに存在している点に留意する必要がある。

Davies (2003) は、ネイティブスピーカーという概念が、応用言語学において理想的な言語モデルや教育評価の基準として扱われると指摘している。

このようなネイティブ信仰が強化されることで、NSは「支援する側」、NNSは「支援を受ける側」という構造が暗黙のうちに形成され、NNSが「依存的」な存在として固定化されてしまうリスクがある。

杉原 (2008) の研究では、日本語のNSと日本語を学ぶNNSが共同で活動する場における関係性や共生の課題が議論されている。この研究では、会話の中で特定のカテゴリー化が生じる現象が明らかにされており、たとえば「国ではどうですか」といった国籍を前提とした問いかけや、「××って知っていますか」といった日本人視点からの説明が観察されている。これらの発話からは、「〇〇人」といったカテゴリーが、「日本人/外国人」という二項対立的なカテゴリーの下位分類として現れていることが指摘されている。このような問いかけは、NSが無意識のうちにNNSを「自分とは異なる他者」として位置づける結果を招き、両者の間に見えない分断を生じさせる危険性をはらんでいる。そして、こうした分断は、心理的距離のみならず、会話の主導権や発話の取り扱いといった側面においても、NSが相対的に優位な立場を占める構造を生み出すと考えられる。

つまり、会話の場におけるこのような構造的な非対称性は、言語的権力の偏在を示しており、NNSにとっては自己表現の自由や対等な参与の機会が、制度的および実践的に制限されることにつながるものである。

一方で、NNSもまた、NSとコミュニケーションを取るため、さまざまな方略を駆使する。まず、自分の発話に補足説明を加えることで、相手に理解しやすいように工夫する (Tarone, 1977; 李, 2005)。また、適切な表現が思い浮かばない場合には、近似語や汎用語を用いて意味を伝えようとする (Tarone, 1977; Kalisa, 2019)。時には、新しい表現を創造したり、遠回しな表現を使うことで意図を伝えることもある (Tarone, 1977)。

さらに、NNS もまた、他言語からの借用や直訳を通じて表現を補完し (Tarone, 1977; Kalisa, 2019), 時にコードスイッチング (Code-switching) を活用して、複言語を行き来しながらコミュニケーションを成立させる (Tarone, 1977)。この方略は、多言語環境において特に効果的である。たとえば、村田 (2009) の研究では、工学系大学院のゼミにおいて、留学生が英語で研究内容を説明し、教授が日本語で対応するという複言語使用の事例が観察されている。このように、言語を適宜切り替えることで相互理解が深まることが指摘されている。

また、NNS は会話が行き詰まった際に、助けを求める行動やジェスチャーを用いることでより円滑な意思疎通を図る (Tarone, 1977; Kalisa, 2019)。さらに、話題が困難だと感じた場合には、その話題を回避して会話を続けることも有効な方略である (Tarone, 1977)。相手の発話に同調することで会話を進め (李, 2005), 会話中に思考を整理するため、NNS は「時間稼ぎ」の手段として、聞き返しや繰り返し、あいづちを活用することがある (李, 2005; Kalisa, 2019)。

NNS が使用するこれらのコミュニケーション方略について整理したものを表 2 に示す。

表 2 NS と NNS のコミュニケーションにおける NNS の方略

方略	先行研究
自分の発話の補足説明	Tarone (1977), 李 (2005)
近似語の利用・汎用語の使用	Tarone (1977), Kalisa (2019)
新しい表現の創造	Tarone (1977)
遠回しな表現	Tarone (1977), 李 (2005)
他言語からの借用	Tarone (1977)
直訳	Tarone (1977), Kalisa (2019)
コードスイッチング	Tarone (1977)
助けを求める行動	Tarone (1977)
ジェスチャーの使用	Tarone (1977), Kalisa (2019)
話題の回避	Tarone (1977)
相手の発話に同調する	李 (2005)
時間稼ぎ (聞き返し・繰り返し・あいづちの使用)	李 (2005), Kalisa (2019)

表 1, 表 2 の比較から、具体的には Tarone (1977)・園田ほか (2006)・清田 (2015)・Kalisa (2019) の比較から、NS がとるコミュニケーション方略と NNS によるそれは、コードスイッチングの使用、ジェスチャー、視覚的資源の活用といった点で共通するということが明らかである。

一方で、NS と NNS の間には、コミュニケーション方略の使用に関して明確な違いも見られる。NS は、NNS の理解を促すために、話し方や語彙の選択を調整するなど、言語的な配慮を行う傾向が強い。それに対して NNS は、自らの発話に補足説明を加える場面があるものの、NS には見られない、場合によっては否定的に受け取られやすい方略を用いることがある²。具体的には、NNS は理解が困難な場面において、特定の話題を避ける「話題回避」や、時間を稼ぐための「時間稼ぎ」などの戦略を用いるほか、NS に対して積極的に補足説明を求める「助けを求める」行動も見られる。

このように、言語能力の側面においては、NS が「優位」、NNS が「劣位」であるとする非対称的な関係性で捉える構造は、既存の研究 (牲川, 2006; 森本・服部, 2006; 三代・鄭, 2006; 柳田,

² この点について、大平幸先生より本博士論文の予備審査の際にいただいたご指摘は、調査者自身にとってもきわめて示唆に富むものであり、その妥当性に深く共感した。これらの観点を本論に取り入れたことで、さらなる分析の展開へとつながる重要な契機となった。

2013; ツォイ, 2020 など) においても指摘されており, そこでは NS が「言語ホスト」として位置づけられ, NNS に対して支援や調整を行う役割を担っているとされる。

こうした非対称的な役割分担は, より深層にある社会的・教育的構造によって形成されている可能性がある。その一つの要因として, 「隠れたカリキュラム (Hidden Curriculum)」の存在が考えられる。文部科学省 (2007) のウェブサイトでは, 「隠れたカリキュラム」について, 「教育する側が意図する, しないに関わらず, 学校生活を営むなかで, 児童生徒自らが学び取っていく全ての事柄」と説明されている。

本来, この概念は学校教育において用いられることが多いが, 本研究ではその枠組みを社会全体および日本語教育の文脈に拡張して考察する。すなわち, 言語環境や教育の送り手, さらには日常的な社会環境が意図的であるか否かにかかわらず, 学習者はそこに内在する価値観, 言語観, 規範を無意識のうちに内面化していく。

こうした過程が, NS と NNS の行動に対する評価の非対称性, NS が優位な立場に置かれ, NNS が相対的に低い立場に位置づけられる構造を支えていると考えられる。また, NNS が社会的・教育的環境の中で無意識に内面化する価値観や権力関係, 社会的関係は, 明示的に教えられるわけではないが, 制度や言語実践の背後に潜む無意識的なメッセージ, いわば隠れたメッセージ (Hidden message) として機能し続けている。

このような状況の背景には, 「ネイティブスピーカー」という概念に対する社会的・教育的なイデオロギーが深く根付いており, それが言語使用の評価に大きな影響を及ぼしていると考えられる。Davies (2003) は, この「ネイティブスピーカー」という概念が応用言語学において理想化された基準として機能していることを指摘しており, 実際の教育現場や対人関係においても, そうしたイデオロギーは言説として顕在化している。

たとえば, 杉原 (2008) は, 日本語の説明において「日本語は日本人のものである」という前提が暗黙のうちに共有されている点を指摘している。また, 牲川 (2006), 森本・服部 (2006), 三代・鄭 (2006) らは, 日本語教育の現場において, ネイティブの日本語規範を一方向的に教える実践が, ネイティブ (= 「日本人」) の言語使用を外国人学習者の言語使用よりも上位に位置づける構造を生み出していると述べている。

さらに, 鄭 (2010) のインタビュー調査によれば, 学習者の間では「正しい日本語」とされる「日本人の日本語」と, それとは異なる「外国人の日本語」のあいだに, 階層的かつ二項対立的な構造が存在していることが確認されている。三代・鄭 (2006) も, 「正しい日本語」という概念が「日本で使われる日本語」や「日本人が使う日本語」といった表現によって当然のごとく規範化されており, 「日本ではこう言わなければならない」「日本人はこうあるべきだ」といった思考が支配的であることを指摘している。その結果, 「日本語」は「日本人」や「日本」と固定的に結びつけられ, 一体のものとして捉えられるようになり, このような結びつきが「正しい日本語」という観念の基盤となっていると考えられる。

こうした言説の枠組みにおいては, 外国人による日本語の使用が「規範」から外れたものとして捉えられ, 「日本人の日本語」と比較される中で低く評価されがちである。その結果として, 非母語話者 (NNS) は「言語的に未成熟な存在」と見なされ, 母語話者 (NS) との間に存在する権力の非対称性が, 社会的および制度的に繰り返し再生産されていると考えられる。

加えて, 表面上は協力的に見える NS と NNS との関係の背後には, 両者の間に暗黙の力動関係が潜在している可能性がある。このような構造は, NS と NNS との相互行為の前提となり, NS 側の言語的優位性が自然化・内面化されることで, 両者のコミュニケーションの対等な実現を難しくしている構造が存在することを示している。

この「言語能力」に関する問題を具体的に示す例として、阿部・横山（1991）が挙げられる。この研究では、NSとNNSの教師のメリット・デメリットに関する教師自らの意識調査が実施された。その結果NSの強みとして「正確な日本語運用能力」や「日本の社会文化に関する豊富な知識」が多く指摘された。一方で、NNSの教師は、自身の日本語力の不足を強く意識し、「自分は非母語話者である」という事実を否定的に捉える傾向があることが報告されている。

また、蔡（2015）の研究では、教育実習におけるNNSの実習生が抱える不安が示されている。彼らは「自身の発音」や「学生に自分の日本語を信頼してもらえるかどうか」といった点について不安を感じていた。さらに、キム（2008）も同様の問題を指摘しており、たとえNNSが超上級レベルの日本語能力を有し、NSから流暢であると評価されたとしても、「準母語話者」として位置づけられるケースがあると述べている。

さらに、Kato（2020）の調査では、NNS同士による英語使用に対する否定的な意見が明らかになった。調査対象者の一部はNNSとの会話を避け、NSの発音や表現のみを聞きたいと考える傾向があった。

以上のように、NNSは社会的に依然として限定的な位置づけに置かれやすい状況にある。こうした固定的な言語観の存在により、NNSに見られる即興性や柔軟性、創造性を伴うコミュニケーションは、従来の評価基準の枠組みの中では十分に評価されにくい傾向がある。

多様性が進展する現代社会において、多言語・多文化が共生する社会を構築するためには、NSとNNSとのコミュニケーションに限定された視点を超え、異なる言語的・文化的背景を持つ人々との多様な相互交流に目を向けることが求められる。その実現には、「ことば」に対する固定的な規範に基づく評価から脱却し、「ことば」を単なる言語資源にとどめずに捉える柔軟な視点が必要である。

また、「コミュニケーション能力」に関しても、言語規範の正確な運用に限定されるのではなく、異なる言語的・文化的背景を持つ他者との相互理解や関係構築を含む、より広範な意味で捉える包括的な視点が必要である。

こうした視点を取り入れることにより、NSとNNSのあいだに存在する言語使用における権力の非対称性を緩和し、NNSが自らの能力を十分に発揮しながら、より多様で豊かな「ことば」の可能性を切り拓いていくことが可能になると考えられる。

1.2 非母語話者（NNS）同士によるコミュニケーション

本節では、NNS同士の会話に見られる特徴を考察する。具体的には、第1.1節で述べたNSとNNSのコミュニケーションの特徴と比較し、その相違点と類似点を明確にすることを目的とした。

既存の研究はその多くが、NSとNNSの相互作用に重点を置いている。NNS同士のやり取りを直接的に対象とする研究は限定的であり、その多くが教室内で収集されたデータや自由会話に基づいているのが特徴である。

従来の研究では、NNS同士のコミュニケーションは「弱い基底規範」に基づいていると見なされる傾向がある（ファン、1999）。特に、NNSが日本語の中間言語（Interlanguage）しか持たない場合、NSがいる場面で形成される「言語ホスト-ゲスト関係」が成立しにくいことが指摘されている。

しかし、辛（2012）は、初対面のNNS同士の会話において、言語調整行動がどのように行われるかを分析し、NNSが互いの言語運用力を推測しながら会話を進め、フォリナートーク（FT）に似た言語調整行動を行うことで、会話の主導的な役割を果たしていることが示唆されている。同様に、春口（2004）の研究では、上級学習者が中級学習者との会話において、自身の発話をどのように調整しているかを「言語ホスト」という視点から分析している。研究結果によると、上級学習者は「ホスト・ストラテジー」を用いることで、自らの発話を調整する点において日本語NSと共通する特徴を示すことが明らかになった。また、中級学習者は上級学習者ほど頻繁にホスト・ストラテジーを使用するわけではないが、特定の状況下では、両者がホスト・ストラテジーを用いて相互に応酬する場面が観

察された。このことは、中級学習者と上級学習者の双方が、NS と同様にホスト・ストラテジーを使用する能力を有していることを示唆している。これは、NNS 同士の会話においても「言語ホスト」の役割が成立しうることを示している。

さらに、NNS 同士のコミュニケーションにおいて、方略的な問題解決行動が重要な役割を果たしていることは、よく指摘されている。千葉 (2010) は、NNS 同士の会話において「説明要求」や「理解度確認要求」が相互理解を促進する重要な要素であると強調しており、これらの行動が互いの理解を深める上で不可欠であることを示している。また、Dörnyei & Kormos (1998) は、英語を母語としない学習者が語彙や文法の不足、時間的制約といった困難に直面する際、説明要求、理解確認、言い換え、ジェスチャー、コードスイッチングといった多様な方略を駆使して障害を克服していることを明らかにしている。

加え、Mauranen (2006) は、NNS が英語をリンガフランカ (共通語) として使用する際に見られる発話の繰り返しや言い換えが、誤解を防ぐ効果的な手段であることを指摘し、異なる言語背景を持つ話者間でコミュニケーションを成功させるための重要な要素であることを示している。同様に、Cogo & Dewey (2006) は、NNS が発話速度や語彙選択を調整し、文構造を柔軟に変更することで相互理解を促進し、コミュニケーションの効率化に貢献している点を強調している。

日本語中級レベルのNNS 同士のコミュニケーションにおける言語管理に注目したファン (1999) は、NS が不在の場合、NNS がそれぞれの日本語の中間言語規範に基づいて会話を進めることを指摘している。特に、言語リソースが不十分な状況では、NNS が以下のような調整を行うことが確認されている。(1) 言語規範を拡大し新しい表現を創造する、(2) 日本語以外の言語バリエーションを活用する、(3) 肯定的に評価された言語の逸脱を自らの言語リソースとして取り込む、といった柔軟な対応が見られる。このような行動は、NNS 間での効果的なコミュニケーションを可能にする基盤となっている。

Firth (1996) は、英語を共通語とするNNS 間のコミュニケーションにおいて、文法的に正確でない場合であっても、修正や協力的な対話を通じて会話が成立していることを明らかにしている。これらの研究は、NNS 同士のコミュニケーションが固定的な規範に依存するのではなく、状況に応じて柔軟かつ創造的に調整されるプロセスであることを強調している。

以上のように、NNS 同士のコミュニケーションは、固定的な規範にあまり依存せず、戦略的な言語調整や創造的な問題解決によって成立するプロセスである。特に、NNS の即興性、適応力、柔軟性、そして創造性が、その成功に大きく寄与している。

一方、視覚的な情報やデジタルツールの活用もNNS 同士のコミュニケーションを支援する重要な要素である。労ほか (2013) や大津 (2018) は、インターネット上の画像や写真などの視覚的情報が効果的な伝達手段となり得ることを示し、特にスマートフォンなどのデジタルツールは、言葉の意味を調べたり、補完したりすることで、NNS の相互理解を支援する不可欠な補助手段であると指摘している。これらの補助手段、言語的な制約を補完し、スムーズなコミュニケーションの実現に貢献している。以上を踏まえ、NNS がNNS 間のコミュニケーションにおいて用いる方略を表3にまとめる。

表3 NNS 間でのコミュニケーションにおける方略

方略	先行研究
言語調整	Cogo & Dewey (2006), 辛 (2012)
説明要求, 理解度確認要求	千葉 (2010)
言い換え	Dörnyei & Kormos (1998)
ジェスチャー	Dörnyei & Kormos (1998)
コードスイッチング	Dörnyei & Kormos (1998)

方略	先行研究
新しい表現を創造する	ファン (1999), Pitzl, (2018)
視覚的な資源 (絵, 数字など) の使用	労ほか (2013), 大津 (2018)

これまでに本研究で引用した一連の研究を踏まえ、第 1.1 節で整理した NS-NNS 間のコミュニケーション方略 (表 1・表 2) と本節の表 3 を比較すると、NS, NNS, NNS 間のコミュニケーションには共通する方略が見られる。その代表的なものが、視覚的な資源 (絵, 数字など) やジェスチャーの使用, およびコードスイッチングである。

一方、それぞれのコミュニケーションには相違点も見られる。なかでも、本研究の文脈において特に注目したいのは、NNS 間のコミュニケーションに見られる、所有している (言語) リソースを拡張しながら発話するという特徴である。NNS には、状況に応じて新しい表現を生み出しながら、柔軟に対応する傾向が見られる。

従来の研究では、このリソース活用は、主に言語能力の不足を補うための手段と捉えられてきた傾向があった。しかし、この解釈のみでは、NNS の実際の言語運用行動を適切に評価しているとは言えない。実際には、NNS は利用可能な資源を戦略的に選択し、それらを創造的に組み合わせることで、相手との相互理解を図っている。さらに、その場の状況に応じて、即興的に新しい表現を生み出したリ、言語調整を行ったりすることも観察されている。

それにもかかわらず、NNS 同士のコミュニケーションにおいては、時に NS のように振る舞うことができるとしてもなお、言語能力に関する制約は依然として存在するのは事実である。そのため、共通語として使用される単一の言語によるコミュニケーションが、必ずしもスムーズに進むとは限らず、また、NS の規範に完全に沿った形で行われるわけでもない。

この点について、尾辻 (2020b: 96) は、「ことば」は「数えられるものでもなければ、先験的・固定的に存在するものではなく、その場で実際に起きている相互使用によって生まれるもの」であると主張している。つまり、言語とはあらかじめ固定された規範に従うものではなく、実際のコミュニケーションの中で動的に形成されるものである。

この視点と一致するように、Pitzl (2018) の研究も、英語を母語としない NNS 同士のコミュニケーションでは、厳密な言語規範に縛られないことから創造的な表現が生まれやすいことを示している。Pitzl (2018) は、この創造性は意図的に計画されたものではなく、コミュニケーションの必要性に応じて自然に発生するものであると指摘している。

したがって、このような言語行動は、「言語能力の欠如」に起因するものとしてではなく、「コミュニケーション能力」である「意味生成能力」の現れとして再評価されるべきであろう。

このような視点から捉え直すことで、NNS の言語使用は、従来の不足補完的な枠組みを超え、柔軟かつ能動的な言語実践として位置づけることが可能となる。

以上のことから、NNS 同士のコミュニケーションにおける即興性や柔軟性、創造的な言語使用は、単に「言語能力の欠如」に起因するものとは言い切れず、むしろ伝達力の一環として「ことば」を生み出す側面を持つと考えられる。そのため、これを否定的に捉えるのではなく、言語運用における適応力や創造性の観点からも検討することが求められる。

1.3 多言語・多文化社会における「やさしい日本語」

本節では、第 1.1 節および第 1.2 節の内容を踏まえ、これまで日本国内で広く議論されてきた「やさしい日本語」に焦点を当て、その背景や目的、関連する研究について概説する。また、最後に「やさしい日本語」に対する批判についても考察する。

「やさしい日本語」の取り組みは、法務省（2022:1）によると、1995年の阪神・淡路大震災を契機に、災害時の外国人への迅速な情報伝達手段として導入された。その後、2000年代に入ると、地方公共団体や国際交流協会を中心に、災害時だけでなく平時の情報発信にも活用されるようになり、多文化共生の基盤として定着しつつある。

「やさしい日本語」が外国人とのコミュニケーションに適した言語形式として注目される背景には、日本に居住する外国人の日本語能力に関する調査結果がある。たとえば、独立行政法人国立国語研究所（2009:4）の調査によると、約61.7%の外国人が「日常生活で困らない言語」として日本語を選び、36.2%の外国人が「英語」を選んだ。また、公益財団法人人権教育啓発推進センター（2017:14）の調査によると、80%以上の外国人が日本語で会話できると回答し、英語よりも日本語の理解・使用能力が高いことが明らかになった。

さらに、東京都国際交流委員会の調査によると、「希望する情報発信言語」として最も多くの人々が「やさしい日本語」（76%）を選び、次いで「英語」（68%）、「日本語」（22%）、「機械翻訳された母国語」（12%）、「非ネイティブが訳した母国語」（10%）となっており、「やさしい日本語」への高いニーズが示されている。

これらの調査結果を踏まえると、「やさしい日本語」は、日本語能力をある程度持つ外国人にとって、効果的なコミュニケーション手段として期待されていると言える。

「やさしい日本語」は、「易しい」と「優しい」という二重の意味を持つとされる（永田，2021）。出入国在留管理庁・文化庁（2020）は、これを「やさしい日本語は、難しい言葉を言い換えるなど、相手に配慮したわかりやすい日本語のことである。日本語の持つ美しさや豊かさを軽視するものではなく、外国人、高齢者や障害のある人など、多くの人に日本語を使ってわかりやすく伝えようとするものである」と説明している。さらに、静岡県庁（2024）は「やさしい日本語」を「普段使われている言葉を外国人にも分かるよう配慮した簡単な日本語」と定義し、日常的な場面や身近な話題で使われる日本語を理解できる外国人向けのレベルであると説明している。同様に、東京都オリンピック・パラリンピック準備局（2020）や東京都生活文化スポーツ局（2023）は、「普通の日本語よりも簡単で外国人にもわかりやすい日本語」として「やさしい日本語」を位置づけている。

以上のことから、「やさしい日本語」は現在、災害時の情報伝達手段にとどまらず、外国人だけでなく高齢者に対しても効果的なコミュニケーション手段として広く期待されていることがわかる。しかし、本研究では、「やさしい日本語」の本来の目的である外国人とのコミュニケーションに主眼を置いて考察を進める。これに関連する多くの研究においても、「やさしい日本語」の有効性が実証され、多言語・多文化共生社会の中で果たす重要な役割が明らかにされている。

まず、「やさしい日本語」の元々の目的について検討する必要がある。「やさしい日本語」は、災害時の情報伝達手段として導入され、その有効性は多くの研究で確認されている。松田ほか（2000）の研究では、災害時に「やさしい日本語」で表現された情報が、通常の日本語に比べて外国人住民にとって理解しやすく、必要な情報を正確に伝える手段として非常に効果的であることが示された。また、佐藤（2014）は、東日本大震災の際に「やさしい日本語」で作成された掲示物が外国人住民に広く理解され、その85%が「分かりやすい」と回答したことを報告している。この効果は、特に日本語能力が低い外国人や非漢字圏出身者において顕著であり、災害時における「やさしい日本語」の重要性が浮き彫りとなっている。

次に、自治体での外国人対応における「やさしい日本語」の効果について注目が集まっている。柳田（2023）の研究では、自治体窓口で外国人と接する職員を対象に、「やさしい日本語」の使用を振り返る活動を通じてその効果を調査した。その結果、職員の言語行動や意識に一定の改善が見られ、「やさしい日本語」が現場のコミュニケーションの質を向上させることが明らかになった。しかし、一方で全ての課題を解決するには限界があり、専門家によるサポートや行動評価の導入がさらなる効

果をもたらす可能性が指摘されている。この研究は、自治体における「やさしい日本語」の実用性と課題を示している。

また、教育現場でも「やさしい日本語」の重要性が指摘されている。山崎（2020）は大学における日本人学生と留学生の協働作業において、「やさしい日本語」が異なる文化背景を持つ学生同士のコミュニケーションを促進し、協働作業を進める実践的なツールとして機能していることを示している。この研究は、「やさしい日本語」が多文化共生社会の構築に貢献する手段であることを教育現場からも示唆している。また、永田（2021）は、日本語教育の対象が従来の高等教育機関に留学する外国人から、労働を目的として来日する外国人へとシフトしている現状を指摘している。この変化を受け、日常生活で必要とされる日本語教育への転換が求められており、「やさしい日本語」がその中心的な役割を果たす可能性が高いと論じている。

さらに、母語話者と非母語話者の間の会話において、「やさしい日本語」は母語話者が用いるコミュニケーション方略の一つとして機能していることが、先行研究でも指摘されている（園田ほか、2006；清田、2015；野上、2016；安藤、2019）。これらの研究を踏まえると、「やさしい日本語」は災害時の情報伝達手段としての役割を超え、教育現場や日常生活においても重要な役割を担い、多文化共生の基盤として機能しうることが示唆される。

一方で、「やさしい日本語」の適応範囲や必要性については、一定の制限を設けるべきだという意見もある。たとえば、日本語ぷらっと（2018）は、2018年6月8日放送のTBSテレビ「ひるおび！」で取り上げられた「やさしい日本語」に関する議論を紹介している。この番組では、日本語教育学会で発表された「電車のアナウンスの難しさ」をきっかけに、防災・減災や行政での言葉の工夫、外国人観光客への対応など、「やさしい日本語」が持つ幅広い役割が紹介された。しかし、これに対し、落語家でコメンテーターの立川志らくが以下のようにコメントした。

震災の時は確かにそうなんです、他のことはね～。

お年寄りや子供にと言われると、「紅葉」という言葉を覚えさせたいのに、全部こんな風に説明すると日本人全体がちょっとバカになったような気がします（スタジオ笑）。やっぱり難しい言葉もやっぱり大事だから。

そりゃ、公共の場所で外国人のためにというのはわかります。

でも日本人のためには、「押印」って何って子供に聞かれたら、「ハンコを押すことだよ」とおしえることも教育だから、全部こうなってくると子供は難しい言葉を覚えなくなってしまう。外国人のためばかり考えたりするのがやさしさじゃなくて、

こんなこと言っているともものすごい保守の人のみたいになるけど、

日本だから、日本人のためのことも、ちょっと考えてほしいですよ。

同じくコメンテーターの溝口紀子（柔道女子銀メダリスト）、八代英輝（国際弁護士）も同様に、災害の時はわかるが他は知らないのではという趣旨のコメントを行い、災害時以外での「やさしい日本語」の必要性に疑問を呈している。

やさしい日本語に対する日本人母語話者の意識について、さらにもう一つのインターネット上の事例を通じて検討したい。2019年の台風19号に関して、NHK公式ニュースアカウントが外国人向けに警戒を呼びかけたツイートを取り上げる。以下に引用する内容は、同ツイートで台風19号の進路図と共に投稿されたものである。

【がいこくじんのみなさんへ】

たいふうが つぎの どようび から にちようび、

とうかいちほう や かんとうちほう の ちかくに きそうです。

とても つよい かぜが ふいて、あめが たくさん ふるかもしれません。
きをつけて ください。

https://www3.nhk.or.jp/news/easy/article/disaster_typhoon.html

https://www3.nhk.or.jp/news/easy/article/disaster_rain.html

(NHKの公式ニュースアカウントより、午後0:30・2019年10月10日)

https://x.com/nhk_news/status/1182136319050432513 (2024年3月12日最終アクセス)

この警報に関する投稿は、多くの日本人から注目を集めた。以下に、その中から収集した意見の一部を紹介する。

- ① 翻訳機能があるから普通に日本語か英語で打った方が良かったのでは
- ② なんですか、これ。外国人の方々をバカにしているんですか?
- ③ ひらがなで書いても全く意味はない。少なくとも十数種類の言語で書く必要があると思います!
- ④ 各国語でツイートした方が100倍良い ただの「いい人アピール」はいらない。
- ⑤ すべてひらがなで書かれた文章を目にするのは、幼児向けの絵本ぐらいです。「がいこくじんのみなさんへ」と書かれているとはいえ、確かに日本語を母語とする人にとっては、かなり違和感があります。

これらの意見から、日本語を母語とする人々の間に「やさしい日本語」への違和感(②, ⑤)や、多言語対応の必要性(①, ③, ④)を求める声があることが明らかになる。また、これらの事例においては、「やさしい日本語」が過度に簡略化されている点が課題として浮かび上がる。

こうした批判の背景には、日本語に対する「難しさへの信仰」という価値観が影響していると考えられる。庵(2023)は、この「難しさへの信仰」について、日本語の高度で複雑な表現を文化的に価値あるものと捉え、それを維持すべきとする思想であると説明している。この思想が、「やさしい日本語」に対する否定的な意見の一因となっていることが示唆される。

一方で、「やさしい日本語」の本質について再考する必要がある。出入国在留管理庁・文化庁(2020: 3)は、「やさしい日本語」を「難しい言葉を言い換えるなど、相手に配慮したわかりやすい日本語」と定義している。また、「日本語の持つ美しさや豊かさを軽視するものではなく、外国人、高齢者、障害のある人など、幅広い層にわかりやすく伝えるためのもの」としており、この定義に基づけば、「やさしい日本語」が日本語の文化的価値や表現の豊かさを損なうものではないことが明確に示されている。

それにもかかわらず、「やさしい日本語」が日本語の高度な表現を軽視していると受け取られることがあるのは、日本語に対する理想像や価値観の影響によるものと考えられる。さらに、多文化共生社会の進展とともに、日本語を共通言語として使用する外国人の増加が見込まれているが、彼らが使用する日本語は母語話者の日常的な日本語と異なることが多い。また、コミュニケーションの中で誤用が生じることも避けられない。このような誤用は、日本語の「正しさ」や「美しさ」にそぐわないと見なされ、批判の対象となる場合がある。

加えて、「やさしい日本語」に対する批判の中には、「日本語母語話者が使用しない表現を外国人に使用させることで、外国人に対する逆差別を助長する」とする意見もある。これらの意見は、「やさしい日本語」が外国人に「二流の日本語」を使用させるものだという見解に基づいており、こうした批判の存在自体が、「やさしい日本語」が日本社会全体に十分に受け入れられていない現状や、不平等が依然として存在していることを示唆していると言える。

1.4 多言語・多文化社会における「共生言語としての日本語」

1990年の入国管理法改正を契機に、日本への定住を希望する外国人の数が増加した。このような状況の中、地域社会ではマイノリティの権利保護を求める運動が活発化し、それが外国人受け入れに関わる「共生」という概念の普及に大きな影響を与えた（神吉，2021）。

1990年代以降、この「共生」の考え方は、単なる共存を超えた多言語・多文化共生社会の構築を目指す方向へと発展していった。その後、多言語・多文化共生社会の構築が求められるようになり、日本で多文化共生が提唱されてから十数年が経過した（トンプソン(平野)・鈴木，2012）。

多文化共生の推進に関する研究会報告書（総務省，2006）では、多文化共生を「国籍や民族などの異なる人々が、互いの文化的違いを認め合い、対等な関係を築こうとしながら、地域社会の構成員として共に生きていくこと」と定義している。この定義が示すように、多文化共生とは単なる「共生」ではなく、文化的多様性の尊重と対等な関係の構築を含む理念であり、現代社会においてその重要性は増している。

多文化共生社会の実現に向けた一つの視点として、木村（2010）は、言語権が多言語社会を支える理念あるいは目標を提示し、多言語社会のあり方を構想する上で一定の役割を果たすと指摘している。これは、言語権が単なる手段にとどまらず、共生社会の方向性を示す指針となり得ることを示している。

言語権について、鈴木（2000：8）は「自己もしくは自己の属する言語集団が、使用したいと望む言語を使用して社会生活を営むことをだれかが妨げられない権利である」と定義している。この定義は、言語権の基本的な理念を示しているが、木村（2006：14）はこれに対し、言語権の概念が曖昧であり、そのままでは十分に機能しないと指摘している。木村は、「言語権は、だれもがどこでも好きな言語を自由に使用できる無制限の権利を意味するものではなく、ある言語の話者が不平等や不利益を被る場合に初めて問題となる権利である」と主張している。

さらに木村（2006）は、言語権が必ずしも新たな社会のビジョンを提示したり、具体的な問題解決を導くものではないと指摘し、言語権に過度な期待を寄せることの危険性を強調している。彼は、権利保障は具体的な場面での必要性や妥当性に基づき、関係者間の合意形成を通じて進めるべきだと述べている。また、言語的公共圏をどのように形成するかという課題が依然として残されていることを挙げ、これを解決するための社会的議論の必要性を訴えている。

このように、言語権の実効性や適用範囲をめぐる議論の中で、もう一つ重要な問題として浮かび上がるのが言語のヒエラルキーである。この問題を無視したまま「共生」という概念を論じることは、共生の理想のもとで社会に内在する言語間の不平等を覆い隠してしまう可能性がある。なぜなら、言語間には本質的な優劣がないとされているものの、実際には異なる言語を母語とする人々の間で、母語を使用する権利が必ずしも平等に保障されているわけではないからである。この問題は、異なる言語を母語または生活語とする人々の間のコミュニケーションにおいて、一方のみが常に歩み寄り求められるという不平等な関係が存在することを示している（糸魚川，2006）。

この点からも、言語権は、多文化共生を考える上で欠かせない重要な要素であり、異なる言語を使用する人々が対等な立場で生活できる社会を構築するための鍵となる。

こうした課題を解決するためには、特に言語教育が重要な役割を果たす。言語教育は単なる言語学習の手段にとどまらず、多文化共生社会を支える基盤を提供する責務を担っている。牲川（2011）は、「多文化共生」や「多文化共生社会」という概念が広がる中で、日本語教育にも多文化共生の視点が取り入れられ始めていることを指摘している。

従来の日本語教育は主に留学生やビジネスパーソンを対象とした「学校型」教育を中心に展開されてきた。この教育モデルは効率的な日本語習得を目的としており、社会制度や多文化共生といった広範なテーマとの結びつきが薄いと批判されている（石井，2010）。背景には、「国語イデオロギー」と

呼ばれる考え方が深く根付いており、イ（1996）は、日本語が客観的かつ中立的な存在ではなく、国家政策のもとで体系化されたものであると指摘している。この政策により、日本語教育には「正しい日本語」という規範が形成され、それが教育の中心的な価値観として機能している。

さらに、牲川（2004）は、戦後の日本語教育において「日本語を学ぶことは日本人の思考を学ぶことだ」という言説が広がり、国家、言語、文化を「日本」「日本語」「日本文化」という枠組みで一体化する思想が継承されていると批判している。このような背景のもと、日本語教育は「日本人化」を強く要求する傾向を持つ（リリアン、2006）。

リリアン（2006）は、学習者が「正しい日本語」の習得を追求することで、いつまでも「ネイティブ」のような日本語能力に達することができず、「不完全な日本語」を話す人々が生まれる結果を危惧している。彼女は、日本語教育が学習者のエンパワーメントを目的とすべきであるにもかかわらず、同化のための道具として教えられる傾向が強い点に対し、強い懸念を抱いている。

三代・鄭（2006）は、「正しい日本語」という概念が学習者にプレッシャーを与え、社会的な差別やストレスの要因となることを指摘している。彼らは、「正しい日本語」を強制することが、学習者の自信を損ない、コミュニケーションを阻害する可能性があると論じている。このような状況において、学習者は自分の言語能力に対して不安や劣等感を抱くことが多い。社会が「正しい日本語」を理想とし、それに適応できない言語形式を差別的に扱うことで、学習者は自己評価を低下させることになる。

従来の日本語教育モデルにおける「正しい日本語」という規範意識は、多文化共生社会の理念と矛盾する可能性がある。なぜなら、多言語・多文化共生社会では、異なる文化や言語を持つ人々が対等な立場で共存することが求められるが、「正しい日本語」が固定的な基準として用いられると、その基準に適合しない話者は「逸脱」や「劣位」に置かれがちだからである。石井（2010）は、近年の日本における外国人の増加に伴い、従来の「正しい日本語」を重視する学校型の日本語教育では対応できない新たな課題が浮き彫りになっていると指摘している。

また、石井（2010）は、地域のボランティア活動を通じた日本語教育においても、「正しい日本語」という規範意識が外国人住民を「支援を受ける側」として固定化し、その結果「教える-教えられる」「支援する-支援される」といった非対等な関係を強化するという問題があると述べている。こうした非対等な関係が、外国人が主体的に社会に関与することを難しくする構造を作り出すリスクがある。

このような課題を受けて、日本語教育の理念を再考する必要がある。従来の日本語教育は、外国人を単なる「学習者」として捉え、日本語能力の向上を目的としていた。しかし、今後は外国人を「生活者」として位置づけ、社会参加を重視した教育モデルへの転換が求められる。このようなアプローチは、多文化共生社会の実現に向けた基盤づくりとして意義を持つと考えられる。

外国人を日本社会の「生活者」として位置づける考え方は、徐々に広がりを見せている。この状況を背景に牲川（2006）は、「共生」を目指した日本語支援について次の2つの視点を提示している。第一に、「共生」を目指す日本語支援がどのような理念に基づき、どのような方向性を持つべきかという点である。第二に、その理念に基づいた日本語支援をどのように実践すべきかという具体的な方法論についての問いである。ただし、このような議論の中で重要なのは、日本語を教えるという行為そのものが、学習者に不平等な構造を押し付け、それを内面化させる抑圧的な側面を持つ可能性がある点である。この抑圧構造を再生産しない形での日本語支援を実現することは、容易ではないが避けて通れない課題である。

これらの課題に対応するために、岡崎（2002）は「内容重視の日本語教育」という概念を提唱している。このアプローチは、日本語を単なる言語習得の対象としてではなく、学習者が生活の中で直面する具体的な課題を解決するための実践的な手段として捉えるものである。

多文化共生社会の実現には、外国人が日本国籍住民と共に地域社会を構築する力を持つことが重要であり、それには彼らの文化や言語が尊重される環境の整備が欠かせない。また、単一の言語や文化に依存せず、多言語・多文化の協力体制を築く必要性も指摘されている。このような背景から、岡崎（2002）は「共生言語としての日本語」あるいは「共生日本語」という新たな概念を提唱している。

岡崎（2002）によると、「共生言語としての日本語」とは、第一言語話者（母語話者）と第二言語話者（非母語話者）の間、または第二言語話者同士のコミュニケーションにおいて使用される日本語を指す。この日本語は、話者同士の相互作用を通じて、実際のコミュニケーションの中で動的に創造されるものである。

また、「共生言語としての日本語」教育では、学習が単なる教師から学習者への一方的な指導にとどまらず、母語話者と非母語話者が協働的にコミュニケーションを実践する場として教室が機能するものとされる（牲川，2006）。この枠組みにおいて、外国籍住民は地域社会に主体的に関与するための媒介として位置づけられる。そうした状況においては、日本語は個々の学習者が受動的に学ぶものではなく、地域住民との相互作用を通じて、実際のコミュニケーションの場で共同的に創造されるものとして位置づけられる。こうした「共生言語としての日本語」の使用は、多文化共生社会を築く上で重要な役割を果たしている。

岡崎（2002）が提唱する「共生言語としての日本語」の特徴は、既存の日本語母語話者が内在化した固定的な日本語を単に学ぶのではなく、母語話者と非母語話者との相互作用を通じて、その場で創造される動的な日本語である点にある。この概念は、日本語教育を既存の規範に基づく同化的な枠組みから解放し、多文化共生社会の実現に向けた新たな視座を提供するものである。しかし、このような考え方に基づいて、「共生言語としての日本語」は、「二重の日本語」という概念へとつながっていった。

「二重の日本語」という概念は、日本語の使用場面に応じた二つの側面を持つ。一つ目は、母語話者と非母語話者、あるいは非母語話者同士のコミュニケーションで使用される「共生言語としての日本語」であり、もう一つは、母語話者同士のコミュニケーションで使用される「母語場面の日本語」である（岡崎，2002）。

牲川（2006：110）は、「共生言語としての日本語」の構想には理論的な課題があると指摘している。この構想における「共生言語としての日本語」と「母語場面の日本語」という二つの側面は、異なる性質を持つものとして明確に区別されており、優劣や上下関係を持たず並列的に共存することを意図している。しかし、牲川は「母語場面の日本語」の存在が、非母語話者が使用する日本語を「逸脱」と見なす規範を形成し、その結果、非母語話者の日本語が正当ではないとされる危険性があると指摘する。

さらに、「母語場面の日本語」を正当なものとして位置付け、その維持を図る枠組みが内包されている点が問題視されている。このような構造は、「共生言語としての日本語」を創り出そうとする試みの中に、言語的な優劣や分断を温存するリスクを孕んでいる可能性を示唆している。結果として、対等な関係の構築を目指したはずの「共生言語としての日本語」の理念が、実際にはその目的に遂行する要素を含みこんでいるという矛盾が生じる可能性がある。

この課題を克服するには、「母語場面の日本語」を基準とするのではなく、「共生言語としての日本語」が持つ創造的かつ柔軟な性質を重視し、異なる言語背景を持つ人々が協働して新たな日本語を形成していくプロセスを支援する必要があると考えられる。これによって、多文化共生の理念に反して対等な関係が十分に実現されない可能性が浮き彫りになっている。ゆえに、「共生言語としての日本語」を基盤とする支援の実践には、このような潜在的な分断を解消する具体的な方法論が求められる。

1.5 本章のまとめ

本章では、第1.1節において母語話者（NS）と非母語話者（NNS）のコミュニケーション方略とその特徴を整理し、第1.2節ではNNS同士のコミュニケーション方略に焦点を当てて考察した。その結果、NSとNNS、NNS同士のコミュニケーションには共通する方略が存在し、特に視覚的資源（絵や数字など）、ジェスチャーの使用、コードスイッチングが代表的な方略として挙げられた。

したがって、これらの方略を活用することで、コミュニケーションの効果が高まり、言語的なギャップを埋める役割を果たすとともに、相互理解を促進することができると考えられる。

一方で、NSとNNS間のコミュニケーション方略と、NNS同士のコミュニケーション方略とのあいだには、いくつかの相違点も見られる。特に、方略に対する評価のされ方に偏りがあり、NSが用いる方略は一般に肯定的に捉えられる一方で、NNSが用いる方略は否定的に評価されやすい傾向がある。また、NNS同士のやりとりにおいては、即興的で柔軟性に富んだ対応や、創造的な言語使用がしばしば観察される。

さらに、第1.3節では「やさしい日本語」、第1.4節では「共生言語としての日本語」の取り組みについて検討し、多文化共生社会の構築における重要性を確認した。また、これらの取り組みが持つ潜在的な課題や批判についても指摘した。具体的には、「やさしい日本語」や「共生言語としての日本語」が、日本語を二重構造的なものとして捉える視点を助長する可能性があるという点である。すなわち、日本語には依然として、NSの日本語を基準とする言語的規範やイデオロギーが存在しており、それに達しない、あるいは異なる形で言語を使用するNNSは、「逸脱」や「劣位」として位置づけられる可能性があることが明らかとなった。

ここで重要なのは、「やさしい日本語」は、現在の多様な社会において、外国人、高齢者、障害のある人など、多様な背景を持つ人々に対して、日本語を用いて分かりやすく情報を伝えることを目的として設計されたものであるという点だ。また、たとえ「やさしい日本語」が広く普及したとしても、それは日本語という単一言語を基盤とした枠組みの中で考案されたものであるということにも留意する必要がある。加えて、NNSに向けられる「やさしい日本語」は、しばしば発信者側の視点から一方的に情報を簡略化する傾向があり、双方向的なコミュニケーションの構築が十分に考慮されていない場合がある。

同様に、「共生言語としての日本語」も、NS-NNS間、またはNNS同士のコミュニケーションにおいて使用される日本語であり、固定的な枠組みにとらわれず、相互のやり取りの中で創造される言語である。しかしながら、それもまた「日本語」という単一言語を前提とした概念であることに変わりはない。つまり、いずれの枠組みにおいても、「日本語」という単一の言語体系の内部で調整が求られている点は共通しており、その背景には一定の言語的正当性や基準の存在が前提とされている。こうした基準が、母語話者（NS）の「言語能力」を中心とした構造的枠組みとして機能することにより、NSと非母語話者（NNS）のあいだに社会的かつ象徴的な分断が生じやすくなると考えられる。

本研究は、「やさしい日本語」や「共生言語としての日本語」の意義を否定するものではなく、それらが多文化共生社会の実現に向けて、それぞれの目的に応じて果たす役割の重要性を認識している。しかしながら、多言語・多文化共生社会において、「規範性」や「言語能力」に基づく評価の枠組みは、「規範／逸脱」や「優位／劣位」といった固定化された関係を再び強化・再生産してしまう可能性がある。そして、このような構造的な非対称性を是正するための具体的な解決策については、依然として十分に検討されているとはいいがたく、今後の課題として残されている。

以上の論考を通じて、多言語・多文化共生社会における未解決の課題が明らかとなり、異なる言語的・文化的背景を持つ人々のあいだで、固定的な枠組みにとらわれず、より開かれた包摂的なコミュニケーションの在り方をどのように構築していくかを、改めて見直す必要性が示唆された。

次章では、これまでに浮かび上がった課題を踏まえ、複言語話者のコミュニケーションの在り方やその概念について整理・分析を行う。その上で、多言語・多文化社会共生という視点から、従来と異なるコミュニケーションの可能性についても検討していく。

第2章：多言語・多文化社会におけるコミュニケーションの在り方の検討

第2章では、第1章で整理したNS-NNS間およびNNS間のコミュニケーションの特徴や方略、さらに「やさしい日本語」や「共生言語としての日本語」への批判的検討を踏まえて、現実の実践における複言語使用のあり方に注目し、多言語・多文化社会における新たなコミュニケーションの可能性を検討する。

まず、こうした実践を理解するための理論的枠組みとして、「言語の汽水域」「メトロリンガリズム」「トランスランゲージング」「コードスイッチング」「ブリコラージュ」などの概念を取り上げ(2.1節)、それぞれの特徴や相違点を整理する(2.2節)。

このような検討を踏まえ、本節では第1章で取り上げた「やさしい日本語」および「共生言語としての日本語」が抱える限界に着目しつつ、本章で整理してきた複言語的な概念を基盤として、多言語化・多文化社会において従来と異なるコミュニケーションの在り方を検討する。また、NNS間の実践において即興性・柔軟性・創造性に影響を与える要素として、「場のセミオティック資源」と「個人の意味生成能力」の二つを提示する(2.3節)。

2.1 多言語・多文化環境でのコミュニケーション概念

本節の目的は、複言語使用の実態やその使用状況を捉えるための概念を整理することである。具体的には、「メトロリンガリズム」(2.1.1)「言語の汽水域」(2.1.2)「トランスランゲージング」(2.1.3)「コードスイッチング」(2.1.4)「ブリコラージュ」(2.1.5)の概念を取り上げ、整理する。

近年の日本では、外国人労働者や留学生、観光客の増加に伴い、多言語対応や多文化共生が重要な課題となっている。こうした社会的変化に対応するため、「やさしい日本語」や「共生言語としての日本語」といった取り組みが提案され、多文化共生社会の実現が求められている。しかし、第1章で述べたように、これらの概念は日本語という単一言語を前提に構築されており、言語使用のみに着目したアプローチでは、必ずしも問題の解決に十分な効果をもたらすとは限らない。そのため、急速に進む多言語・多文化共生が求められる現代の日本社会に対応するには、より包括的な視点が必要となる。

現代の日本社会では、外国人がさまざまな地域に居住するようになり、多くの場面で外国人同士が出会い、交流する機会が増えている。異なる言語や文化的背景を持つ人々が、どのような状況でコミュニケーションを行い、どのように意思疎通を図っているのかを包括的に捉える視点が求められている。特に重要なのは、「場」と「言語」の関係性である。単に言語の使用そのものに着目するのではなく、その言語が使用される具体的な場面や、社会的・文化的背景、さらにはその状況全体を考慮することが必要である。「場」とは、単なる物理的な場所ではなく、社会的・文化的な文脈をも含むものであり、こうした要素が相互作用することで、人々のコミュニケーションのあり方に大きな影響を与えることになる。

2.1.1 メトロリンガリズム

メトロリンガリズム (Metrolingualism) は、Otsuji & Pennycook (2010) によって提唱された概念であり、「ことば」そのものだけでなく、「場」とことばの関係に焦点を当てる点に特徴がある。名称に含まれる「メトロ(都市)」が示すように、この概念は特に都市部における相互作用を記述するものであり、異なる言語的・文化的背景を持つ人々がどのように「ことば」を用い、遊び、交渉しながらアイデンティティを構築するのかを分析する枠組みを提供する (Otsuji & Pennycook, 2010 ; 240)。

また、Otsuji & Pennycook (2010) は、メトロリンガリズムが都市部に限定されるものではなく、移動・移民・言語の混交といった現象が進む多様な文脈においても観察されることを指摘している。

尾辻 (2021b:17) は、特に日常生活において、多様な言語・文化的背景を持つ人々や、多種多様なモノ、活動が交差する工事現場、レストラン、大学、市場、雑貨店などを対象とすることが、メトロリンガリズムの特徴であると述べている。さらに、Otsuji & Pennycook (2010) は、異なる文化・言語を持つ人々が多様な言語資源を創造的に用いながら、混合 (Mixing)、切り替え (Switching)、新たな表現の創出 (Inventing) といった行為を通じてコミュニケーションを構築している点を強調している。彼らは、言語が本来持つとされる構造的な規範性 (Fixity) に加えて、実際の使用における柔軟性や即興性 (Fluidity)、そして、言語が流動する状態 (Language in flux) にも注目する。すなわち、言語は時代や場面、関係性に応じて動的に変容するものであり、そうした変動性の中で意味が生成されるという観点が重要である。

このような言語観は、彼らの後の研究において、「言語」という用語にとどまらず、身体性や空間性、物質性をも含意するより広義の概念である「ことば」へと発展していく。メトロリンガリズムは、都市における言語使用の特徴を反映しつつ、より広範な社会・文化的環境にも適用可能であり、「ことば」は既存の枠組みに従うだけでなく、相互作用の中で新たに生み出されることを示唆している。

メトロリンガリズムが発展してきた「ことば」に関する重要な論考として、Pennycook & Otsuji (2017) は、「ことば」を単に人間の会話のみに限定されるものではなく、場やモノ、人に分散したセミオティック資源として捉えている。彼らは、「ことば」は特定の時間や場における相互作用を通じて集約 (アセンブリッジ) され、意味が生成されるプロセスの一部であると論じている。この視点は、「ことば」が物理的環境や社会的文脈と密接に結びついていることを示し、コミュニケーションにおける「場」の重要性を強調するものである。

メトロリンガリズムの「ことば」という概念からは、さらに、「分散化 (Distributed)」や「セミオティック・アセンブリッジ (Semiotic assemblage)」といった概念が派生している (尾辻, 2021b)。これらの概念は、「ことば」が単独で存在するのではなく、多様なセミオティック資源との相互作用によって生成されるものであることを示唆している。

① 分散する「ことば」 (Distributed Language)

従来、「ことば」は話者の内面に属するものとされ、個人の知識や能力に依存すると考えられてきた。しかし、「分散する「ことば」 (Distributed language)」の考え方では、「ことば」は個人の中だけに存在するのではなく、社会的な相互作用の中で場や物、人などのセミオティック資源と結びつきながら生成されるものとされる (Pennycook & Otsuji, 2017; 尾辻, 2021b)。

② セミオティック資源 (Semiotic Resources)

セミオティック資源とは、モノ、匂い、テクノロジー、ジェスチャーなど、多様な感覚やモダリティにまたがる要素であり、意味の生成に関与する資源である。そして、これらは「ことば」の総体としてのレパートリーとみなすことができる (尾辻, 2021b)。

③ セミオティック・アセンブリッジ (Semiotic Assemblage)

「セミオティック・アセンブリッジ」とは、言語、物体、身体、場といった多様なセミオティック資源が一時的に組み合わせられ、特定の瞬間や場面において意味を生み出すプロセスを指す (Pennycook, 2019)。この概念の特徴は、以下の3点に集約される。

- ・動的であること：ことばの意味は固定されたものではなく、状況や相互作用の中で構築される。
- ・一時的であること：特定のコミュニケーションの場面ごとに、使用されるセミオティック資源の組み合わせが変化する。
- ・非階層的であること：言語が優位に立つのではなく、その他の視覚的・物理的・身体的資源と同等に意味生成に関与する。

④ 分散する「ことば」とセミオティック・アセンブリッジの関係性

「ことば」の分散と「セミオティック・アセンブリッジ」の関係は、言語の固定的な理解への批判として位置づけられる。従来、「ことば」は話者の内在的スキルと見なされてきたが、この視点では、コミュニケーションが生じる場において、複数のセミオティック資源が集約され（アセンブリッジ）、動的に生成されると考えられる。

したがって、「ことば」の分散は、言語資源だけではなく、広範なセミオティック資源とともに意味を構築していくことを強調する概念である。一方で、「セミオティック・アセンブリッジ」は、特定の時間・場における言語資源とその他の資源との結びつきを通じた意味生成のプロセスを説明する枠組みとして機能する。

このように、「ことば」は話者の内面にあるものではなく、場に応じて動的に構築されるものである。この視点は、コミュニケーションを「ことば」そのものに限定せず、より広範なセミオティック資源との関係の中で捉えることの重要性を示唆している。

メトロリンガリズムの代表的な研究に、尾辻（2021b）があるが、そこには東京にあるバン格拉デシュ系の雑貨店の様子が活写されている。この店は、日本への外国人労働者の移住を反映した場として機能している。ここでは、南アジア系、中近東系、西アフリカ系、さらにはウズベキスタン系の客層が集まり、多様な言語や文化的背景が交わり、独自の空間が形成されている。この雑貨店では、言語（ベンガル語、英語、日本語など）だけでなく、商品の種類や匂い、色、音（レジの音や電話の呼び鈴など）といった多様なセミオティック資源が相互に作用し、店の特徴を形作っている。たとえば、魚の干物や皮付きの冷凍羊肉といった商品、スパイスの鮮やかな色や独特の匂い、店内で聞こえる音などは、その場のレパートリーとして蓄積されているという。このレパートリーは、店員と顧客の間で共有されるコミュニケーション資源として機能し、商品の配置や場の特性と結びつくことで、新たな意味を生み出している。

セミオティック資源のうち、多言語資源が柔軟に活用された例として尾辻（2021b）が挙げるのは次のような例である。ナイジェリア系の客が魚の干物を購入しようとした際、種類が多く選びきれず困惑していた。この客は店員にいくつかの干物を見せてもらい、それを写真に撮ってパートナーに送り、フランス語を使って確認を取った。また、アメリカ製のチキンパウダーを探している客に対しては、店員が英語で対応しながら、ベンガル語を使って他の店員や倉庫に指示を出していた。

さらに、店内ではスパイスや魚の匂い、色鮮やかな商品、レジや電話の音など、視覚・聴覚・嗅覚に訴える要素が複雑に絡まり合い、独特の場を形成している。このような多様なセミオティック資源が繰り返し使用されることで、この雑貨店は単なる商業場所にとどまらず、言語や文化が動的に交差し、意味が生成される場として機能している。

このような多様な資源が関与する動的な場を捉えるためには、メトロリンガリズム的な視点が必要とされる。尾辻（2011, 2021b）は街や人々のつながりが作り出す動的な関係性に注目し、そこに広がる豊かな言語やセミオティック資源の重要性を強調している。

以上の論考から、メトロリンガリズムは、日常の「場」と「ことば」の相互関係に焦点を当て、「ことば」を固定的なものではなく、流動的で多層的な現象として捉える視座を提供する概念である。

2.1.2 言語の汽水域

「汽水域」という言葉はもともと生物学の用語であったが、近年では文学や言語学の分野においても用いられるようになってきている。杉山（2019）は、ブラジル・ポルトアレグレにある汽水湖パトス湖（Lagoa dos Patos）を比喩的に用い、この湖で淡水と海水が混じり合い、独自の生態系が形成されることになぞらえて、ブラジルとしての日系文学が異なる文化の融合を通じて新たな価値を生み出す可能性を持つものであることを論じている。

杉山（2019）によれば、ブラジルにおいては、現在も短歌や俳句を楽しむグループが存在し、日本語だけでなくポルトガル語でも創作が行われている。さらに、季語についても、日本の伝統的なものに加え、ブラジルの気候に根ざしたポルトガル語の季語が生み出されるなど、独自の発展が見られる。このように、ブラジルの日系人によって創作される日本文学は、日本語（淡水）とポルトガル語（海水）が交じり合う文学の「汽水域」として捉えることができるという。

さらに、この概念は、ブラジルの日系文学に限らず、国際的に活躍する作家の作品にも適用することができる。例えば、カズオ・イシグロは英語で日本をテーマにした小説を執筆し、多和田葉子は日本語とドイツ語を用いて創作活動を行っている。また、温又柔は台湾にルーツを持ちながら日本語で作品を発表しており、それぞれが異なる言語と文化を背景に、新たな文学の形を生み出している（杉山，2019）。

このように、文学の「汽水域」という概念は、異なる言語や文化の交錯によって新たな文学が創造される現象を示している。言語や文化の境界を越えた創作が文学の多様性を生み出し、新たな価値をもたらしているのである。今後、グローバル化の進展により、こうした「汽水域」の文学はさらに広がり、多文化的な視点を取り入れた創作がますます発展していくと考えられる。

こうした文学の例を引きつつ、松田（2023）は「言語の汽水域」について次のように説明している。「言語の汽水域」とは、異質な言語的他者（人や物を含む）との接触や相互行為（交渉）を通じて、新たな意味が創造されるプロセスや活動を指す概念である。この過程では、既存の言語規範から解放され、偶発的・代用的・戦略的に新たな表現が生み出される。また、「言語の汽水域」は、広く共有された言語規範の枠を超え、新たな混合言語が生み出される動的なゾーンを指す。この現象は、異なる言語や文化が交錯し、新たなコミュニケーションの形態を生み出す場として機能することから、コンタクトゾーンの視点からも説明できる。さらに、「言語の汽水域」は主に個人または少人数の間で共有されるものである。つまり、これは新たな意味が創造されるプロセスや活動そのものであり、多様な言語や文化が交わる場としての特性も持つ概念である。

「言語の汽水域」に関連して、松田（2023）は「悲しき汽水域」という視点を提示している。その中で挙げられている中東（2018）の例では、ブラジルの日系移民社会で使用されるコロニア語に注目し、日系移民社会におけるコロニア語が話者自身によって正統ではない日本語として否定的に捉えられ、汚い言葉、教養のない言葉、下品な言葉、と評価されることが、話者の劣等感を助長していると指摘している。さらに、標準語や正しい言葉を重視する社会的イデオロギーが、こうした否定的評価を支える背景として機能していると分析し、このような規範やイデオロギーの影響が、異なる言語が交わる中で生まれる自由で創造的な言語使用を抑制し、その可能性を奪っている現状を浮き彫りにしている。

特に、移民二世以降の世代は、移民一世や本国の日本語母語話者から、あなたの日本語は正しくない、あなたは劣った日本語の使い手であると指摘される経験をしてきた。さらに、日本政府は日本語母語話者の教師を移住地に派遣し、日本の国語教科書や日本語教科書を用いて正統な日本語を教える教育を実施している。このような教育は、移住地で継承されてきたコロニア語などの地域独自の言語を放棄せざるを得ない状況を生み出し、多くの移住地では日本語を第二言語として学び直す形での教育が行われている（松田，2021）。

これに対し、松田（2021）は混合言語の自由で創造的な側面が否定される背景にある社会的規範や言語イデオロギーを批判している。松田（2023）は、異なる言語が交わることで新たな表現や意味を生み出す可能性を持つ混合言語が、汚い、下品として軽視されてきた点を問題視しつつ、言語の汽水域という概念を用いることで、混合言語の創造性と柔軟性を、多文化共生社会における重要なコミュ

ニケーションの実践として位置づけ、再評価している。この概念を通じて、混合言語が持つポジティブな可能性が強調される。

さらに、松田（2023）は、汽水域を承認し尊重することは、社会的な同化や同調圧力に対して主体的に抗い、自分たちの言語や文化を肯定する行為であると述べている。この視点は、「汽水域」の住民たちが異なる言語や文化の交差を通じて新たな価値を創造する未来を描き、社会的・文化的多様性の重要性を強調している。

2.1.3 トランスランゲージング

トランスランゲージングとは、複言語を使用する人々が言語間の境界を越え、流動的に言語を切り替えたり、融合させたりするプロセスを指す。この概念は、ウエールズ語のバイリンガル教育の提唱から始まり、言語間の柔軟な相互作用を通じて学習や認識を促進する方法として発展した。

最初にこの概念を紹介したWilliams（1994）は、ウエールズ語と英語を組み合わせて使用することで、言語リテラシーを向上させることを目指した。彼の方法は、二つの言語を意図的かつ柔軟に活用することで教育効果を高めることに重点を置いている。後に、Canagarajah（2011）はこの概念をさらに発展させ、言語資源を柔軟に扱う多言語話者の能力として再定義した。

García（2009）は、トランスランゲージングとは、多言語話者が言語間の境界を意識せず、全体のレパートリーからその場のコミュニケーションに最適な要素を選び、目的に応じて柔軟に組み合わせて活用する実践であると述べている。これにより、言語は個別のものではなく、一体化した資源として活用することが重要であると強調した。同様に、太田（2022）も、複数の言語を使い分けているように見える話者であっても、実際には全ての言語的知識を統合的に活用していると指摘している。したがって、トランスランゲージングの観点から見ると、複数言語話者の言語運用は個々の言語にとらわれず、全体的な言語システムとして捉えられる。

García & Wei（2014）は、トランスランゲージングが単なる言語の柔軟な使用にとどまらず、音声、画像、絵文字などのあらゆる記号システムを統合的に活用する点に着目している。この視点は、現代の多言語話者が実践するマルチモダルなコミュニケーションを理解するための枠組みを提供する。言語の境界を越えて、言語と他の記号システムを一体化して活用することが、トランスランゲージングの核心であると言える。

また、Blommaert & Rampton（2011）、Jørgensen et al.（2011）、Thorne（2013）は、テクノロジーの発展が言語と文化のダイナミクスを再定義する役割を果たしていると指摘している。インターネットや国際的な交流の拡大により、トランスランゲージングの重要性はさらに高まっており、現代社会において言語はもはや単独のシステムとして存在するのではなく、多様な記号システムの一部として機能しているといえる。

つまり、トランスランゲージングの観点から見ると、言語はそれぞれ独立したものではなく、使用者が持つすべての言語資源と記号システムが相互に結びつき、一つの連続的なシステムとして機能していると考えられる。

さらに、トランスランゲージングはバイリンガル教育において頻繁に注目されている。トランスランゲージングの持つ教育的価値は、学習者が持つ言語レパートリーを、他者との相互作用を通じて発展させ、学びを深めさせる点にある。García（2009）は、学習者のレパートリーが静的ではなく、社会的文脈との相互作用によって動的に変化し続けることを強調し、トランスランゲージングが学習の進化に寄与すると述べている。また、García & Kleyn（2016）は、トランスランゲージングを取り入れた教室では、学習者同士の対話や協働的なタスクが重要であると指摘している。

このような教育的アプローチを支える重要な概念がトランスランゲージング・スペースである（Wei, 2011, 2015）。太田（2022）は、この空間を、複数言語を使う子どもたちが、異なる言語を分

けずに統合して使いながらコミュニケーションできる場だと説明している。この空間では、言語の多様性が尊重され、子どもたちが自由に自己表現をしたり、多様な言語資源を制限なく使ったりできる環境が整えられる。

また、トランスランゲージング・スペースを活用することで、異なる言語背景を持つ学習者同士が協力し合い、互いに学びを深められる環境が作られる。トランスランゲージングは、ただ言語を使うだけではなく、創造性や批判的思考を育てる大切なプロセスとされている。この考え方を通して、現代の多言語・多文化社会で生活する子どもたちが持つ多様な言語の使い方を新しく評価できる(Wei, 2011)。

さらに、トランスランゲージング・スペースは、学習者がすべての言語資源を活用して知識や認識を広げ、深く考えることができる場でもある。この空間では、学習者が言語の枠を超えて創造的な思考をしたり、自分のアイデンティティや価値観を再構築したりすることが可能になる。

猿橋・坂本(2020)は、英語と日本語の通訳が行われるイベントにおけるトランスランゲージングの使用を分析し、次のような効果を明らかにした。①参加者の包摂：異なる言語を話す参加者が一体感を感じることで、コミュニケーションの包括性が向上した。②カジュアル化の促進：複数言語を使用することで、会話がリラックスした雰囲気を帯びた。③関係性の重視：会話の内容よりも、話者間の関係性が重視される傾向が見られた。④メタコミュニケーションの流動化：言語切り替えにより会話が柔軟になり、状況に応じた調整が可能になった。これらの結果は、トランスランゲージングが単なる言語の切り替えに留まらず、非公式な場面での雰囲気作りや人間関係の促進に寄与することを示している。

これらの結果は、トランスランゲージングが単なる言語使用を超えて、社会的なつながりや雰囲気作りを促進する手法として有効であることを示している。

さらに、権野(2019)は、トランスランゲージングを取り入れた教育実践が複数言語を使う高校生の学習戦略と学習意欲にどのような影響を与えるかを明らかにした。この研究では、日本語能力が十分でない生徒が相互作用を通じて言語の幅を広げ、課題に取り組む中で達成感を得ることで学習意欲が高まることが示されている。この結果は、トランスランゲージング・スペースにおける相互作用が、学問的な学習や日本語学習に対する意欲を高める可能性があることを示唆している。特に、教師が生徒の母語を話せない場合であっても、このアプローチは有効であるとされている。

以上より、トランスランゲージングは、言語資源と非言語資源を動的に用いて意味を創造するプロセスであると言える。この点ではメトロリンガリズムと共通する部分もあるが、トランスランゲージングは主に言語教育の文脈で発展してきた理論であり、言語が使用される「場」そのものの文化的・社会的・物理的背景や、そこに存在する多様なセミオティック資源についてはあまり深く言及されておらず、この点においてメトロリンガリズムとは異なる視点を持っていると言える。

2.2.4 コードスイッチング

コードスイッチングは、単語やフレーズ、文レベルで発生し、言語間の切り替えとして古くから観察されている(ガンパーズ, 1982)。その動機はさまざまで、意図的に行われることもあれば、無意識に起こることもあり、話者がどのように言語を切り替えるかは、社会的背景や状況に大きく依存する。コードスイッチングの定義、研究者によって異なるが、例えば、Gardner-Chloros(2009)は、複言語話者が一つの発話内で異なる言語や方言、言語変種を組み合わせて使用する現象として説明している。また、Poplack(1980)は、コードスイッチングのパターンが話者の言語能力に深く関わっていることを示唆している。

従来の研究では、コードスイッチングは主にバイリンガルの子どもたちに焦点を当てて行われてきた。しかし、近年では複言語話者の日常的な言語使用に対する関心が高まり、コードスイッチングが教育環境や日常生活において頻繁に発生する現象であることが明らかになっている。

コードスイッチングに関する研究では、さまざまな観点からその使用状況や背景が分析されている。たとえば、Lin (1996), Shin (2005), Lindholm-Leary (2006) は、教室における教師と学習者のやり取りに注目した研究において、コードスイッチングによって教室内のダイグロシア的な状態が強化され、学習者が自らの母語および母文化に対する自信や誇りを失う可能性があることを指摘している。また、田崎 (2006) は、言語能力の不足がコードスイッチングの一因となり、話者が意識的に言語を切り替えることがあると述べている。このような場合、話者は自身の言語的制約を補うため、より使いやすい言語へ移行する傾向があるとされている。同様に、Canestrino et al. (2022) は、コミュニケーションの困難を補うためにコードスイッチングが用いられることが観察されている。

一方で、教室内において教師が学習者との対話の中でコードスイッチングを活用することで、学習の促進や理解の深化が期待されることが多いことが明らかになっている。Fachriyah (2017) の研究では、英語教育の場面において、教師が行うコードスイッチングには14の異なる機能があるとされており、明確化、質問、翻訳、理解度確認、フィードバックなどの機能が学習の効率化に寄与していることが示されている。

また、茂呂 (1999) では、教室における教師と児童の相互作用において、方言と標準語の使い分けが子どもたちの理解や行動に与える影響が分析されており、コードスイッチングが教育的な役割を果たし得ることを示唆した。また、Junaidi (2019) の研究では、コードスイッチングが相互理解を促進し、言語の障壁を減少させ、情報伝達を効率化する手段として機能することが示されている。

さらに、日常生活におけるコードスイッチングの機能も多様であり、藤村 (2013) は、イギリス在住の日本人が英語と日本語を混合して使用する事例を示している。彼の研究では、コードスイッチングが持つ感情表現や皮肉、ユーモアの創出などの創造的な機能が観察されている。Hafizah (2023) は、ブルネイの中等学校の生徒が仲間同士でコードスイッチングを使用する際、11の機能が見られることを報告している。これには、強調、表現、主張、創造的な使用などが含まれ、学生たちは会話をより効果的に、また楽しさを加えて行っていることがわかる。

また、Chew (2021) は、日本で学ぶシンガポール人留学生が日本語や中国語と英語を織り交ぜて使用している事例を示しており、彼らが言語の不足を補い、親しい関係を築くためにコードスイッチングを活用していることを明らかにしている。Canestrino et al. (2022) は、言語能力の不足や知識の欠如を補うためにコードスイッチングが使用されることを指摘しているが、コードスイッチングが単なる補完的な役割を果たす以上に、コミュニケーションの効率を高め、相互理解を促進する役割も持っていることを示している。

これらの研究をまとめると、コードスイッチングとはさまざまな機能を果たす重要なコミュニケーション手段である。従来、コードスイッチングは言語能力の不足を補う行為として捉えられることが多かったが、近年ではその戦略的な側面が再評価されている。複言語話者にとって、コードスイッチングは、場面や状況に応じて柔軟に適切な言語を選択し、効率的な情報伝達や対話を進めるための方略として機能している。

また、コードスイッチングは学習支援のツールとしても重要である。複数の言語を駆使することで、学習者が理解しやすい表現を選び、言語の壁を越えて知識を深めることができる。さらに、感情表現においても、異なる言語が持つニュアンスや強調を活かすことで、相手との感情的なつながりを強化することができる。

加えて、コードスイッチングは異なる文化的背景を持つ人々との相互理解を促進する。言語の切り替えは文化的な架け橋となり、異なる価値観や視点を持つ人々の間で共感や理解を深める要素となる。特に、多文化共生社会においては、さまざまな社会的文脈に応じた言語の選択が求められ、その柔軟な対応力は重要なコミュニケーション能力の一つとされている。

このように、コードスイッチングは、トランスランゲージングと共通点を持ちながらも、複言語話者の言語使用において異なる視点から捉えられる概念である。つまり、コードスイッチングとは、一つの談話内で言語 A から言語 B へと明確に切り替える現象を指し、単語レベルや文レベルでの言語の変更を含む。そのため、言語間には明確な境界線が存在することを前提としている。

一方、湯川・加納（2021）によれば、トランスランゲージングは単なる言語の切り替えではなく、話者が特定の言語に依存することなく、視覚・聴覚・触覚などの多様な情報資源を統合的に活用しながら意味を生成し、理解するプロセスを指す。言語資源の相互作用は、コードスイッチングのように明確な言語の切り替えとして発生するのではなく、言語間の境界を越えて柔軟に統合されるものとして説明されている。例えば、複数の言語の語彙や構文が混ざり合った発話や、言語とジェスチャー、視覚の手がかりを組み合わせて意味を伝えるといった場面がこれに該当する。つまり、言語を「記号システムの一つ」として捉える立場に立つと（Blommaert & Rampton, 2011）、トランスランゲージングは、従来の言語混用を指すコードスイッチングとは、その現象の捉え方において本質的に異なることが明らかとなる。トランスランゲージングは、多言語話者の言語レパートリー全体を一つのまとまりとして捉え、言語の境界を設けずに運用されるのに対し、コードスイッチングは、言語 A から言語 B へとといったように、明確な境界を前提とした切り替えとして理解される。この点において、トランスランゲージングはコードスイッチングとは異なる概念であるといえる。

しかし、湯川・加納（2021：59）が指摘するように、言語だけでなく視覚、聴覚、触覚を含む多様な情報を統合的に活用して意味を生成・理解するというトランスランゲージングの概念は、単なる言語間の切り替えを指すものよりもはるかに広範な要素を包含している。したがって、実際のやりとりを記述する際に、どの部分がコードスイッチングであり、どの部分がトランスランゲージングであるのかを明確に線引きすることは困難である。なぜなら、両者は可視化された言語的現象としては、基本的に重なり合う部分を多く含んでいるからである。

このように、トランスランゲージングとコードスイッチングの関係は、単純な二項対立として捉えるのではなく、相互に重なり合いながら理解される必要があると考えられる。

2.2.5 ブリコラージュ

ブリコラージュは、クロード・レヴィ＝ストロース（Lévi-Strauss, 1962/1966）が提唱した概念であり、所有している資源を最大限に活用するコミュニケーション手段と深く結びついている。

レヴィ＝ストロースは、ブリコラージュを野生の思考（La pensée sauvage）と関連付けて論じている。彼によれば、ブリコラージュとは、手元にある材料や道具を活用し、その場の状況に応じて即興的に新しいものを創り出すプロセスを指す。この行為の特徴は、計画的・体系的な方法論に依存せず、創造的な適応力と即興性を重視する点にある。また、この概念は既存の理論や枠組みに縛られることなく、柔軟に問題を解決する方法として位置づけられている。

村田（2009）は、ブリコラージュを日常生活における普遍的かつ創造的な営みとして説明している。村田（2009）によれば、ブリコラージュとは、手元にある限られたリソースを工夫して活用し、新たな価値を生み出す実践であり、この概念は日常的な創造性の本質を的確に捉えている。また、ブリコルール（ブリコラージュを行う人々）は、社会的な枠組みの中で位置づけられながらも、他者から借りた素材を組み合わせることで、自らの空間を創出することができるという。

しかし、ブリコルールが完全に自由に素材を取捨選択できるわけではない。彼らは、支配的な社会構造に完全に従属することなく、その制約の中で工夫を凝らし、日常のささやかな実践を通じて自らの空間を模索する。このような行為は、創造性と柔軟性を発揮する一方で、社会的な制約や既存の枠組みによる困難さも伴う。

例えば、限られた材料で工夫して料理を作ったり、持ち合わせの家具を活用して部屋の模様替えを行うことは、ブリコラージュの具体的な例といえる。これらの行為は、制約の中で創造性を発揮し、

新しい価値や意味を生み出す点で共通しており、特に多文化的・多言語的な文脈で柔軟で創造的なコミュニケーションを説明する枠組みとしても有用である。

多言語・多文化環境における具体例として、村田（2009）が研究した大学院のゼミにおける留学生 S の事例が挙げられる。S は当初、日本語能力がほとんどなかったため議論に参加することができなかったが、学習を進める中で、日本語での発表が可能になった。しかし、発表の準備には多大な時間と労力を要したため、効率的な方法を模索した。その結果、S は英語での発表を行いながら、Q&A などの場面では日本語を使うというアプローチを採用した。英語での発表は、S にとって準備が比較的早くできる方法であり、時間的な負担を軽減することができた。しかし、英語での発表をすると、日本人学生が英語に苦手意識を持っていることがあり、その結果、フィードバックがもらいにくくなるという問題が生じることが分かった。そこで、S は日本語で Q&A を行い、日本人学生とのコミュニケーションを積極的に図ることで、フィードバックを得やすくなった。

このように、S は自身の言語リソースである英語と日本語を組み合わせたブリコラージュの実践を行い、ゼミの共同体への参加を深めることができた。英語と日本語を使い分けることで、ゼミの他のメンバーとの関係を維持し、双方の言語能力に対する負担を軽減することができた。また、S のアプローチは、異なる言語背景を持つ参加者同士が情報を効果的に理解し合うための架け橋となり、ゼミの学びの場で相互理解を促進する役割を果たしている。

また、同じ研究におけるインド人エンジニアの事例は、ブリコラージュの重要性を指摘している。彼らは日本企業での業務において、限られた日本語能力を補うため、複数のモダリティ（言語、絵、図、数字など）を組み合わせたマルチモダルなブリコラージュを活用している。具体的には、図や絵を用いることで情報を視覚的に伝達し、数字や具体的なデータを駆使して曖昧さを排除し、正確な情報提供を実現している。このアプローチにより、彼らは言語的制約を克服しつつ、効率的で分かりやすいコミュニケーションを可能にしている。

さらに、このマルチモダルなブリコラージュは、言語能力の補完のみならず、業務全体の効率化や異なる文化間の相互理解の促進にも貢献している。こうした取り組みによって、インド人エンジニアは日本企業との協働を進め、ブリッジエンジニアとして重要な役割を果たしている。ブリコラール（ブリコラージュを行う者）は社会的な構造の中に位置づけられ、借り物の素材を用いて、自分のスペースを作るという作業をしている（村田，2009；2）。

村田（2009）は、言語文化教育において、リテラシーは、単なる読み書き能力や言語知識にとどまらず、社会参加を実現するための実践的な能力として定義されるべきであると主張している。具体的には、リテラシーは、社会との積極的な関わりを通じて他者と効果的にコミュニケーションを行い、共同体内で適切に役割を果たすための手段と見なされる。

このような視点に基づくと、ブリコラージュという概念は、社会や規範の枠組み内に制約されつつも、個々の参加者が自身の持つリソース（言語資源、知識、経験）を組み合わせ、社会参加を実現しようとする実践を示している。言い換えれば、ブリコラージュは単なる技術や能力の集合ではなく、参加者が複数の要素を柔軟に取り入れ、限られた条件の中で最大限の効果を引き出すための創造的な適応を反映している。このように、社会参加の実現には、既存の枠組みに依存しつつも、それを超えて主体的に自らの役割を模索する姿勢が重要であると言える。

2.2 小結

これまで、複言語使用の実態やその使用状況を説明するための概念について検討してきた。これらの概念は、それぞれ独自の特徴を持ち、複言語使用のあり方を捉えるだけでなく、エンパワーメントの観点から、言語や文化が交差する多様な社会的現実におけるコミュニケーションを分析し、探求するための枠組みを提供している。

これらの概念は大きく、「場」と「言語使用」に焦点を当てたものと、「複言語使用のプロセス」に注目したものの二つに分類できる。「場」と「言語使用」に関する概念には、メトロリンガリズムと言語の汽水域が含まれる。これらは、特定の場における言語の使用状況や相互作用を説明する枠組みを提供する。

一方、複言語使用のプロセスを中心とする概念には、トランスランゲージング、コードスイッチング、ブリコラージュが挙げられる。これらの概念は、個々の話者が異なる言語資源をどのように活用し、適応していくかを説明する視点を提供する。各概念の特徴について、以下の表4にまとめる。

表4 複言語使用の実態および使用状況捉える概念の特徴の整理

概念		特徴	引用
メトロリンガリズム	場・言語	日常生活の場面において、異なる言語や文化が交差する環境では、「ことば」は固定的なものではなく、話し手と聞き手の相互作用を通じて変化し、その場に応じた新たな意味を創出する資源として機能する。	Pennycook & Otsuji (2010) ; 2015a), 尾辻 (2021b)
言語の汽水域		異質な言語的他者（人や物を含む）との接触や相互行為（交渉）を通じて、新たな意味が創造されるプロセスや活動を指す。また、広く共有された言語規範から解放され、新たな混合言語が生み出される動的なゾーンでもある。	杉山 (2019), 松田 (2023)
トランスランゲージング	言語	複言語話者が言語を個別の枠組みとしてではなく、言語間の境界を超えた統合的な言語資源として活用し、状況に応じて自在に使い分けながら言語活動を行うことを指す。	Williams (1994), Garcia & Wei (2014), Cenoz & Gorter (2015), 加納 (2016) など
コードスイッチング		明確に異なる言語の間で切り替えが行われ、それぞれの言語の境界を維持しながら、単語・フレーズ・文単位で言語を切り替える現象である。	Poplack (1980), ガンパーズ (1982), Gardner-Chloros (2009) など
ブリコラージュ		限られた環境の中で、手元にある資源（言語資源、モノ、知識など）を工夫しながら活用し、即興的かつ創造的に新たな価値や意味を生み出すプロセスである。	Lévi-Strauss (1962/1966), 村田 (2009) など

表4に記した5つの概念は多文化的・多言語的な状況における言語使用や活動を理解するための独自の視点を提供している。

①メトロリンガリズムは、日常の場面に着目し、「場」と「ことば」の関係を捉える概念である。この概念に基づくと、「ことば」は静的な存在ではなく、動的かつ文脈依存的なものであり、相互作用の中で生まれるものである。この視点では、視覚・聴覚・嗅覚などのマルチセンソリーを含むセミオティック資源が、意味形成において重要な役割を果たすとされる。

②言語の汽水域は、異なる言語や文化を持つ他者と接触し、交渉を行う場として捉えられる。また、言語や文化が混ざり合うことで、新しい言語形態や表現が生まれるプロセスや活動を指す。ここでは、新たな意味や表現が創造されるコミュニケーションの形態が見られる。

③トランスランゲージングは、話者が持つすべての言語資源や非言語資源を統合的かつ柔軟に活用する言語使用の形態を指す。この概念は、バイリンガル教育の場面で特に注目されている。

④コードスイッチングは、一つの談話内で単語、フレーズ、文レベルで言語を切り替える現象であり、言語間の境界は明確に存在するものとして捉えるという特徴を持つ。

⑤ ブリコラージュは、手元にある限られたリソース（言語資源、道具、知識など）を工夫して活用し、新たな価値や意味を創造する即興的で創造的な適応のプロセスである。

2.3 コミュニケーションの即興性・柔軟性・創造性を左右する二つの要素

第1章で述べたように、多言語・多文化社会においてこれまで提唱されてきた「やさしい日本語」と「共生言語としての日本語」は、母語話者（NS）が非母語話者（NNS）に対して言語的配慮を行う支援策として、多文化共生の一助と評価されてきた。実際、それにより言語的障壁が緩和され、意思疎通が可能となった事例も報告されている（佐藤，2014；柳田，2023；岡崎，2002 など）。

しかしながら、「やさしい日本語」はNSからNNSへの一方的な伝達にとどまりやすく、「共生言語としての日本語」も相互性を重視しているとはいえ、日本語を中心とする枠組みを前提としている点で、NSの言語能力や規範を基準とした非対称的な構造を温存していると言える。結果として、NNSによる即興的で柔軟かつ創造的な言語実践は評価の対象となりにくいという課題が残されている。

本研究は、これら「やさしい日本語」や「共生言語としての日本語」といった概念そのものを否定するものではない。むしろ、従来の議論の意義を認めつつ、そこに残された課題を乗り越えた先に、従来の枠組みでは捉えきれない実践の多様性や可能性に光を当てようとするものである。

これもすでに第1章で述べたように、これまでNNSの言語使用は、NSの言語規範を基準に「逸脱」と見なされ、結果としてNNSによるコミュニケーション方略は否定的に評価される傾向があった。その背景には、NSの言語能力を相対的に優位なものとする位置づけが、言語観や社会的期待として広く共有されていることが挙げられる。

しかし、NNS同士のやりとりにおいては、固定的な言語規範にとらわれず、状況に応じて即興的かつ柔軟に、そして創造的に言語資源を活用する実践が確認されている（Firth, 1996；ファン，1999；Pitzl, 2018）。しかし、そのような実践が本当に「逸脱」と評価されるべきか否か、あるいは多言語・多文化社会において有効に機能するコミュニケーションの一形態であるかについては再考の余地がある。後者として再評価され、十分に認められるべきであると考えられる。

樋口（2024）によれば、「言語の創造的使用（Using language creatively）」とは、基本的な言語知識に基づく既存の知識を再構築・再編成する能力、または新たなコミュニケーション文脈で応用する能力を指す。ここに見られるのは、従来の固定的な言語規範に基づく能力観とは異なる、実践的かつ動的な言語能力観である。

このような視点を理論的に深めるために、本研究では第2.1節において、「言語の汽水域」「メトロリンガリズム」「トランスランゲージング」「コードスイッチング」「ブリコラージュ」などの概念を整理した。これらの理論は、異なる言語的背景を持つ人々が交差・接触する場において、言語の規範にとらわれることなく新たな「ことば」が生成される可能性、そして既存の資源を柔軟かつ創造的に活用する可能性を示している。

実際、NNSが言語資源に加えて、「場」との相互作用のなかで、つまり視覚的情報や「モノ」、ジェスチャー、聴覚の手がかりなど、多様なセミオティック資源を組み合わせ、即興的で柔軟かつ創造的に意味を構築する姿は、異なる言語的・文化的背景をもつ人々との日常的なやりとりの中で、自然に生じている。こうした実践は、特別なものではなく、日常の中に存在している。それは、異なる言語

的・文化的背景をもつ人々がコミュニケーションを成立させようとする過程の中で、結果として生まれる実践である。

そうした実践を価値あるものとして再評価しつつ、どのような条件、状況であれば異なる言語的・文化的背景を持つ人々の即興性・柔軟性・創造性が発揮され、より豊かな「ことば」に結びついていくのかということの検討が必要である。

本研究では、こうした即興性・柔軟性・創造性の発揮の程度を左右する要素として、①場のセmiotick資源、②個人の意味生成能力という二点を挙げる。

① 場のセmiotick資源

コミュニケーションにおいて言語資源にのみ焦点を当てない場合、場の役割が非常に重要になる。特に、異なる文化や言語を持つ人々が効果的に意思疎通を行うためには、言語資源だけでなく、多様なセmiotick資源を活用できる環境を整えることが必要である。そのため、コミュニケーションの場において、多様なセmiotick資源が利用可能な状態にあることが求められる。視覚情報、「モノ」、場の配置などが整えられ、それらの資源が容易に手に入り、活用できる環境が整備されていることが重要である。

第1章でも述べたように、NSとNNS、あるいはNNS同士の間では、言語のギャップを補うために視覚的資源（絵や数字など）を用いた共通のコミュニケーション方略が確認されている。これは、セmiotick資源の活用が相互理解を促進する有効な手段であることを示している。

このような「場」における意味の生成は、Pennycook & Otsuji (2017) が提唱する「Distributed language (分散することば)」の概念とも一致する。「ことば」とは話者の内面に完結するものではなく、人・モノ・環境といったセmiotick資源との関係性の中に分布しながら生成されるものと捉えられる。

よって、文化・言語の異なる人々が効果的なコミュニケーションを実現するには、言語資源に加え、多様なセmiotick資源を柔軟に活用できる「場の整備」そのものが鍵となるのである。

② 個人の意味生成能力

コミュニケーションにおいて重要なのは、参加者が状況に応じてセmiotick資源を選択し、それらを組み合わせながら意味を創出し、相手との相互理解を築く能力である。この能力は、その場にある利用可能な資源を活用することのみではなく、相手の状況や背景を考慮しながら、自らの意図を効果的に伝える力を含む。これは次の三つの要素から成る。セmiotick資源の選択力、セmiotick資源の組み合わせ力、相手を考慮した調整能力である。このように、意味生成能力とは、状況に応じた資源の活用を通じて、相手との相互理解を生み出すプロセスを構築する力であり、この能力で、より効果的なコミュニケーションが実現される。

さらに言えば、これら二つの要素は、それぞれが単独で機能するわけではなく、時には個別に、時には相互に補完し合いながら、場に分散する「ことば」と個人の意味生成能力とが状況に応じて働くことで、より効果的かつ柔軟なコミュニケーションが実現されるのである。つまり本研究では、場の整備が、分散する「ことば」と個人の言語能力・意味生成能力とを結びつけることで、「ことばの能力」と捉える。

しかし、これまでの研究では、これら二つの要素について十分な関心が払われてこなかった。セmiotick資源が豊富に存在する場についての研究は行われてきたものの、それらがどのように選択・活用され、個々人の能力に結びついているのかについては十分に検討されていない。例えば、Pennycook & Otsuji (2014) や尾辻 (2021b) は、多様な言語資源やセmiotick資源について分析しているが、そのデータ収集箇所が、いずれも商業空間（フランス料理店、バンングラデシュ系雑貨

店)であるという点で共通する。これらの場合は、言語資源やセミオティック資源に恵まれてはいるものの、商業空間であるがゆえに、参加者の役割や会話の流れがある程度固定されているという制約がある。例えば、フランス料理店では、従業員同士の会話や従業員と顧客とのやり取りは、業務目的に応じて機能的に決定される。従業員同士が個人的な会話をすることもあるが、それは業務環境の影響を受け、話題が制限される傾向にある。同様に、バングラデシュ系雑貨店においても、会話の中心は店員と顧客のやり取りであり、サービス提供の枠組みの中で展開される。

このような場においては、「ことば」がどのように生成されるかという点について一定の理解が示されている一方で、参加者がある程度定められた役割のもとで、言語資源やその他の資源を選択・活用し、類似した相互作用のパターンが日常的に繰り返される傾向にある。その結果、言語資源や他の資源の使用には一定の予測可能性が見られるため、日常生活における個々の話者が状況に応じて柔軟に言語資源やセミオティック資源を選び、意味を構築する力については、十分に検討されていないと考えられる。

以上の背景を踏まえると、今後の研究では、セミオティック資源が豊富に存在するだけでなく、商業空間とは異なり、参加者の役割が固定されず、会話がより自由かつ流動的に展開される日常的な場を対象とした分析が求められる。それは同時に、日常生活や個人の経験といった多様な課題が展開される可能性を持つ場でもある。

さらに、予測不可能な出来事が発生することも想定されるため、その場にいる参加者一人ひとりの能力や適応力が即座に反映されるような状況が含まれていれば、豊富なセミオティック資源を意味生成へと結びつける個人の力について、より詳細に検討することが可能になると考えられる。

そこで本研究では、具体的な分析対象として、多国籍の交換留学生在が共同生活を営むシェアハウスに着目する。調査の目的は、日本語中級レベルの交換留学生在が生活するシェアハウスのキッチンにおいて、どのようなセミオティック資源（言語資源、ジェスチャー、「モノ」、においなど）が、どのような場面で活用され、どのような役割を果たしているのかを明らかにすることである。

これらの背景を踏まえると、第3章では、「料理場面」という日常かつ共同的な活動に着目し、その特性を検討する。続く第4章では、本研究の倫理審査の手続きや、使用するデータおよび分析方法について論述したうえで、第5章では、本節で提示した二つの要素「場」と「意味生成能力」の観点から、多言語・多文化環境において参加者が自身の持つ資源やその場に存在するセミオティック資源をどのように選択・組み合わせ、意味を構築しているのかを分析し、これら二つの要素がコミュニケーションの成立や発展にどのように貢献しているのかを考察する。

第3章：本研究における「料理場面」の特性

第2章では、複言語使用の実態やその使用状況を捉えるための概念を整理し、それぞれの特徴について論じた。特に、メトロリンガリズムや言語の汽水域の概念は、「ことば」が特定の場や環境と密接に関係していることを指摘している。本研究では、これらの理論的枠組みを背景に、多言語・多文化社会における日常のコミュニケーションをより多角的に理解するための適切な事例として、シェアハウスの「料理場面」を研究対象として取り上げる。

留学生が共同生活を営むシェアハウスのキッチンには、異なる言語や文化が日常的に接触し合う場であり、コンタクトゾーン（松田，2023）としての特性を持つ。この場では、言語資源だけでなく、ジェスチャー、調理器具やテクノロジーといった「モノ」、さらにはにおいなどの多様なセミオティック資源が相互に作用しながら意味が生成されるという特徴がある。さらに、これらの資源は状況に応じて柔軟に活用され、効果的なコミュニケーションを実現する重要な要素となる。

これまでの「料理」に関する先行研究としては、料理の意義や役割が多様な学問分野で幅広く議論されてきた。本研究では、これらの議論を踏まえ、「料理場面」を用いることの妥当性について考察する。なお、本研究における「料理場面」とは、材料の準備から調理の完了に至るまでの一連の調理過程全体を指している。

本章では、本研究において「料理場面」を選択した理由を明確にすることを目的とする。まず、先行研究で取り上げられている「料理」の概念について、社会的および文化的な観点から整理し考察する（3.1節）。次に、料理を共にする場面におけるコミュニケーションの特徴を明らかにするため、さまざまな分野の先行研究を参照しながら、その機能や意味を体系的に分析する（3.2節）。続いて、共食（共同での食事）に関する議論を行い（3.3節）、本研究の分析対象である「料理場面」と先行研究で扱われた場面を比較検討することで、「料理場面」を研究対象として選定した理由および本研究における位置づけを明確にする（3.4節）。最後に、本章の内容をまとめる（3.5節）。

3.1 「料理」とは何か

「料理」は、人間の消費を目的とした加工された物質として定義されるが、その役割は栄養供給のみにとどまらない。Rozin（2005）は、食べ物が個人や集団、さらには国の社会経済的地位を反映する重要な要素であると指摘しており、「料理」や食事が持つ社会的・文化的意義を考察する必要があるということになる。具体的には、「料理」や食事は単なる嗜好を超え、社会的相互作用や文化的象徴を介して共同体のアイデンティティや価値観の形成に寄与する。また、「料理」は異なる文化的背景を持つ人々をつなぐ力を持ち、文化の違いを超えた相互理解や信頼関係を構築する手段ともなり得る（Çakır, 2014; 坂井田・諏訪, 2012）。

さらに、「料理」は特定の文化やアイデンティティを理解するための重要な窓口でもある。日本料理、中華料理、韓国料理、タイ料理などといった呼称は、それぞれの国の文化、歴史、価値観を反映しており、「料理」を通じてその背景を知ることができる。Samuel&Makhani（2016）も、「料理」が地域環境に存在する食材や伝統的な調理法に影響されつつ、文化の歴史や価値観、伝統を理解する手がかりとして機能し、個人や集団のアイデンティティ形成にも寄与することを述べている。このように、「料理」は栄養の供給という基本的な役割を超え、社会的・文化的側面で多様な機能を果たしている。

特に、移民にとっては、自国の伝統的な食文化は、アイデンティティの維持やコミュニティの結束を強化する重要な役割を果たす。安井（2018）は、移民が持ち込んだエスニックフードが、共通の文化的背景を持つ人々の間で連帯感を深める役割を担っていると指摘している。このように、食事の共有は、文化や歴史を象徴すると同時に、アイデンティティを表現する手段としても機能している。

日本では、時折、異文化交流を目的とした交流会などのイベントが開催される。これらのイベントでは、異文化の料理を楽しみながら参加者同士が交流し、文化的多様性への理解を深めることができ

る。松岡・林（2013）によれば、食事を共有するという行為は、生活の基盤である食が全ての人々に普遍的な価値を持つため、交流を図る強力な手段となるという。また、海外に住む人々が自国の料理を求めることは、自らの文化的ルーツを再確認し、異国の地でも精神的な安定を図る営みである。

さらに、神森（2020）は、食の多面的な特徴について、次の2つの役割を強調している。1つ目は、国際交流の媒介である。食は国や文化の枠を超え、異なる文化背景を持つ人々が共有することで、相互理解を深める手段となる。2つ目は、コミュニケーションツールである。神森がフランスでの交換留学中に多国籍の仲間と共有した料理は、文化や価値観への理解を深めると同時に、言語や文化の壁を越えたつながりを生み出した。このように、「料理」は文化の架け橋としての力を持ち、異なる文化や背景をつなぐ普遍的な手段となる。

これらの観点を踏まえると、「料理」は単なる生命維持のための行為ではなく、文化、社会、人間関係において多面的な意義を持つ完成された存在であると言える。また、「料理」は文化的表現としての芸術的側面を持ちながら、個人や集団のアイデンティティ形成にも貢献する重要な要素であると結論づけられる。

3.2 共同での料理

本節では、共同での料理を作ることについて検討する。共同での料理のプロセスは心理学および社会学において頻繁に研究対象とされ、その行為が人々の関係性や相互作用に与える影響に注目が集まっている。

石毛（2015:11）は、「人間は料理する動物である」と述べ、人類にとって料理が本質的な活動であることを示している。Fernández-Armesto（2002:3）も同様に、「料理は人間特有の比較的少数の奇妙な行為のひとつである。それは、自然界の尺度や栄養摂取の一般的な基準から見ると奇妙である」と指摘し、料理が単なる生存のための行為を超えた文化的・社会的な活動であることを示唆している。

これらの議論は、料理が単なる栄養摂取の手段にとどまらず、人間の社会的・文化的な特性を反映する重要な行為であることを明らかにしている。あわせて、共同での料理という行為を通じて、個人間の相互作用や関係性がどのように構築されるかを考察することは、人間の社会的行動や文化的表現を理解する上で重要な視点となる。

Gordon（2019）は、料理が人々の心理的幸福感に与える利点について、多くのメンタルヘルス専門家が認識している点を指摘している。「料理」を共にすることで人々の関係性が改善され、人々を結びつける手段として機能する点を強調している。

さらに、Çakır（2014）は、「料理」を共にすることが個人的なストーリーテリングと結びつくことで、世代間のコミュニケーションと学びを促す創造的な言語として機能することを指摘している。同研究では、「料理」が親、子ども、高齢者を含む多様な人々が参加できるポジティブで非公式な環境を提供し、異なる文化背景を持つ人々を結びつける力を持つことが明らかにされている。また、このような環境では、「料理」が対話を活発化し、信頼関係を築くアイスブレイカーとしても機能することが示されている。

共同での料理は、単なる調理作業にとどまらず、非常に複雑で多面的な協力活動である。坂井田・諏訪（2012）は、共同での料理が自由な会話の場を提供し、複数の人々との良好なコミュニケーションを促すと指摘している。この点に関連して、Paay et al.（2015）は家庭のキッチンでの共同での料理において、観察、確認、指導、支援という4つの協力行動が自然に生じることを明らかにしている。これにより、調理が単なる作業にとどまらず、協力と連携が求められる複雑な活動であることが示されている。また、調理を通じた国際交流の重要性については、田中（2012）のアンケート結果が示すように、単発的な活動ではなく、複数回にわたる体験を通じてコミュニケーションを深めることが効果的である。

松岡・林（2013）は、調理を通じた国際交流が文化理解や相互尊重を深める有効な手段だと指摘し、調理を通じた交流の成立における主要な要素として、3つの点を挙げている：①五感を活用した体験：調理は視覚、触覚、嗅覚、味覚を駆使した活動であり、参加者は感覚的に強く記憶に残る体験を得ることができる。②コミュニケーションの促進：一緒に料理を作り、食べることで自然と会話が広がり、参加者同士が親しくなる機会が増える。③文化的理解と心の開放：食に対する共通の関心があることで、参加者が楽しんで体験を共有し、難しいテーマについても自然に話しやすくなる。平塚（2020）も同様に、共同での料理において参加者が役割を共有することが、自然なコミュニケーションを生み出す要素になることを報告している。一緒に野菜の皮を剥いたり切ったりするなどの単純な作業を他の参加者と共有することで、親密度が低い参加者間でもコミュニケーションが発生しやすくなるとしている。

最後に、Trubek & Belliveau（2009）は、キッチンが多感覚による体験型学習の理想的な枠組みを提供する場であることを指摘している。「料理」は香り、音、見た目、触感、味といった感覚を活用して知性を刺激し、すべての参加者が積極的に関与せざるを得ない環境を生み出す。このように、「料理」を通じた学びは記憶に強く刻む力を持つと述べている。同研究の中である学生は、記憶は食べ物と結びつき、この食体験を通じて学んだことは、頭に残り続けると述べ、その学習効果の高さを強調している。

これらの研究結果を総合すると、共同での料理は心理的幸福感の向上や人間関係の強化に寄与するだけでなく、複雑で協力的なコミュニケーションの場としても重要だとわかる。特に、「料理」を通じた役割の共有や相互連携が、参加者間の関係性を深める手段になると言える。

3.3 共同での食事

本節では、共同での食事（共食）について検討する。共食は心理学および社会学において頻繁に研究対象とされ、その行為が人々の関係性や相互作用に与える影響が注目されている。石毛（2015：11）は人間が共食する動物であり、人類の食事において最も基本的な単位は家族であると述べており、食事を分け与える最小単位として家族という概念が成立したと指摘している。

しかし、新型コロナウイルスの流行以降、人々の生活様式は大きく変化し、その影響は共に食事をするということという行動にも及んでいる。例えば、ソーシャルディスタンスの確保やオンラインでの食事会の普及など、従来の共食の形態が再定義されつつある。このような背景を踏まえ、食事の形も変わっていくと考えられる。

まず、中川ほか（2010）の研究では、現代日本における食生活の変化に着目し、個食やながら食事といった課題が増加していることが指摘されている。一方で、若者世代には他者と共に食事をするへの強い欲求が依然として見られることも明らかにされている。この研究は、共食が単なる食事行動にとどまらず、コミュニケーションを促進し、社会的つながりや心理的安定を支える重要な役割を果たすことを示している。

次に、尾見・永瀬（2023）は、共食がコミュニケーションの質に与える影響を詳細に分析している。その結果、食事や飲み物の有無が対話の深さや質に直接的な影響を及ぼすことが確認され、共食が単なる栄養摂取を超えた社会的機能を持つことが明らかになっている。木佐木（2008）は、共食を食物の共有という行為以上のものと捉え、その背後に精神的・内面的な要素が含まれることを強調している。共食は、家族や集団の結束を強化するとともに、文化的価値観や社会構造を反映する重要な行為であると述べている。

さらに、Teoh Synn Ee（2023）は、食事が家族の価値観や行動を形成し強化する役割を果たす点を指摘している。この研究では、食事が日常生活の重要な要素であり、家族関係を築くための原動力となることが示されている。また、江崎（2023）は、思春期の精神的健康において共食が果たす重要性を強調し、共食が持つ心理的安定の効果を再認識する必要性を示している。

中川ほか（2010）の研究によると、共食にはいくつかの重要なメリットがある。まず、「料理」を話題にすることで会話が自然に進み、次に、共食を通じて集団内での人間関係が構築され、さらに、嗜好や好みに基づいて相手への理解が深まるとされている。このように、共食はコミュニケーションを促進する重要な役割を果たすとともに、コミュニケーション機能がその特徴の一つとして挙げられる。

また、共食は娯楽機能も持ち合わせていて、地域の集まりなどにおいて、食事を通じて参加者同士の交流が深まる事例が報告されている。この娯乐的な側面に加えて、共食は家族や地域コミュニティのつながりを強化する役割も果たしている。川崎（2001）では、食卓を安らぎの場として認識している人々が、日常生活に関する食卓外の会話をよく行っていることが示されている。この結果は、日頃のメンバー間の関係が食卓の雰囲気に影響を与えることを示唆していて、共食が社会的つながりや人間関係において重要な役割を果たすことを裏付けている。

一方で、足立（2014）は、共食の範囲が家族に限定されるべきではないと指摘している。一人暮らしの増加やライフスタイルの多様化が進む中で、共食の対象は家族だけにとどまらず、友人、同僚、学びの仲間、さらには地域コミュニティにも広げる必要があると述べている。このように、共食は社会環境の変化に応じてその形態を変化させ、新たな社会的つながりを構築する役割を果たしている。

また、徳永ほか（2015）は、共食がその場に集まった人々にとって情報交換や相談の場として機能すると指摘している。日常的な共食が行われることは、精神面での安心感を提供するだけでなく、生活意欲や食事の質を向上させるなど、さまざまな効果をもたらしている。さらに、誕生日や結婚式などの特別な共食は、家族や友人を祝う場として、非日常的な体験を提供している。

このように、共食は単に食事を共にするだけでなく、社会的、精神的な側面にも大きな影響を与え、地域社会のつながりを強化する重要な役割を果たしている。

以上のように、共食は単なる食事行動を超え、コミュニケーションや社会的つながりの形成、文化的価値観の共有、心理的安定など、多面的な機能を持つ行為として捉えられるべきである。

3.4 本研究が「料理場面」を選定した理由

「料理」、共同での料理、共同での食事の特性について、次のように整理できる。

「料理」は、単なる栄養摂取の枠を超え、文化的・社会的な意味を持つ行為である。食文化は、地域や集団の独自性を反映し、個人や共同体のアイデンティティを象徴する。また、「料理」は家族やコミュニティの絆を深める役割を果たす。さらに、異なる文化背景を持つ人々を結びつける普遍的な「ことば」として機能し、相互理解や文化交流を促進する力を持つ。

多くの研究が、「料理」が異なる文化的背景を持つ人々の交流において果たす役割を指摘している。今ほか（2021）は、日本とタイの大学生を対象とした異文化オンライン交流会において、「料理」が相互理解と学びを深めるテーマとして機能したと示している。また、稲葉（2009）は短期研修留学生と日本の高校生が日本料理を通じて言語や文化の壁を越えた相互理解を実現する事例を報告している。本間（2016）は、料理交流会がリラックスした雰囲気を提供し、参加者同士が自由に交流し、新たなネットワークを形成する場としての重要性を強調している。さらに、神森（2020）は、食が五感を刺激し、幸福感を提供するだけでなく、国境を越えたコミュニケーションツールとして機能する点を示唆している。

共同での料理は、単なる食事の準備を超え、参加者の関係性を深め、異なる文化間の交流を促進する重要な活動である。さらに、食事はアイスブレイカーのような役割を果たし、たとえ親密な関係が築かれていない場合でも、一緒に行うことができる活動である（Çakır, 2014; 平塚, 2020）。また、調理過程で生まれる対話や役割分担は、心理的な幸福感を高めるとともに、参加者間の信頼関係を築くきっかけとなる。共同での料理は授業や自由会話の場面とは次の点においても異なる。授業場面で

は進行方法が計画的かつ予測可能であり、自由会話でも一定の社会的ルールに基づく制約が存在する。一方、「料理場面」は状況依存性が高く、予測不可能な状況に対する柔軟性が求められる。

共同での料理の特徴として、予測不可能性と即興性が挙げられる。調理中には食材の不足や調理ミス、想定外の味付けなど、予期しない問題が発生することがある。このような状況に対応するためには、参加者同士が協力しながら即座に解決策を見出す能力が必要とされる。また、利用可能な食材や調理器具、参加者のスキルや時間的制約、相手への配慮といった要因が調理進行に影響を与え、それに応じた即興的な対応が求められる。これにより、参加者間の協力が促進され、チームワークが強化される。

共同での食事は、家族や友人といった親しい関係だけでなく、異なる文化的背景を持つ人々をつなぐ重要な役割を果たす。中川ほか（2010）は、共食を通じて会話が自然に促進されることを指摘しており、川崎（2001）は、その食卓が社会的つながりや心理的安定を強化する場として機能することを述べている。このように、共同での食事は神森（2020）による料理に関する考え方と同様に、文化の共有や他者との交流を深める重要な手段となる。また、「料理」を通じて互いの文化を学ぶ場が提供されることになる。

本研究における「料理場面」とは、このような共同作業としての料理の過程を指す。「料理場面」には、予測不可能性や即興性、さらにはセミオティック資源の多面的な活用といった特徴が見られ、他の場面とは異なる、動的で柔軟な交流が生じる特別な環境である。このような場面では、言語資源の加え、ジェスチャーや「モノ」、感覚的な要素など、さまざまな資源が活用されるため、交換留学生の実際のコミュニケーションを深く理解し分析する上で有用である。また、料理中に発生する予測不可能な状況に対応する過程や、異なる文化・言語背景を持つ参加者同士の協力を観察することで、多言語・多文化社会における交流の可能性や課題を明らかにする手がかりを得ることができる。このような特性を踏まえ、本研究では、「料理場面」を分析対象として選定した。

3.5 本章のまとめ

本節では、「料理場面」が持つ多面的な特性について整理し、議論を締めくくる。まず、「料理」は異なる文化的背景を持つ人々を結びつけ、自然なコミュニケーションの促進や信頼関係の構築に寄与することが指摘されている（坂井田・諏訪, 2012 ; Çakır, 2014）。また、共同作業を通じた対話の活性化や、状況に応じた対応能力の向上にも貢献することが明らかになっている（Paay et al., 2015; 今ほか, 2021）。さらに、「料理」は個人の文化的ルーツや記憶を共有する手段としても機能し、より深いレベルでのつながりを生み出す契機となる（Çakır, 2014）。

次に、「料理」は文化交流の場面でも重要な役割を果たしており、異なる文化を共有し、言語資源を超えたコミュニケーションの手段であると指摘されている（稲葉, 2009; 筒井ほか, 2015; 今ほか, 2021）。「料理」や食事を通じた会話は、精神的健康や社会的つながりを強化する効果があることが示唆されている（中川ほか, 2010 ; 木村ほか, 2020; 江崎, 2023）。こうした場面では、言語資源やジェスチャー、「モノ」などといった多様なセミオティック資源が活用され、言語能力だけに依存しないコミュニケーションが可能であることが予測される。

まとめると、「料理場面」の特性として、以下の点が挙げられる。

① 言語比重が低い場である

この場では、ジェスチャー、におい、色など、さまざまなセミオティック資源が存在し、それらが活用されることで、必ずしも言語資源に依存しないコミュニケーションが可能となる。

② 文化的要素を反映する場である

調理器具や調味料などの物理的資源には、それぞれの文化的背景が反映されており、「料理場面」が多文化交流の場となる。

③ 予測が不可能であり、即興的に意味が生成される可能性を持つ場である

調理中に発生する予期せぬ事態への対応や問題解決が求められる中で、参加者間の協力が促され、その過程で即興的かつ創造的な意味の創出が生じる。

④ 状況適応力が求められる場である

「料理場面」では、状況の変化に応じた適応力が求められる。計画的な授業やある程度が決まっている自由会話とは異なり、調理の進行や参加者によって会話の内容が変化し、話題が固定されず、過去の経験や現在の状況、未来の予定など、多様な話題が自然に交わされる場となる。

以上を通し、「料理場面」は日常的な場面であり、多言語・多文化の人々が相互にコミュニケーションを取り、関係を築く場として機能することが示唆される。そこで、本研究では、セミオティック資源が豊富に存在し、多様な選択肢がある場としての「料理場面」を分析対象とする。具体的には、どのようなセミオティック資源がコミュニケーションにおいてどのような役割を果たし、それらがどのような場面で活用されているのかを明らかにすることで、「料理場面」という事例を通じて、多言語・多文化社会における異なる言語的・文化的背景を持つ人々のコミュニケーションの実態を明らかにするとともに、従来とは異なるコミュニケーションのあり方を検討し、非母語話者のコミュニケーションに対するまなざしを変える契機とする。

第4章：本研究のデータ収集と分析方法

本章では、本研究におけるデータと分析方法について詳述する。まず、データの概要について説明する。この中には、調査の目的、倫理審査の手続き、調査対象者のプロフィールとその選定方法、さらにデータ選定の基準が含まれる。また、データ収集の過程において信頼性と妥当性を確保するために重視した主要な点についても言及する（4.1節）。次に、採用した分析手法を詳細に述べる。ここでは、分析に使用した定性的アプローチの具体的な内容やデータ処理の手順について解説し、最適な結果を得るための方法論を明確にする。また、分析結果の解釈と、それをどのように結論へ結びつけるかという論理的な流れについても論じる（4.2節）。最後に、文字化の方法について説明する。本研究は日本語だけでなく他言語も使用するため、日本語に加えて他言語の文字化方法や、それに伴う具体的なルールについても詳述する（4.3節）。

4.1 調査データ概要

4.1.1 調査目的

調査目的は、日本語中級レベルの交換留学生在が共同生活を送るシェアハウスのキッチンにおいて、どのようなセミオティック資源（言語資源、ジェスチャー、モノ、においなど）が、どのような場面で活用され、どのような役割を果たしているのかを詳細に検討することである。

4.1.2 研究倫理

本研究は、山口大学の倫理審査委員会により、研究計画および調査手法の倫理的妥当性が審査され、正式に承認を受けた（添付資料1）。研究計画および調査手法を確認する際には、研究が参加者に与える影響、参加者のプライバシーおよび権利の保護に関して、事前に十分な検討を行った。特に、研究の実施に際して、参加者の安全性を確保し、心理的および身体的な負担を最小限に抑えるための措置についても細心の注意を払った。

調査開始前には、すべての参加者に対して、研究の目的、調査の具体的内容、使用するデータの種類およびその使用方法、そして参加者の権利に関して口頭および書面で詳細な説明を行った。特に、調査参加が任意であることは強調し、調査のいかなる段階でも自由に参加を取りやめることができる旨を伝えた。また、参加をとりやめることが、参加者に対して不利益を与えることは一切ないことを保証した。さらに、提供済みの情報の利用を拒否できることも明確に説明した。

説明は、参加者が十分に理解できるよう簡潔かつ明瞭な言葉で行い、必要に応じて追加の質問や確認に応じた。その後、参加者から正式な同意を得るためにインフォームド・コンセントを文書で取得し、同意書には、研究に関する全ての重要事項が明記された。なお、調査者はタイ語を母語としているため、同様にタイ語を母語とする参加者にはタイ語で説明を行い、そのほかの参加者には日本語で詳細を説明した。

さらに、本研究では参加者のプライバシー保護と個人情報の安全管理を最優先に考慮した。収集されたデータはすべて匿名化され、データ内で個人が特定されるような情報（名前、住所、その他の個人情報）は完全に除去された。また、参加者に割り当てた識別コードを用いてデータを管理し、研究者以外の者が個々の参加者を特定することができないようにした。音声データやビデオデータなどの生データについても、必要な部分のみを分析に使用し、プライバシーを侵害することのない範囲で利用した。

特に、大学以外での分析に関しては、ビデオ録画データに参加者の顔やその他の個人を特定できる特徴が映り込んでいる場合、適切な処理を施して識別可能な部分をぼかし、参加者の匿名性を厳重に確保した。また、本研究における映像データは、研究者以外の第三者が閲覧できないよう厳重に管理されている。これにより、映像データは研究分析の目的のみに使用され、調査者（研究実施者）以外

がアクセスすることはできない。以上の措置を通じて、映像データの使用におけるプライバシー保護が徹底されている。

データは安全な方法で保管され、研究目的以外の用途で使用されることは一切ない。また、データの保存期間についても、研究終了後の適切な時期にすべてのデータを安全に廃棄する計画を立てており、廃棄の際には、データが復元される可能性がないよう、完全に削除する。電子データは暗号化されたフォルダに保管し、紙媒体のデータは施錠されたキャビネットに厳重に管理している。

最後に、本研究は参加者への負担を最小限に抑えることを目的としており、調査は参加者のスケジュールや生活状況に配慮し、柔軟に時間を調整した。また、インタビューや観察が参加者の心理的負担にならないよう、リラックスできる環境で行い、参加者の快適さを最大限に尊重した。こうした倫理的配慮を徹底することで、参加者が安心して研究に協力できる環境を整えることができた。

4.1.3 調査対象者の募集方法

本研究では、調査対象者の募集およびグループ編成にあたり、調査の目的に即した適切なプロセスを設計した。具体的には、1) パイロットスタディの実施、2) 対象者の条件設定、3) 募集方法およびラポール形成を踏まえた募集方法、4) グループ編成と実施、という4つの段階に沿って進めた。

1) パイロットスタディの実施

本研究の調査に先立ち、調査手法やデータ収集方法の有効性を確認するために、パイロットスタディを実施した。このパイロットスタディでは、インタビューや観察の手順、データ収集の具体的な流れを事前に確認し、本調査に向けた改善点を洗い出すことを目的としていた。しかしながら、パイロットスタディで収集したデータも、本研究の一部として有用であると判断されたため、最終的に本研究の分析においても活用することとした。これにより、調査の初期段階で得られた知見が、本調査におけるデータと一貫した形で分析されることとなる。なお、パイロットスタディも倫理審査を通過した後に実施されており、他の調査グループと同様に、データの管理および保護において同じ原則を適用している。

2) 対象者の条件設定

パイロットスタディの後、新たに本調査の対象となったのは、異なる言語や文化的背景を持つ中級レベルの交換留学生である。調査に参加した留学生は全体で9名であり、3名ずつのグループに分かれ、合計3グループで調査を実施した。各グループには、少なくとも1名が他のメンバーと異なる母語を持つという条件を設定した。また、調査中には母語や他の言語を自由に使用することが特に制限なく活用することができるものとした。

3) 募集方法およびラポール形成

本研究における対象者の募集には、機縁法が用いられた。調査者は、パイロットスタディおよびグループ1・グループ2の参加者と同じ日本語クラスに所属しており、日常的な接触を通じてラポールが形成されていた。このような信頼関係が、調査への協力を得やすくする基盤となった。

また、パイロットスタディおよびグループ1・2の参加者は、全員（プロイを除く）同じ日本語クラスに在籍していたため、調査者と参加者の間にはすでに一定の関係性が築かれていた。

一方、グループ3のプロイは異なる学部所属していたため、日本語の共通科目は履修していたものの、他のグループメンバーであるチャンおよびライとの接点はなく、調査開始時が初対面であった。

調査者は、すでに信頼関係を構築していたことから、交換留学生に対して直接的に接触し、倫理的配慮、研究の目的、調査内容、および調査の意義について説明を行った。説明の際には、調査が学術

的なデータ収集だけではなく、本研究での異なる母語を持つ留学生同士がどのようにコミュニケーションを図るのか、その実際のプロセスを明らかにする意義についても詳細に伝えた。

これにより、対象者は研究の主旨とその意義を十分に理解することができた。

4) グループ編成と実施

次に、調査者はグループ編成の際に考慮すべき条件を説明し、特にグループ内で少なくとも1名が他のメンバーと異なる母語を持つことの重要性を伝えた。この条件を満たすように、参加希望者の中から適切なメンバーを選び、最終的に3つのグループを編成した。

この研究では、参加者が自分たちでグループを作った場合と、調査者が設定した条件に基づいてグループを編成した場合の両方がある。参加者が自分たちで作ったグループはパイロットスタディのグループおよびグループ1である。グループ2、グループ3は調査者が設定した条件に従って編成された。各グループは、少なくとも1人が他のメンバーと異なる母語を持つという条件を満たすように組織されており、言語的・文化的多様性を反映したグループ構成となっている。

また、調査者はグループ内での自然な交流を最大限に引き出すため、参加者がリラックスした環境で調査に参加できるよう努めた。日常的なクラス活動を通じて築かれた信頼関係が、協力を得やすく、調査をスムーズに進める上で非常に有効であった。

このプロセスを通じて、留学生同士の自然な関係性やコミュニケーションの流れを保ちながら調査が進行した。参加者はすでにクラスでの交流を通じて互いに慣れており、緊張感なく調査に参加できたため、自然なコミュニケーションに基づくデータの収集が可能となった。

4.1.4 調査参加者のプロフィール

表5から表8にかけて、パイロットスタディおよびグループ1から3までの調査に参加した留学生のプロフィールを示す。これには、各参加者の出身地、母語、調査開始時点での年齢、学習言語としての日本語のレベル、日本滞在期間、さらに母語以外の言語レパートリーが含まれる。それぞれの項目は、参加者のコミュニケーションにおける言語的・文化的背景を理解するための重要な情報であり、本研究の分析において大きな役割を果たす。

表5 パイロットスタディのプロフィール

名前 (仮名)	出身地	母語	年齢	日本語 能力試験	調査開始時の 日本滞在期間	母語以外の言語 レパートリー
ケン	タイ	タイ語	22歳	N3	9か月	英語、韓国語
ユン	韓国	韓国語	23歳	N2	9か月	英語、タイ語
ドン	タイ	タイ語	22歳	N3	9か月	英語、韓国語

表6 グループ1参加者のプロフィール

名前 (仮名)	出身地	母語	年齢	日本語 能力試験	調査開始時の 日本滞在期間	母語以外の言語 レパートリー
ブン	タイ	タイ語	21歳	N3	7か月	英語、中国語、韓国語
ナム	タイ	タイ語	21歳	N3	7か月	英語、中国語
シャー	台湾	中国語	20歳	N1	7か月	英語、中国語、韓国語、タイ語

表7 グループ2参加者のプロフィール

名前 (仮名)	出身地	母語	年齢	日本語 能力試験	調査開始時の 日本滞在期間	母語以外の言語 レパトリー
ピーター	タイ	ドイツ 語	22歳	N2	7か月	英語, スペイン語
メイ	タイ	タイ語	20歳	N3	7か月	英語
スー	台湾	中国語	25歳	N2	7か月	英語

表8 グループ3参加者のプロフィール

名前 (仮名)	出身地	母語	年齢	日本語 能力試験	調査開始時の 日本滞在期間	母語以外の言語 レパトリー
ライ	台湾	中国語	20歳	N2	7か月	英語
プローイ	タイ	タイ語	21歳	N3	7か月	英語, 中国語
チャン	中国	中国語	24歳	N2	7か月	英語

参加者は年齢が近く、日本語のレベルや言語レパトリーにおいても多様性が見られる。日本語に関しては、参加者全員が一定程度の日常会話を行う能力を有している。また、言語レパトリーについては、流暢であることを必須条件とせず、各自が話せると認識している言語を挙げている。

4.1.5 データ収集方法および収集の期間

4.1.5.1 データ収集

データ収集の詳細については、1) 調査実施場所の構造, 2) データ収集の期間, 3) 調理場面の録画, 4) 料理メニューの選定と役割分担, 5) 調査者によるフィールドノート作成, 6) フォローアップインタビュー, の順に説明する。

1) 調査実施場所の構造

本調査は、交換留学生在が日常的に生活を送るシェアハウスの共有キッチンを観察場面とした。実際にデータ収集が行われた空間の構造を明らかにするため、使用されたキッチンのレイアウトを図1および図2に示す。

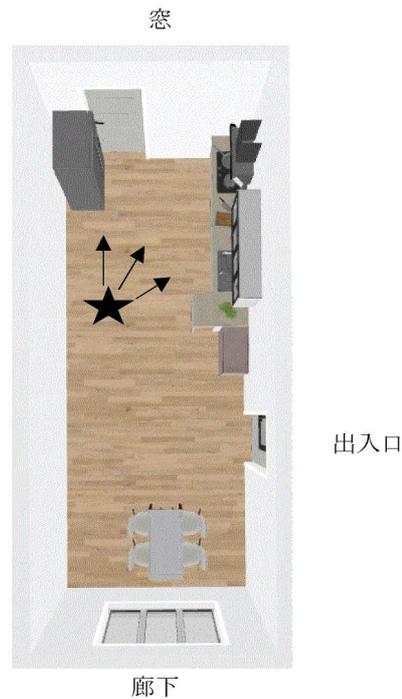


図1 シェアハウスにおけるキッチンのレイアウト①

図1は、グループ1の参加者が使用しているキッチンのシミュレーション画像である。出入口を入ると、右奥にIHコンロがあり、その隣にはシンクと洗い物置き場が設置されている。シンクの上には調理器具を収納するスペースがあり、炊飯器や電子レンジを置くための家電ラックも設置されている。左側の隅には1台の冷蔵庫があり、窓際には食事用の四角いテーブルと4脚の椅子が並べられている。なお、星マークはビデオカメラの設置場所を示し、矢印はその撮影範囲を示している。



図2 シェアハウスにおけるキッチンのレイアウト②

図2に示されたキッチンには、パイロットスタディ、グループ2およびグループ3の参加者が使用しているものであり、データ収集に使用されたキッチンのシミュレーション画像である。出入口を入ると左奥にIHコンロがあり、その隣にはシンクと洗い物置き場が設置されている。シンクの上部には調理器具を収納するスペースがあり、炊飯器や電子レンジを置くための家電ラックも設置されている。右側の隅には1台の冷蔵庫があり、窓際には食事用の四角いテーブルと4脚の椅子が並べられている。

なお、双方(図1, 図2)のキッチンには通常、3脚の椅子のみが備えられている。これは、1部屋に3人が住むことを想定して設計されているためである。しかし、調査者がデータ収集に参加する際には、参加者のうち1名が自分の部屋から椅子を持ち出し、調査者が利用できるようにしている。

参加者全員は同じシェアハウスに居住しているが、必ずしもルームメイトというわけではない。彼らは全員、大学の日本語授業を共に受講しており、日常生活でも主として日本語を使用してコミュニケーションを取っている。データ収集はグループごとに全回同一コンパートメントで実施された。

収集場所は以下の通りである。パイロットスタディのグループはケン(図2)が暮らすコンパートメントで、グループ1はブンとシャー(図1)、グループ2はピーターとスー(図1)、グループ3はライ(図2)が暮らすコンパートメントでそれぞれ実施された。

本調査は、参加者が自然な状況下で交流する姿を捉えるため、参加者の生活送るであるシェアハウスのキッチンにおいて、料理を通じた会話・行動のやり取りを対象にした。

調査者は、共同での調理を通して多様なセミアティック資源がどのように活用されるかを観察することを目的に、以下の段階でデータを収集した。

2) データ収集の期間

データ収集は、2023年4月から8月にかけて実施された。事前にパイロットスタディを1回行った後、3つのグループそれぞれに対し、月1回、計4回の「料理場面」の実施を依頼した。

3) 共同での調理場面の録画

参加者が食材を準備し、実際に調理を進める様子(準備から料理の完成まで)を、ビデオカメラで継続的に録画した。撮影は、参加者が自然なコミュニケーションを取りやすくなるように配慮し、撮影者の介入を最小限に抑える定点撮影を基本とした。各グループにおける「料理場面」のビデオ収録時間の詳細は、表9に示されている。

表9 各グループにおける「料理場面」のビデオ・音声収録時間

グループ	1回目	2回目	3回目	4回目	合計
パイロットスタディ	62分02秒				62分02秒
グループ1	72分61秒	80分88秒	70分72秒	45分30秒	269分51秒
グループ2	60分27秒	85分37秒	66分79秒	71分81秒	284分24秒
グループ3	56分63秒	46分63秒	48分48秒	55分06秒	207分20秒
合計	823分37秒(13時間43分37秒)				

4) 料理メニューの選定と役割分担

料理のメニュー選定については、参加者が自主的に決定する方式を採用した。この方法により、彼らの文化的背景や個人的な嗜好が料理の選択に反映されることが期待された。具体的なメニューを指定しないことで、各参加者が自らの文化的アイデンティティを表現する自由度が高まり、結果として

多様な料理が準備されることとなった。各回では、少なくとも1つ以上の異なる料理を作ることを要求した。

料理メニューの選定では、各回に1名の参加者が1つのメニュー選定を担当し、その役割は交替制で行われた。担当者は事前に自分でレシピを調べ、調理手順を他のメンバーに説明する役割を担った。レシピの調査には、インターネットやスマートフォンの利用、または個人の経験に基づく知識など、各参加者が自由に選択した方法が用いられた。データ収集当日には、担当者がリーダーとして作り方を他の参加者に教えながら、共同で調理を進めた。

表 10 各回の担当者

グループ	1回目の担当者	2回目の担当者	3回目の担当者	4回目の担当者
パイロットスタディ	ユン・ケン・ドン			
グループ 1	ブン・シャー・ナム	ナム・シャー	ナム・シャー	ブン・ナム
グループ 2	ピーター	スー・メイ	ピーター	スー・メイ
グループ 3	ライ	プローイ・チャン	ライ	プローイ・チャン

また、料理における役割は事前に想定されていたものの、実際のキッチンでは参加者が調理中に異なる役割を担うことがあり、その役割は必ずしも料理に直接関連するものに限定されなかった。加えて、調理に関連する会話だけでなく、無関係な会話も含め、その場で行われたすべての会話が分析対象とされ、これらのコミュニケーション全体がデータとして総合的に扱われた。

料理が完成すると、参加者全員と調査者が共にテーブルを囲み、出来上がった料理と一緒に食べる時間が設けられた。この食事の時間は、参加者同士が意見を交換し合う場となると同時に、より親密な関係を築く契機ともなった。

5) 調査者によるフィールドノート作成

調理場面の実施中には、調査者も常にその場に立ち会い、参加者の調理活動のすぐ隣で観察を行った。キッチンの構造上、設置されたカメラでは捉えきれない角度からの身振りや身体の微細な動作を把握するために、調査者はフィールドノートを用いてリアルタイムで逐次的に記録を行った。

また、複数人が同時に発話する場面や、調理音・器具の衝突音などの環境音によって録音が困難となる場面も想定された。そのため、録音では聞き取りが難しい発話や、意味の解釈において重要なやりとりが行われていると判断された相互行為については、その場で観察者の視点から補足的にメモを加えた。

6) フォローアップインタビュー

調査者は「料理場面」の終了後、各回のビデオ映像を見返し、記録では把握しきれなかった発話・動作・相互行為の意図や背景を明らかにするために、フォローアップインタビューを実施した。主な目的は、調理中に観察された不明瞭な発話や、その場面では解釈が難しい態度について、参加者自身の考えや意図を直接確認することである。

さらに、このインタビューには、観察場面に関する確認だけでなく、参加者の経験や日常的な話題についての自由なやりとりも含まれており、補足的な情報を得ることを目的としたフォローアップインタビューとしての性格を有している。

基本的には、各グループに対して4回のフォローアップインタビューを行い、ビデオ映像の特定場面を再提示したうえで、該当する発話や行動について具体的に尋ねた。また、分析の進行に応じて、

必要と判断された場合には個別に追加のインタビューも実施した。投稿論文のため、グループ1のインタビューは1回追加した。

インタビューの実施形式については、参加者の都合を考慮し、対面またはメッセージアプリによる非同期型のやりとりのいずれかを選択できるようにし、参加しやすい環境を整えた。収集したインタビューデータはすべて録音・記録し、文字化したうえで、該当する調理場面の分析と照らし合わせながら、発話の意図や資源使用などを明らかにする補助データとして活用した。

なお、調査者の母語がタイ語であることから、タイ語を母語とする参加者にはタイ語でフォローアップインタビューを行い、それ以外の参加者には日本語で実施した。各参加者へのインタビュー実施の詳細は、表11に示す。

表11 参加者へのフォローアップインタビュー詳細

グループ	参加者	フォローアップインタビュー				
		1回目	2回目	3回目	4回目	5回目
パイロットスタディ	ケン	15分24秒				
	ユン	18分42秒				
	ドン	14分17秒				
グループ1	ブン	17分21秒	15分52秒	16分49秒	アプリで5点	アプリで6点
	ナム	15分32秒	16分28秒	15分03秒	アプリで5点	アプリで4点
	シャー	18分47秒	17分54秒	18分14秒	アプリで7点	アプリで4点
グループ2	ピーター	13分32秒	11分55秒	13分28秒	14分22秒	
	メイ	14分43秒	16分26秒	15分34秒	14分04秒	
	スー	15分28秒	14分37秒	12分15秒	13分27秒	
グループ3	プローイ	14分35秒	15分56秒	13分47秒	19分42秒	
	ライ	16分56秒	15分53秒	13分58秒	14分25秒	
	チャン	11分22秒	13分19秒	12分36秒	アプリで5点	

表11が示すように、基本的には各参加者に対して1人あたり計4回のフォローアップインタビューを実施した。これらのインタビューでは、前回の調理場面において不明確であった点の確認に加え、参加者の日常生活に関する話題や考え方についてのやり取りが含まれている。また、グループ1に関しては、論文執筆に必要な追加情報を得ることを目的として、第5回目のインタビューも実施した。この際、当該グループの交換留学生はすでに帰国していたため、インタビューはチャットアプリを通じて行われた。

4.2 分析方法

4.2.1 分析の手法

本研究では、共同調理場面における交換留学生同士のコミュニケーションを対象とし、収集したビデオデータをもとに、発話内容だけでなく、ジェスチャーや「モノ」、においていったセミオティック資源の使用実態を分析した。

分析の目的は、共同調理場面で用いられる多様なセミオティック資源について、その種類や活用方法、各資源が果たす役割、さらにそれらが実際に使用された文脈を明らかにすることである。

この目的を達成するために、本研究では以下の7つの段階で分析を進めた。1) ビデオデータの文字化、2) セミオティック資源の使用場面の抽出、3) セミオティック資源の分類、4) より詳細な分析対象場面の選定、5) 場面分析・参加者の意図や受け取り方の検討、6) 先行研究との照合及び考察、7) 分析結果の妥当性および解釈の検討である。

1) ビデオデータの文字化

会話データの整理にあたり、収集したすべての会話データを文字化した。文字化に際しては、発話者が使用した言語を可能な限りそのまま記録することを基本方針とした。実際の場合では、日本語、英語、タイ語、中国語、韓国語が混在するやりとりが多く確認された。このように、複数言語が混在する状況においては、分析の焦点を明確にし、読みやすさを確保する必要がある。また、本研究は定量的な分析ではなく定性的なアプローチを重視している。そのため、一部の表現については調整・簡略化を行った。

なお、文字化の手法や本研究で用いる記号および略語の詳細については、4.3節で詳述する。

文字化を進めるにあたって、調査者が母語とするタイ語以外の言語については、該当する言語を使用した参加者本人への確認を優先し、必要に応じて他の母語話者との確認も行いながら、可能な限り正確な記録に努めた（なお、母語話者の第三者に生データを共有することは行っていない）。

加えて、会話の文字化においては、単に発話内容を記録するだけでなく、当該場面の情景や状況ができる限り鮮明に伝わるよう、描写も適宜加えた。

1.1 ビデオデータの文字化例

以下の場面は、グループ3による調理中のやり取りであり、台湾出身のチャンが、タイ出身のプロイーに説明しており、プロイーにお湯が沸くまで待つことを伝える場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
1	チャン	: えーと・・・これ [水] 待って・・・ えーと・・・ <small>グドゥーグドゥー</small> 咕嚕咕嚕まで・・・水を・・・こげる<笑>。	
2	プロイー	: ああ。	
3	チャン	: その後・・・後・・・ <small>チャーオ</small> 炒 ですよ<笑>。	炒めます。
4	プロイー	: <small>チャーオ</small> 炒 ですよ<笑>。[プロイーが頷いた]	炒めます。
5	チャン	: この <small>グドゥーグドゥー</small> 咕嚕咕嚕<笑>。	ブクブク。
6	プロイー	: グルグルまでね。	

この場面において、チャンの発話1・5中での咕嚕咕嚕は、調査者はプロイーと同様に「グルグル」という表記で記述するべきものと聞こえた。正確な情報を得るため、調査者は中国語の母語話者に対し、「グルグル」という語が中国語に存在するかどうかを確認した。同時に、チャン本人にも、実際にそのように発話したのか、またその表記で正しいかどうかを確認した。さらに、両者に対して、当該の中国語の語彙とその発音（ピンイン）を記述してもらおうよう依頼し、その結果に従って、ピンインを書いてもらった。その後、調査者はこのピンインを基にして、『中国語音節表記ガイドライン [メディア用]』を参照して文字化した。

2) セミオティック資源の使用場面の抽出

焦点の設定については、各グループの文字起こしが完了するたびに、複言語話者とともに内容を確認し、各回においてセミオティック資源が使用された場面をすべて抽出した。抽出にあたっては、何をセミオティック資源と見なすかについての定義を明確にする必要があるため、本研究では尾辻（2021b）の定義を参照して資源の特定を行った。

3) セミオティック資源の分類

本研究では、尾辻（2021b）が定義するセミオティック資源の枠組みを参照し、収集したデータを再分類した。その際、セミオティック資源を以下の4つの主要なカテゴリーに分類した。①言語資源は共通言語として機能する言語、「相手の言語」として想定される言語、自身の「母語」と意識される言語の3つに細分化される。②ジェスチャー③「モノ」では、その場に存在する物体、スマートフォン、料理そのもの、さらには料理の色など、意味の形成や伝達に寄与する物理的資源を含む。なお、尾辻（2021b）においてスマートフォンは「テクノロジー」のカテゴリーに分類されているが、本研究では「モノ」として扱った。また、色についても本研究では視覚的要素として「モノ」に含めて分類している。④において、本研究では、「香り」や「臭い」といった価値判断的な区別を設けず、嗅覚的要素全般を含む概念として広く捉えている。

4) より詳細な分析対象場面の選定

本研究では、セミオティック資源のカテゴリーを明確に定義した上で、それらが実際に使用されている具体的な場面を選定し、さらに詳細な分析の対象とした。各場面では、どのような資源がどのような状況で用いられ、コミュニケーションにおいてどのような役割（機能）を果たしているのかを、本研究の目的に即して詳細に検討した。

詳細な分析の対象とした場面については、以下3つの視点のうち、いずれかに当てはまるものを選定している。

① 異なる役割を果たすために、同種の資源が使用されている場面

資源が場面によって異なる役割を担っている場合、資源・役割ごとに代表的な場面を個別の事例として取り上げた。

② 同種の役割を果たすために、異なる資源が使用されている場面

複数の異なる資源が同じような役割を果たしている場合も、同様に、代表的な場面を個別の事例として取り上げた。

③ 資源・役割が同種である場面

同種の資源が同種の役割を果たしている場合については、代表的な例を選出した。

類似した事例についても一通りの確認を行ったが、新たな知見を得ることが難しいと判断したため、詳細な分析対象からは除外している。

このようにして、資源の使い方や場面ごとの違いに注目しながら詳細な分析の対象としていくことで、セミオティック資源の使用実態を幅広く捉え、なおかつ一定程度の焦点を絞ることができると考えられる。なお、上記①～③のほかにも、④として役割も資源も他と重ならないものについても（あれば）分析対象とする予定であったが、該当する場面は今回の収集場面のあいだには見ることができなかった。

5) 場面分析・参加者の意図や受け取り方の検討

分析にあたっては、単に発話内容を取り上げるのではなく、話し手が誰に対して何を伝えようとしていたのか、それが聞き手にどのように受け取られたのかを明らかにするために、発話そのものに加えて、聞き手の反応やその場の状況も併せて検討した。これらの要素を総合的に解釈することで、発話の意図がどのように形成・伝達され、相互行為にどのような影響を与えたのかを分析した。

特に、言語資源（共通言語として機能する言語・「相手の言語」・母語）やジェスチャー、においのセミオティック資源が用いられた場面に注目し、それらが聞き手にどのように解釈され、次の発話や行動にどう影響を及ぼしたのかを検討した。

このような分析を補完するために、必要に応じてフォローアップインタビューを実施し、調理中のやりとりにおける発話・動作・相互行為の背景にある参加者の意図や考えを確認した。インタビュー

は個別形式で行い、あらかじめ抽出した場面をもとに、言語資源、ジェスチャー、「モノ」、において各資源の使用に関する説明を求めた。

ただし、すべての事例においてインタビューを実施したわけではなく、文脈ややりとりから参加者の意図が読み取れる場面については、映像資料とその場の相互行為の流れに基づいて解釈を行った。

6) 先行研究との照合及び考察

本研究で観察・解釈した場面およびフォローアップインタビューから得られた知見をもとに、関連する先行研究との照合を行った。ここで参照した先行研究は、セミオティック資源そのものを扱ったものに限らず、言語資源についてはバイリンガル/複言語話者の言語使用に関する研究、ジェスチャーについては身体表現に関する研究、また「モノ」やにおいについては、食文化に関する研究や日常生活における実践、さらにはそれらが持つ社会学的意味や文化的文脈を扱った研究など、多領域にまたがる文献を参照している。

これらの先行研究から得られた具体例をもとに、本研究で観察された言語資源、ジェスチャー、「モノ」、においの使用場面について比較検討を行った。そのうえで、各資源がどのような場面で、どのような役割を果たしていたのかを明らかにし、先行研究の知見が本研究の観察結果に対してどのような補完的・発展的な示唆を与えうるかについて考察を深めた。

7) 分析結果の妥当性および解釈の検討

本研究では、以上の分析プロセスに基づき得られた結果の妥当性を担保するために、収集したすべてのデータを文字化・匿名化したうえで、同分野の研究者との意見交換を通じて多角的な検証を行った。この検討では、各セミオティック資源の使用に関する解釈が他の研究者によって妥当と評価されるか、また異なる視点からどのような解釈が可能であるかについて議論を行った。

さらに、複言語使用に関しては、日本語・英語・タイ語・中国語・韓国語など、各言語の母語話者である研究者と協力し、発話の意味や意図に関する解釈の正確性を確認した。

これらのプロセスを通じて、分析結果の信頼性を高めるとともに、複数の視点に基づく解釈の可能性を取り入れることで、本研究全体の妥当性を強化することができたと考えられる。

7.1 分析結果の妥当性および解釈の検討の例

以下は、グループ1がパンケーキを作ろうとする中で、シャーがブンに火加減について説明している場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
7	シャー	: <笑>なんか・・・これは小さいの火 ・・・25分くらい。	
» 8	ブン	: しょうひ [↑]。	
9	シャー	: そうそう・・・しょうひ。	
10	ブン	: オッケー・・・しょうひしょうひ。	

この解釈に対して、中国語を母語とする台湾出身のシャーも、同様に「小さいの火」という表現を最初に用いていた。これについて、母語が中国語である他の研究者に分析結果を共有・相談したところ、シャーの「ちいさいひ」という表現は、中国語の「小火（シアオフオ）」という表現からの影響である可能性が高いと説明を受けた。つまり、母語における「小+火」という語構成が影響し、「小さい火」という形で日本語に転用されたと考えられる。

さらに、ブンが「しょうひ」と発話した直後に、シャーが「そうそう・・・しょうひ」と繰り返して同意を示したことから、この表現が中国語話者にとって理解可能であることが示唆された。中国

語を母語とする研究者の見解によれば、この文脈において「しょうひ」は非常に理解しやすく、むしろ自然な表現であると考えられるとのことであった。

このように、本分析では、単に日本語能力に基づく創造的な言語使用としての解釈に加え、母語話者による視点からの補完的な解釈を取り入れることで、より多面的かつ妥当性の高い分析が可能となった。

4.3 文字化の方法

本研究で用いる文字化の凡例は以下の通りである。採用した文字化のルールは、原則的に宇佐美(2007)の『改訂版：基本的な文字化の原則』に基づいている。この基準は、日本語の自然な会話を対象とし、定量的な分析を目的として開発されたものである。しかし、本研究では定量分析が主目的ではなく、むしろ定性的な分析に重点を置いている。また、調査対象の会話には日本語だけでなく、中国語、タイ語、英語、韓国語といった複数の言語が混在している点が異なる。このため、原則に完全に従うのではなく、読みやすさや分析の焦点を保つために、一部の表現を調整し・簡略化した。本研究では、言語資源の多様性やセmiotick資源を適切に捉えるために、以下の凡例に従って会話を文字化している。これにより、発話の構造や意図がより明確に把握できるよう工夫した。

表 12 文字化記号

。	文末
？	疑問
．．	ポーズまたはリズムのとぎれ (0.5 秒以下)
．．．	0.5 秒のポーズ
{<}	重ねられた発話
{>}	重ねた方の発話
<笑い>	笑い
[↑]	上昇イントネーション
[]	文脈的情報

文字化においては、多言語が使用される状況を考慮し、発話された言語をそのまま記載しつつ、日本語のカタカナで発音をルビ形式で表記した。具体的な文字化のルールとして、中国語については、福嶋(2011)が『中国語音節表記ガイドライン [メディア用] (最終調整日 2011 年 7 月 20 日)』を参照し、韓国語については「韓国国立国語院 大韓国外来語表記法」(1986 年 文教部告示第 85-11 号, 第 2014-43 号改訂, 第 2017-14 号一部改訂)を基にした。一方、タイ語については正式なガイドラインが存在しないため、本研究ではタイ語の発音をもとに、カタカナで最も適切かつ正確に音を表現できる形を調査者自ら判断して採用した。また、これらの文字化のルールに従うことで、分析者や読者が会話の進行や発話者間のやり取りをより深く理解できるよう工夫した。

4.3.1 コーディング例

以下に、2つのコーディング例を示す。

場面1（日本語のみ）

場面1は日本語での会話を文字化した例である。多言語の会話と同様の構成を持っているが、右側にある日本語の翻訳部分は空白のままとなっている。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
11	スー	: じゃ・・・どうぞ・・・チェーフ。 [ピーターにフライ返しを渡す]	
12	ピーター	: ありがとう。 <中略>	
13	ピーター	: これ・・・大きいね<笑>その玉ねぎの部分<笑>。	
14	スー	: 野球。	
15	メイ	: 野球「↑」。	
16	スー	: 野球。	
17	メイ	: 野球「↑」。[野球のピッチングとバッティングの姿勢を取る]	
18	スー	: うん・・・野球のボール。	

場面2（タイ語と中国語）

下記の場面は、複言語が使用される場合の文字化の一例である。この会話はグループ1によるもので、日本語、タイ語、中国語が混在して使用されている。各言語の発話は、それぞれの言語で一般的に採用される文字で記述し、タイ語と中国語には注釈を付加している。また、発音は日本語のカタカナで上部に示し、右側には日本語の翻訳を添えている。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
19	シャー	: なんか・・・この匂いは何のにおい？<笑>。 [焦げる匂いを感じたシャーが尋ねた]	
20	ブン	: パンケーキ<笑>。 [ナムはブンの答えの後で、自分が作っているパンケーキについて質問した]	
» 21	ナム	: สบายไหม?。 <small>スワイマイ</small>	いい感じですか？。
» 22	ブン	: 漂亮嗎・・・漂亮了。 <small>ピアオリアン マー</small>	いい感じですか？・・・ もういい感じです。
» 23	シャー	: 漂亮嗎・・・漂亮了・・・はないよ。 <small>ピアオリアン マー</small>	いい感じですか？・・・

第5章：日本語中級レベルの交換留学生同士のコミュニケーションにおけるセミオティック資源の使用

本章では、本研究のリサーチクエストに答えるための分析を行う。また、分析結果を通じて、第2章で提案した、非母語話者同士のコミュニケーションにおいて即興性、柔軟性、創造性の発揮の程度を左右する二つの要素、すなわち「場」と「意味生成能力」の観点から、それらがコミュニケーションにどのように寄与しているのかを明らかにする。

本研究のリサーチクエストを再掲する。

日本語中級レベルの交換留学生が共同生活を送るシェアハウスのキッチンにおいて、どのようなセミオティック資源（言語資源、ジェスチャー、「モノ」、においなど）が、どのような場面で活用され、コミュニケーションの中でどのような役割を果たしているのかを明らかにする。

本研究において、セミオティック資源とは、尾辻（2020a）に即して「セミオティック資源とは、言語に限定されず、ジェスチャー、モノ、におい、テクノロジーなどを含む、マルチモダルかつマルチセンソリーな意味生成に関わる資源」全般を示すものとする。

この定義を踏まえ、本研究では、交換留学生が利用するセミオティック資源を、①言語資源、②ジェスチャー、③「モノ」、④においの4つに分類し、分析を行った。なお、スマートフォンは尾辻（2020a）に従えばテクノロジーとして分類されるが、本研究においては、「モノ」を媒介とした意味生成が可能な物理的資源および視覚的手がかりとして位置づけ、スマートフォンもその一つに含めて分析対象としている。

以下、5.1節から5.4節においては、①言語資源、②ジェスチャー、③「モノ」、④においの各セミオティック資源が、具体的な場面でどのように活用され、どのような役割を果たしているのかを詳細に分析する。分析対象となった場面の中には、同一のセミオティック資源が複数の場面で用いられているケースも確認された。また、複数の資源が同時に組み合わせられて活用されている事例も観察されており、これらの特徴は尾辻（2021b）が提唱するセミオティック資源の概念とも一致する。

そのため、次節以降では、各セミオティック資源が具体的な場面でどのように活用されているのかという点だけでなく、それらが組み合わせることで、コミュニケーションにどのような役割を果たしているのかという点についても考察する。

本章の構成は以下の通りである。まず、言語資源の使用について分析し（5.1節）、続いて、ジェスチャーの使用について検討する（5.2節）。次に、「モノ」の使用に焦点を当て、その役割を分析する（5.3節）。さらに、においの活用について考察する（5.4節）。最後に、本章の内容を総括する（5.5節）。

5.1 言語資源

言語資源は本研究のデータにおいてはもっとも頻繁に観察されたセミオティック資源である。本研究における交換留学生が使用する言語は、次の3つのカテゴリーに分類できる。①その場の共通言語として機能する言語、②「相手の言語」として想定される言語、③自身の「母語」と意識される言語である。これらのカテゴリーは一般的に明確に区別されるが、特定の状況ではこれらの境界が重なったり、交差したりすることがある。例えば、日本語の授業において交換留学生が日本語を使用する場合、その日本語はその場の共通言語として機能するだけでなく、聞き手である教師の母語（「相手の言語」）としても位置付けられる。このように、特定の場面では言語の役割が複数のカテゴリーにまたがる場合がある。

5.1.1 共通言語として機能する言語

本研究では、日本語中級レベルの交換留学生を対象とし、彼らの日常生活や学業活動において日本語が主要な共通言語として機能することを想定している。しかし、多言語・多文化的な背景を持つ

人々が共存する環境では、日本語だけでは意思疎通が十分に図れない場合もある。そのような状況では、英語が補助的な共通言語として機能し、重要な役割を担うことが予想される（野上, 2016）。

これは、英語が国際的に広く使用される言語であり、教育やビジネスをはじめとする多くの分野で共通言語としての地位を確立しているためである。また、留学生向けのプログラムにおいても英語が採用されることが一般的であり、参加者の出身各国の教育政策においても英語が必修科目の一つになっている。そのため、本研究では英語がもう一つの共通言語として想定できると思われる。

5.1.1.1 日本語

本研究で収集したデータにおいて、日本語は異なる文化や言語的背景を持つ日本語中級レベルの交換留学生によって頻繁に使用され、基本的な共通言語として機能した。その日本語の使用には、多様で創造的な形態が観察された。

1) 笑いを誘発する場面

場面 1

場面 1 は、グループ 1 が台湾風お好み焼きの材料を準備している最中に、ブンがエンジンの切り方について問い返した場面である。その際、ナムはその機会をとらえて会話を続けた。その後、彼らは日本語の同音異義語の音の類似性を活用し、ユーモアを交えながら場の雰囲気を活気づけていた。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
1	ブン	: こう？ [切ったエンジンの短冊切りを見せる] でも小さい？。	
2	シャー	: そうそう・・・ほそい。	
3	ナム	: ありがとう。	
4	シャー	: <笑> でも・・・ナムは本当にほそいよ。	
5	ナム	: ほそくないよ・・・本当に・・・実は・・・ X ちゃんはナムのお腹はプーさんみたい<笑>。	
6	ブン	: <笑>ビデオに [↑]。	
7	シャー	: へえ・・・ひどい<笑>。	
8	ナム	: 自分もそう思う<笑>。	
9	シャー	: プーさん。	
10	ブン	: でも・・・わたし・・・ディズニー行ったときは・・・韓国・・・行ったよ。	
11	シャー	: 韓国行った？。	
12	ブン	: うん。	
13	ナム	: どういうこと・・・？。	
» 14	ブン	: プサン。	
15	ナム	: ...プサン...<笑>。	釜山
16	シャー	: あ・・・プサン...<笑>プサン行った？。	釜山 釜山
17	ブン	: そう<笑>。	

上記の場面は、日本語の同音異義語や音の類似性を活用したユーモアが、笑いを引き起こした一例として興味深い。まず、ブンがシャーに、自身が切ったエンジンのサイズが適切かどうか尋ねた。シャーはそれを見て「そうそう・・・ほそい」とコメントしたが、それに対しナムが「ありがとう」と返

答した。この返答は、ナムがシャーの発言を自分への褒め言葉に置き換え「ほそい」という発言をスタイルの良さをたたえるものとして解釈した冗談として応じたものである。その後、シャーは「ナムは本当にほそいよ」と続けたが、ナムは否定しつつ、自身のお腹について友達からディズニーキャラクターの「プーさんみたい」（ふっくらしていて少しぽっこりしたお腹のことを指している）と言われたことを共有した。

ここでブンが話題を引き継ぎ、「でも・・・わたし・・・ディズニー行ったときは・・・韓国・・・行ったよ」と言い出した。この発言は一見文脈にそぐわないように思われたが、続く「プーさん（釜山）に行った」という補足によって、ディズニーのキャラクターである「くまのプーさん」と韓国の「釜山（プサン）」の音の類似性を利用したジョークであることが明らかになった。この言葉遊びによりグループ全員が笑い、会話がさらに盛り上がった。

このやり取りは、共通言語として機能する日本語における同音異義語や音の類似性が、異なる文化的背景を持つ人々の間でユーモアを共有する手段として機能することを示している。小向（2016）は、ワンライナージョークにおいて同音異義語や類似音意義語が暗喩と組み合わさることで、観客に笑いを引き起こしやすくなることを指摘している。また、大島（2011）の研究では、「日本一おもしろい話」プロジェクトにおいて、「言い間違い」や「同音異義語」を用いた言葉遊びが、特に状況を面白くする要因として頻出していたことが明らかにされているが、この場面1も同様の状況である。

場面 2

場面 2 では、グループ 3 が台湾風の春雨炒めを調理する場面において、ライが食材を説明する際に、自身の日本語の知識を駆使して新たな表現を生み出した。このやり取りは、言葉遊びを通じて場の雰囲気や和らげた場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
18	ライ	: はい・・・じゃ・・・作り始めよう・・・ 二つのパンを分けて [二つのフライパンを IH コンロに置いた] 半分を分けて・・・まずはね・・・これ・・・ねぎと玉ねぎ・・・<笑> » ねぎたち・・・ねぎたち<笑>。	
19	プローイ	: <笑>。	

本場面では、ライが材料について説明する際、青ねぎや玉ねぎなど、異なる種類のねぎに言及した。その際、ねぎを複数種類使うという状況を表現するため、「ねぎ」に「たち」を加えた「ねぎたち」という新しい表現を用いた。この表現は、通常の日語文法に基づきながらも、創造的に応用されたものである。

通常、接尾辞「たち」は、人や動物などの生き物を表す言葉に付けられ、複数形やグループを示す役割を果たす（例：「先生たち」「犬たち」）。しかし、ライはこの接尾辞を食材である「ねぎ」に応用して使用した。これにより、「ねぎたち」という独自の表現が生まれ、青ねぎや玉ねぎなど異なる種類のねぎを親しみやすくまとめて伝える効果が生まれた。この点について、ファン（1999）は、非母語話者（NNS）は会話の中で語彙の不足や適切な表現が見つからない場合、新しい語の連結を試みることがあり、特に主語名詞句に適切だと思われる述語動詞や形容詞を選択して新しい表現を生成する場面があると指摘している。

しかし、本場面におけるライの「ねぎたち」という造語は、語彙不足に起因するものではなく、意図的に接尾辞「たち」を用いた言葉遊びとして行われたものである。

「ねぎたち」という表現は、日本語母語話者にとってやや不自然に感じられる可能性があるものの、その独創的な使い方がユーモアを生み出し、話し手と聞き手の間で笑いを誘発している。グループ3のメンバーであるライとチャンは日本語クラスのクラスメートだが、プローイとは今回が初対面であり、この料理の場面はグループ3にとって初めての共同作業であった。そのため、調査者は、メンバーたちの間に一定の緊張感を観察している。しかし、ライの発言をきっかけに笑いが生まれたことで、グループ全体の緊張感が和らぎ、場の雰囲気が和やかになっている様子がうかがえる。

さらに、ライの言葉遊びは場の空気を和らげるだけでなく、参加者同士の距離を縮める効果も持つと考えられる。彼らは、言語規範を超えた柔軟な表現を使うことで、単なる情報伝達にとどまらず、感情を分かち合い、関係を深める手段として言語を活用している。この場面では、言語の正確性が必須ではない状況において、学習者が既存の日本語知識を応用し、創造的な表現を生み出していることが確認できる。

2) 視覚の手がかりによる意味理解の場面

場面3

場面3もグループ3によるものである。タイ料理を調理する過程で、ライがプローイの持参した調味料について質問する場面で、その際にラベルの視覚的な情報がコミュニケーションを支える役割を果たしている。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
20	ライ	: しょうゆ?・・・これは何? [ライはオイスターソースを取り上げてプローイに聞いた]	
21	プローイ	: これ [↑] オイスターソース・・・ オイスター・・・えーと・・・	
22	ライ	: と・・・これ? » [オイスターソースのラベル [牡蠣] を指した]	
23	プローイ	: そうそう・・・牡蠣・・・牡蠣からのソース。	
24	ライ	: おお・・・使ったことがない。	

これは、台湾出身のライ、タイ出身のプローイ、中国出身のチャンの3人がタイ料理を調理する際のやり取りである。ライは調味料が何なのかを知るためにプローイに質問をしており、その過程で醤油とオイスターソースを混同している様子が観察された。ライは調味料の見た目、特に色を手がかりに情報を得ようとしており、黒色の調味料を見て「しょうゆ?」と推測したのである。その後、別の黒色のソースについても質問を続けた。

このようなライの行動には、文化的背景が影響している可能性がある。異なる文化圏では使用される調味料が異なるため、ライにとってオイスターソースは馴染みの薄いものであった可能性が高い。

プローイはライの質問に対して「オイスターソース」と答え、「オイスター」という言葉を説明しようとしたものの、日本語での表現がすぐに出てこなかった。一方で、ライも「オイスターソース」という語彙を十分に理解していない様子だった。そのため、ライはソースのラベルに目を向け、そこに書かれた漢字「牡蠣」に気づいた。そして、ラベルを指しながら「と・・・これ?」と尋ねた。これに対し、プローイも漢字を確認し、その内容を認識して「そうそう・・・牡蠣・・・牡蠣からのソース」と追認した。日本では多くのオイスターソースが販売されており、中には「牡蠣」という文字が記載されていない製品もある。しかし、今回の調理でプローイが使用したのは、日本国内で販売さ

れている赤いラベルが特徴的なオイスターソースである。このラベルには、大きな文字で「オイスターソース」とカタカナで記載されており、補足的に小さな文字で「牡蠣」という漢字が書かれている。

台湾出身のライにとって、漢字は視覚的な情報源として非常に有用である。この点については、Matsunaga (1999) および邱 (2006) の研究でも言及されている。中国語と日本語はともに漢字を用いる表記体系を共有しており、特に繁体字を用いる中国語と日本語の漢字熟語には、形態や意味に共通点が多い。このため、漢字圏出身の日本語学習者は、漢字熟語の発音を知らない場合でも、文章中の漢字を視覚的に認識することで内容を理解できることが明らかにされている。

本場面においても、調味料ラベルに記載された漢字「牡蠣」がオイスターという音声による説明を補完する重要な役割を果たしている。ライは視覚的な手がかりとしてこの漢字を認識し、それによって音声のみでは理解できなかった調味料についての疑問を解消することができた。漢字は、視覚的要素を通じて文章や情報の理解を促進する役割を果たし、特に漢字圏出身の学習者にとって重要な手がかりとなることが改めて確認される。

台湾出身のライにとっては「文字（漢字）」が有効な手段として機能し、その理解を大いに助ける結果となった。

3) 情報提示の場面

場面 4

場面 4 もグループ 3 によるものであり、最初ライが台湾風春雨炒めの材料について説明を行った。台湾出身のライが自身の母語である中国語の影響を受け、漢字の読みを基に新たな表現を創出する場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
≫ 25	ライ	: 今回のしゅざいはこれです・・はるさめ 実はね漢字しかわかります・・その読み方 はネットで調べた<笑>・・そして・・ 水に入る・・柔らかくなるまで・・そして・・これ [ニンジン] こういうみたい。[ライは二人にスマートフォンを見せた]	
26	プローイ	: ニンジン？。	

この場面は、台湾料理を作る際にライが料理のリーダーとして手順を説明した場面である。ライはその過程で「しゅざい」という表現を使ったが、聞き手は違和感を抱くことなく理解した。この会話には2つのセミオティック資源が存在する（言語資源・「モノ」）が、ここでは言語資源に焦点を当てて考察する。ライが使った「しゅざい」という表現は、料理の主要な材料である「春雨」を指すために用いられている。この表現は、「主（しゅ）」と「材（ざい）」という漢字の組み合わせによって「主な材料」という意味に解釈できるため、文脈において十分に理解されるものとなっている。

ライの行動は、母語である中国語の漢字知識を活用しつつ、日本語環境において新たな表現を創出した点で注目に値する。これは、ライが母語で培った知識を基盤にしつつ、状況に応じて漢字を創造的に応用したことを示す事例である。具体的には、漢字の意味や読みを組み合わせることで新しい語彙を生成し、その場の情報提示を行う姿勢が見られる。

なお、他の中国語を母語とする話者への確認によると、中国語では同様の表現をしないが、同様の状況において日本語で「しゅざい」のような表現を使用する可能性があるとの回答が得られた。

料理の場面の後に行われたフォローアップインタビューで、「しゅざい」という表現について尋ねたところ、ライは「それは私が間違った日本語だと思うけど、今回の料理でメインの材料が春雨だということを伝えたいです」と答えた。この回答から、彼の表現の意図が明確であり、その際の目的に沿った形でコミュニケーションを取ろうとした姿勢がうかがえる。

この点に関して、大和・玉岡（2009）の研究では、中国語を母語とする日本語学習者が、日本語の語彙知識にかかわらず、日本語と中国語の表記形態の共通性により漢字を迅速に処理できることが示唆されている。また、王（2003）も、日本語と中国語はいずれも漢字を使用する言語であるため、中国語の漢字を日本語の語彙として誤用しやすいことを指摘しており、特に会話の際にその傾向が強まると述べている。これらの研究から、日本語学習者は母語の漢字知識を活用しながらも、日本語の語彙体系との違いによって干渉を受ける可能性があることがわかる。

また、聞き手であるプロイやチャンが「しゅざい」の意味を違和感なく受け入れたことも見逃せない。これは、漢字が中級レベルの学習者同士の知識を共有するリソースとして機能し、相互理解を促進する役割を果たしていることを示している。このように、漢字の共有知識は、学習者間のコミュニケーションを支える役割を担っている。

この場面でのライの行動は、母語による知識の干渉だけでなく、それを活用した創造的な表現生成のプロセスを示している。

4) 意味交渉の場面³

場面 5

場面 5 はグループ 1 がパンケーキを作ろうとする中で、シャーがブンに火加減について説明している。その際、タイ出身のブンが自身の日本語の知識を活用し、漢字の読みを基に新たな表現を創出する場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
27	シャー	: <笑>なんか・・・これは小さいの火 ・・・25分くらい。	
» 28	ブン	: しょうひ [↑]。	
29	シャー	: そうそう・・・しょうひ。	
30	ブン	: オッケー・・・しょうひしょうひ。	

上記は台湾料理を作る場面で、煮込みの工程を約 25 分間「弱火」で行う必要があった。そのため、シャーはブンにその旨を伝える際、「小さいの火」という表現を用いた。この表現は、日本語において一般的に「弱火」という表現が用いられる中で、「小さい」という形容詞を選択している点が特徴的である。この選択は、火力の強弱を「大きい」「小さい」というイメージで捉え、より直感的に相手に意図を伝えるための工夫と考えられる。

また、シャーが台湾出身であることも注目すべき点である。中国語では「弱火」に相当する表現として「小火（シアオフオ）」という言葉が一般的に使用されており、この言語的背景がシャーの発言に影響を与えた可能性がある。すなわち、彼女は母語の干渉によって「小さい火」という表現を日本語に転用したと推測できる。

³ Long (1983) は、「意味交渉」とは、コミュニケーション中に生じた理解の不一致や情報の不足を解消するために、話し手と聞き手が相互に言い換え、明確化要求、確認などのストラテジーを用いて意味の調整を図る相互行為の過程であると定義している。

その後、ブンは、「小」と「火」という要素を組み合わせ、即座に「しょうひ」という新しい表現を作り出した。ブンはタイ出身であり、漢字圏の出身者ではないため、この点で場面4での台湾出身であるライの発言（主材：しゅざい）とは存立基盤が異なる。この行為は、学習者が第二言語としての日本語の漢字知識を活用し、コミュニケーションを成立させているものとして解説できる。ファン（1999）の研究によると、非漢字圏出身の留学生は、目標言語で適切な表現を見つけられない場合、漢字を用いて新たな表現を作り出すというコミュニケーション方略を活用することがあるとされている。本場面でのブンの行動は、こうした方略を実践した具体的な例と言える。「弱火」という適切な語彙が浮かばない状況であっても、ブンは既存の知識とその場で得られる情報を組み合わせ、新たな表現を創出することで、効果的にコミュニケーションを成立させた。

作り出された「しょうひ」は、日本語母語話者であれば聞いた瞬間に「消費」などと解釈し、ブンの意図が正確に理解されない可能性がある。しかし、この場合、中級レベルの留学生同士であるシャーとブンの間では、文脈を共有することで「弱火」という意図が正確に伝わっている（発話番号30）。

シャーとブンのやりとりは、必ずしも正確な日本語表現ではないものの、相手に意味が伝わる範囲で新たな言語表現を共同で生み出した例である。このやりとりは、言語使用における即興的な工夫や、状況に応じた創造的な表現の一つの例として挙げられる。

場面6

場面6はグループ2によるものであり、ドイツ風ハンバーグを調理している場面である。調理手順を説明する際、ピーターは自身が所有している日本語知識を、広い意味で解釈しながら最大限に活要用している。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
31	ピーター	: あ・・・そうかなあ・・・それぐらい・・・ と・・・その後・・・パンが全部・・・水全部を吸ったら・・・	
»		[パンをこねる仕草をした]	脱水「↑」。
» 32	メイ	: 脱水「↑」。	
33	ピーター	: とバラバラ。	
34	メイ	: オッケー。	

この場面は、ドイツ料理の調理過程におけるものであり、まず、ピーターはメイにパンを浸すための水を準備するよう依頼した。メイが水を注いだ後、ピーターは「あ・・・そうかなあ・・・それぐらい・・・」と声をかけ、「その後・・・パンが全部・・・水全部を吸ったら・・・脱水「↑」」と続け、さらにパンに関する調理手順を説明した。

ここで注目すべき点は、ピーターが「脱水」という言葉を使っていることである。この語は通常、洗濯に関連する専門用語として用いられるものであり、調理の文脈では一般的ではない。しかし、ピーターはその場で自身の日本語能力を駆使し、調理の意図を明確に伝えるために「脱水」という表現を選択した。彼が使用した「脱水」という語は、食品の「水分を取り除く」ことを指す動作に転用され、メイにパンの水分を抜くイメージを伝えている。さらに、ピーターは同時にパンをこねる仕草を加えており、これによってメイの理解が一層促進されたと考えられる。

また、ピーターが「バラバラ」という表現で、パンを「ちぎる」動作を説明しようとしている点も注目に値する。パンが「バラバラ」になる状態を視覚的にイメージさせることで、メイにとって理解しやすいように工夫していた。それによって、メイもピーターの発言の意図を理解することができた

(発話番号 34)。この表現は、彼の言語使用における視覚的・動的な特性を用いた説明の一環であり、相手に伝わりやすい説明を意識していることが伺える。

ピーターの「脱水」と「バラバラ」の使用に関連して、ファン(1999)は、非母語話者同士が日本語の特定の表現を理解できない場合、互いに協力して適切な表現を見つけ出す過程が観察されると述べている。また、武井(1995)は、日本語学習者が特定の表現を日本語でうまく伝えられない場合に、パラフレーズ、意味の置き換え、一般化といった方略を用いることがあると指摘している。

本研究においても、ピーターのように、日本語で説明が難しい状況に直面した際、学習者たちは即興的な工夫を重ね、意味を交渉しながら効果的にコミュニケーションを図っていたことが確認された。これらの行為は、言語学習者が持つ創造性と柔軟性を示す。

また、メイがピーターの発言を繰り返す場面も注目すべきである。メイが「脱水」という言葉をそのまま繰り返すのは、ピーターの言葉を確認するための行為であるとともに、新しい表現を自分の語彙として取り入れる過程とも捉えられる。このように、相手の言葉を繰り返すことは、会話における学習プロセスの一環として重要であり、メイがピーターを通じて新たな表現を取得していることが示されている。

場面 7

場面 7 も同様にグループ 2 によるものであり、カレーの準備をしている最中に、ピーターがメイに対して牛乳をよく混ぜるように頼んだ。この場面では、ピーターが自身の日本語の知識を文脈に応じて調整し、コミュニケーション方略として活用している。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
35	メイ	: 牛乳も 5 分後。	
36	ピーター	: だから・・・今・・・水は今・・・足りないけど・・・ これ [牛乳] を加えたら大丈夫・・・300。	
37	スー	: うん・・・300。	
		<中略>	
38	ピーター	: じゃ・・・できたから・・・牛乳 ^{はい} 入る？後 5 分を 》・・・深く混ぜる。	
		[ピーターは牛乳を鍋に注いだ]	
39	メイ	: うん。	
		[メイはピーターの指示を受け入れた後、ミルクとカレーを混ぜようとした。その様子を見ていたピーターはメイに話しかけた]	
》 40	ピーター	: それは深く混ぜることじゃない。	
41	メイ	: 深く [↑]。	
42	スー	: 混ぜる混ぜる。[スーは言いながら、熱心に混ぜる仕草をした]	

上記の場面では彼らは彼らが日本のカレーを調理している。牛乳とカレールーの混ぜ方について話し合う中で、ピーターはメイに対し、しっかりと混ぜよう求めている様子が見え始める(発話番号 38)。メイが混ぜる際の動作がピーターの期待よりも弱かったため、「それは深く混ぜることじゃない」と指摘した。この「深く混ぜる」という表現は、ただ単に「混ぜる」だけでなく、牛乳とルーがしっかりと一体化するように力強く、丹念に混ぜることを意味する。ピーターの「深く混ぜる」という表現は、ファン(1999)が指摘する「新しい語連結」の要素を含んでいる。これは、非母語話者が

既存の語彙を応用して新しい表現を作り、意図を伝えようとする工夫が表れている。また、この「深く混ぜることじゃない」という表現は、Tarone (1980) や武井 (1995) が述べたコミュニケーション方略のうち、意味の置き換え方略として機能している。ここで置き換えられているのは、「しっかりと混ぜる」であり、その代わりに「深く混ぜる」という表現が採用されている。

メイは「深く」の具体的な意味が曖昧であったため、意味を即座に理解できなかったようである。そのため、メイの応答には少しの戸惑いが含まれており、「深く」の理解に向けた確認として「深く [↑]」(発話番号 41) と再確認をしている。ここで、スーが「混ぜる混ぜる」と言いながら力強い混ぜ方を示すジェスチャーを行った(発話番号 42)。このジェスチャーは、スーがピーターの意図を理解しており、さらにその意図をメイに対して視覚的に示すためのものであったと考えられる。スーのジェスチャーによって、ピーターが求める「深く混ぜる」という動作の意味が具体化され、メイにとってもその意図が明確に伝わったと考えられる。スーが発話した後、メイは言語的な応答を示さなかったが、引き続き混ぜる動作を継続しており、ピーターもそれ以上の指示を与えることはなかった。このことから、スーの言語資源とジェスチャーの組み合わせがその場において十分に意味を伝える手段として機能し、相互理解を支えていたと考えられる。

ここで、「深く」という表現は正確な日本語ではなく、「しっかりと」が適切な場面であったにもかかわらず、スーはその意図を正しく理解していた。

この状況から、次の二点を挙げることができる。「ことば」は言語資源だけで伝達されるのではなく、ジェスチャーなどを通じて理解が補強される場合がある。スーが示した力強い混ぜ方のジェスチャーは、ピーターが意図した「深く混ぜる」という指示の意味を具体化し、メイの理解を助ける役割を果たした。また、ピーターの「ことば」が語彙的に正しい日本語ではなかったとしても、言語の正確さだけに依存していたわけではないこの状況が互いのコミュニケーション成立をさせている。

場面 8

場面 8 は、グループ 2 によるやり取りの中で、母語の干渉が見られる日本語が使用された場面である。ドイツ風の料理を調理する過程でジャガイモの準備をしていた際、ピーターがスーにジャガイモの皮を剥くよう依頼したやり取りである。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
43	ピーター	: じゃ・・・同時に・・・じゃがいも。	
44	スー	: オッケー。	
45	メイ	: 煮る？。	
46	ピーター	: そう。	
47	スー	: どんな形？。[スーはピーターからじゃがいもを受け取った]	
» 48	ピーター	: とりあえず・・・全部・・・ああ・・・き・・・ああ ・・・肌 [じゃがいも] を・・・とって。	
49	スー	: オッケ・・・ちょっと待って・・・。	

上記の場面はドイツ料理の調理中にあたり、スーは玉ねぎのみじん切りを終えたあと、次の工程として、ピーターにじゃがいもをどのように切ればよいかを尋ねた。それに対して、ピーターはじゃがいもをスーに手渡し、「とりあえず・・・全部・・・ああ・・・き・・・ああ・・・肌 [じゃがいも] を・・・とつ

て」と指示を出した。このとき、ピーターは「皮（かわ）」ではなく「肌（はだ）」という表現を使用している。

フォローアップインタビューによると、ピーターの母語であるドイツ語では、人間の皮膚と植物の皮を同じ単語「Haut」で表現する。具体的には、ドイツ語の「Haut」は「人間の皮膚」だけでなく、「果物や野菜の薄い皮」も指す。そのため、日本語を使用する際に両者を明確に区別する語彙がなく、混同が生じる可能性がある。

ピーターによる、じゃがいもの皮を「はだ」とした表現は、母語の干渉による過剰一般化の一例といえる。母語の干渉については、中国語や韓国語を母語とする日本語学習者に関する研究が多く見られているが、ピーターが母語とするドイツ語話者のケースについては、まだそれほど研究がない。母語における言葉づかいが、日本語における適切な語の選択に影響を及ぼすことがある一方で、その場の状況や「モノ（じゃがいも）」などの文脈的な手がかりが言語資源と組み合わせることにより、相互理解が可能となる場合もある（発話番号49）。この場面では、母語の干渉によって非標準的な日本語表現が用いられたものの、文脈を通じて適切に解釈され、結果として効果的な理解と問題解決につながったことが観察された。

場面9

場面9はグループ2によるものであり、タイ料理と台湾料理を調理している際に、生姜の皮に関するやり取りの中で、母語の干渉や過剰一般化が見られた場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
≫ 50	ピーター	: まだ・・・肌がこれじゃない [↑]。[ピーターは生姜を指す]	
≫ 51	スー	: 大丈夫・・・肌大丈夫。	
52	メイ	: ふん？。	
≫ 53	ピーター	: 皮・・・大丈夫？。	
≫ 54	スー	: 大丈夫・・・生姜だから・・・ 殻が・・・たいちょう・・・ タイも同じ殻が大丈夫？。	
55	メイ	: タイは皮・・・剥きます。	
56	スー	: あれ？。	
57	ピーター	: そう・・・それしてる。	
58	スー	: なんか・・・中華はあまり切るかなあ・・・ あんまり・・・	

[鶏肉を切っている間、スーは一人でぶつぶつとつぶやいている]

このチキンは毎日のバイトと比べて簡単。

この場面では、台湾料理の材料を準備する過程で、生姜の皮についてのやり取りが行われた。ピーターは、スーが用意した生姜がまだ皮をむいていないことに気づき、最初に「まだ・・・肌がこれじゃない [↑]。」と発言した。この発言における「はだ」の使用は、生姜の皮を指すには不適切であり、母語の干渉による誤用と考えられる（詳細は場面8を参照）。また、スーもピーターの発言を受けて「肌」を使って応じた。これは、相手の言語資源をそのまま利用する行動の一例と考えられる。

ピーターは最初に「まだ・・・肌がこれじゃない [↑]」と発言したが、この「肌」という表現は、生姜の皮に対して適切ではない。このような誤用は、母語の干渉が原因で混乱を招くことがある。そ

の後、ピーターは「皮（かわ）」という正しい語彙を用いて質問を改めた。この修正は、最初の発言から時間が経過し、より冷静に適切な日本語表現を選ぶ余裕が生まれた結果であると考えられる。これは、ピーターが即興的に発話した際には母語の干渉が生じたものの、時間をおいて言語的な正確性を高める過程を示している。この状況から、ピーターは母語の干渉によって誤った語彙を使うことがあるものの、その誤りは「化石化」しておらず、依然として修正可能であることが示されている。

一方、スーは「殻（がら）」という語を使用して返答した。この選択は、ピーターが発言した「皮（かわ）」という日本語の音に類似しており、聞き間違えた可能性もある。また、中級レベルの日本語学習者にとって、「肌」「皮」「殻」の使い分けに混乱が生じることもある。

なお、調査者が別の中国語を母語とする話者に確認したところ、中国語では「肌」、「皮」、「殻」がすべて「皮（ピー）」として表現されるが、卵の場合は「壳（コー）」を使うことが一般的だと分かった。そのため、スーが「殻（がら）」という語彙を使用した背景には、母語である中国語が日本語の語彙に比べてこの点においては細かい区別を持たないことが影響しており、時々混乱を招くことがあるためだと考えられる。

さらに、メイは「タイは皮を剥きます」と答え、「皮」や「剥く」といった日本語表現を使用した。これは、タイ語では果物や野菜の皮と人間の皮膚が明確に区別されており、その影響からメイが適切な語彙を選択できた結果であると考えられる。

この場面では、母語の干渉が日本語の語彙選択に影響を及ぼす様子が見られた。ピーターとスーの会話を通じて、時には相手の言語資源を利用することがあり、また発音や語彙選択に混乱が生じることもあると分かる。しかし、それはコミュニケーション上の問題とはならず、彼らは互いの意図を理解することができた。

場面 10

場面 10 は、グループ 2 によるドイツ料理の調理中のやり取りを示している。鍋が沸騰し蒸気が上がる状況の中で、スーはピーターに火を弱める必要性を注意喚起し、その際、自身の持つ日本語の知識を活用して相手に伝える場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
59	ピーター	: この水は・・・すいぶん・・・熱いなら・・・入 ^{はい} って・・・かなあ。	
60	メイ	: オッケー・・・[息を吸って] バーターのおいはずごい・・・いいにおい。	
61	スー	: バター？。	
62	メイ	: そうそう。 [ピーターがフライパンにハンバーグを焼いている間、隣の鍋のお湯が沸騰し、白煙が立ち上っている]	
63	スー	: ピーターくん・・・隣は危ないですよ。 [ピーターはスーの注意を受けて、隣の鍋の蓋を開けた]	
64	メイ	: ああ。	
➤ 65	スー	: ち・・・もっと小さいのほうがいいよ。 [スーはピーターの隣に来て火力を弱める]	

上記の場面はドイツ料理を調理している際の会話である。ピーターとメイがハンバーグを焼いている間、ピーターは、隣の鍋に入れた水が沸騰したらエンドウ豆とじゃがいもを入れるようメイに指示

した。その後、水が沸騰し始め、蓋のされた鍋から白煙が上がり、水が溢れそうになる状況が発生した。これに気づいたスーがピーターに注意を促した。

この場面では、ピーターの最初の発話において「入れる」と「入る」の混同が見られる。中石(2005)の研究によれば、中級レベル以上の日本語学習者の半数以上が、自動詞と他動詞の誤用を経験していることが報告されている。この誤用は、母語の違いに関わらず共通して見られる現象であり、特に「入る」と「入れる」、「建つ」と「建てる」、「決まる」と「決める」などの対になる動詞の誤用が多く指摘されている。ピーターの発話「この水は・・・すいぶん・・・熱いなら・・・^{はい}入って・・・かなあ」(発話番号 59)も、このような自他動詞の誤用の一例と考えられる。

さらに、スーが火力を弱める際に「ち・・・もっと小さいのほうがいいよ」という表現を用いた点も特筆すべきである。この表現は、スーの母語である中国語から干渉だと考えられる。中国語では、「火力を弱める」という行為を「小火(シアオフオ)」と表現するため、それが日本語での表現にも反映されたと考えられる。同様の例は、グループ1のシャーによる「小さい火」という表現にも見られた。(場面5の発話番号27参照)

場面 11

場面11はグループ2による会話であり、スーが油のはねで当たったときの痛みをグループのメンバーに共有しようとした場面である。その際、彼は自身の母語を直接翻訳した日本語表現を用いて説明を試みている。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
66	スー	: さっき・・・手は酸っぱい。	
67	ピーター	: 酸っぱい？	
68	スー	: いや・・・酸っぱいじゃない・・・ その酸っぱいのひ・・・ひ・・・比喻。	
69	ピーター	: 比喻 [↑]・・・火傷・・・火で痛い・・・熱の痛み？	
» 70	スー	: いや・・・ひ・・・ひ・・・中国語は・・・ まあ酸っぱいは味よね・・・でも・・・筋肉とかも ・・・酸っぱいの感じ・・・比喻。	
71	ピーター	: ああ・・・それ・・・面白い・・・日本語でシピーター。	
72	スー	: シピーはシピーだけど・・・酸っぱいは・・・ 動ける・・・痛い・・・筋肉はやりすぎる・・・痛い・・・の感じ。	
» 73	ピーター	: ドイツ語なら筋肉の猫。	
74	スー	: 猫？	
75	ピーター	: 理由がわからないけど<笑>。	

上記の場面では、スーが豆腐を揚げている最中、油が手に飛び散り、彼は痛みを「手はすっぱい」という表現で伝えようとした。しかし、この表現は日本語の一般的な用法とは異なっており、聞き手のピーターはその意味を理解できず、「酸っぱい？」と疑問を呈した。これに対し、スーは「いや・・・酸っぱいじゃない・・・その酸っぱいのひ・・・ひ・・・比喻」であると説明をした。ピーターも「火傷」や「火で痛い」や「熱の痛み」の可能性を示唆したが、スーはさらに説明を加え、中国語では「酸っぱい」という表現が筋肉痛などの痛みを指す場合があると述べた(発話番号70)。(具体的

には、「酸痛（スワントン）」という語があり、これは筋肉の痛みを意味するという。）ピーターはこの説明を理解しつつも、日本語でそのような痛みを「シピティー」と発言した。

しかし、後のフォローアップインタビューでビデオを見返した際、ピーターは当時「しびれ」と言いたかったものの、「シピティー」と誤って発言していたことが明らかになった。

ピーターが正確ではない日本語（シピティー）を話したにもかかわらず、スーはその意図を理解することができた。ピーターは自分の痛みを説明しようとしていたのである。スーはピーターの発言を繰り返しながら（シピー）、自身の痛みが筋肉痛のように動作に影響を及ぼす感覚であることを補足した。その後、ピーターはドイツ語ではこの種の痛みを「筋肉の猫」（Muskelkater）と表現すると紹介し、スーはそのユニークな表現に興味を示した。

この会話では、ピーターがスーの発言を理解しようとする際に、日本語とドイツ語の表現を活用した点が注目される。スーが「手はすっぱい」という日本語を用いて痛みを表現した際、ピーターはまず日本語の「酸っぱい」の意味を確認し、それが通常の味覚を指す表現ではないことを理解した上で、自らの知識を交えて解釈を試みた。さらに、スーの意図を汲み取るプロセスで、ドイツ語における「筋肉の猫（Muskelkater）」という比喩的な語彙を紹介し、痛みの特徴を共有した。

ピーターのこの行動は、スーの表現に対して受動的ではなく積極的に反応し、異なる言語間の共通点を見出そうとする姿勢を示している。日本語とドイツ語という複数の言語を引き合いに出すことで、スーの意図に対する深い理解を示すだけでなく、自身の母語に関する知識も共有している。このような相互作用において、異なる言語や文化を持つ人々が相手に関心を示し、自らの考えや価値観を提示することは、まるでアイデンティティを交換しているかのようなようである。双方がそれぞれの母語文化を背景に、互いに意味を共有し、やり取りしている様子が観察された。

場面 12

場面 12 はグループ 2 のメンバーによるものであり、料理がほぼ完成した後、彼らが小さな失敗に気づいた際に彼らは自らの母語を直接日本語に翻訳した表現を用いて、その意図を伝えようとしている。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
76	スー	: いや・・・もう・・・煮たから・・・ まあ<笑>・・・ブラック料理・・・ ピーターくんブラック料理は・・・<笑>。	
77	ピーター	: めっちゃ簡単な料理けれど・・・作ってみめっちゃ難しい<笑>。	
78	スー	: ブラック料理の意味は・・・なんか・・・ 料理できない人は料理する・・・ この・・・この完成品はやばい。	
79	メイ	: ブラック料理は日本語？。	
80	スー	: いや・・・自分のなんか・・・直接翻訳したもの・・・中国語直接翻訳。	
81	メイ	: でも・・・ピーターさんは分かる？そのブラック料理？。	
82	ピーター	: まあ・・・意味想像できる。	
83	スー	: 例えば・・・魚の全部の真っ黒になった・・・ そして・・・魚はまだ生きている直接に入る。	
84	ピーター	: なんか・・・ドイツもそういうことわざがある・・・	

- でも・・・植物を育てる。
- 85 スー : なんで・・・植物を育てる？。
- » 86 ピーター : 植物はまったく・・・庭で育てるなら・・・
 それできないなら・・・ブラック指と呼ばれている
 ブラック指なら・・・まったく育てない・・・
 死ぬように・・・触ったら死ぬ。

上記の場面では、スーの指示で「コーラ煮チキン」を作る際にコーラの量が不足していたため、料理の見た目が理想的な仕上がりにはならなかった。その際、ピーターはスーに残っているコーラを加えるかどうかについて尋ねたが、スーは「いや・・・もう・・・煮たから・・・」と答えた（そろそろ出来上がるため加えない）。この状況を表現するために、スーは自分の料理を「ブラック料理」と呼んだ。この言葉は中国語の「暗黒料理（アンヘイリアオリー）」を直訳したもので、「黒」と「料理」を組み合わせたユニークな日本語の表現を作り出した。

スーの発言を聞いたメイは、「ブラック料理」という言葉が日本語の一般的な用法なのかを尋ねた。これに対し、スーはそれが中国語から直接翻訳した表現であると説明した。その後、メイはこの言葉が他の聞き手は理解されるのかを確認するため、ピーターに意味が分かるかと質問した。ピーターは「まあ・・・意味想像できる」と答え、スーの説明を補足する形で、ドイツ語における類似表現「ブラック指」(Schwarze Daumen)を紹介した。

「ブラック指」(Schwarze Daumen)とは、ピーターによれば、植物を育てられない人を指し、触れると植物が枯れてしまうような人というイメージを持つ。スーの「ブラック料理」とは直接の関係はないものの、比喩的なニュアンスが重なる点で、共通する発想があるといえる。

このやり取りは、異なる文化・言語を持つメンバーが、母語をそのまま使うのではなく、翻訳や比喩を通じて新たな表現を生み出し、それを共有する過程を示している。また直訳された表現であっても、聞き手は文脈や自身の知識を通じてその意味交換を補完することができる。

さらに、この場面では、スーが自分の文化的背景から得た表現を他言語に適応させ、それをグループ内で共有することで、メンバー同士が新しい知識を得たり、自分の文化と比較したりする機会を生み出している。この場面からは、不完全な翻訳や従来の慣例に囚われない新たな表現であっても、十分に意思疎通が可能であることが示されている。また、その場における視覚的な資源の活用や、適応力の重要性が明確に示されている。

場面 13

場面 13 は、グループ 3 が親子丼を作っている際のやり取りの中で、オノマトペを作り出し、自分が持っている知識を広義に用いている場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
87	ライ	: たぶん・・・もう少しだけ・・・中には・・・ 生かもしれないから・・・完全火を通った後 ・・・そして・・・それはほっていて・・・ まずは卵・・・[小さい茶碗をプローイに渡した] そこに卵を混ぜて。	
88	プローイ	: 全部？。	
89	ライ	: 混ぜます。[ライはプローイに箸を渡しながらか言った]	
»		はい・・・そして・・・その卵はシューして	

[フライパンに入れる擬音語]

・・・はい・・・そして・・・後は技術がある・・・

また・・・チャンさんはまずニンニクを切る。

90 チャン : ええ。

» 91 ライ : 皮を脱いで・・・切る。

92 チャン : 小さいの？。

この場面は、グループ3が調理の過程で、自ら生成したオノマトペと自身の日本語知識を活用する様子を示している。まず、ライがプローイに卵を混ぜ、その後の作業を説明する際に使用した「シェーして」というオノマトペが注目される。この表現は、卵を熱い鍋に入れる際の音を模したもので、聴覚的・視覚的な手がかりを通して動作の具体的なイメージを伝えようとしている。実際には「シェー」という音は発生しないが、動作の雰囲気やタイミングを共有するための即興的な工夫として機能している。

プローイは、このオノマトペを聞いて、ライの説明に対して特別な質問をすることなく、ただ「全部？」とだけ聞き返した。この事例では、オノマトペが語彙の代替手段として機能し、意味を伝達する役割を果たしていたことがわかる。

また、ライは「剥く」という日本語の適切な表現の代わりに「脱ぐ」という語を使用した。チャンはその意図を文脈や状況から正確に理解し、問題なくニンニクの皮を剥く作業を進めることができた。この事例は、語彙の正確さが必ずしも必要ではなく、文脈や視覚的な手がかりがコミュニケーションにおいて重要な役割を果たすことを示している。なお、これは一見、場面と母語の干渉によるものと解釈も可能であるように見られる。

中国語において「剥(バオ)」と「脱(トゥオ)」は、日本語の「剥く」と「脱ぐ」に近い使い分けがあるため、今回の場面は単に学習者のミスエイクという解釈のほうが妥当性がある。原(2008)によれば、正しい知識を持っていても実際の運用場面で誤用としてミスエイクが現れることは十分にあり得る。

本事例は、交換留学生同士がミスエイクを含みつつも意味を共有することに成功した例といえる。このようなミスエイクは、意味が大きく誤解されることがないため、言語使用における不確実性や浮き沈みが自然に生じる現象として捉えることができる。重要なのは、そのような状況下においても、互いのやりとりが有効に機能し、相互に言わんとすることの理解が成立したという点である。このことは、「ことば」と作る力(意味生成能力)とその場にある「モノ(混ぜた卵・ニンニク)」の重要性を示している。

これらのやり取りは、視覚的な要素、さらにはオノマトペといった音声的な資源を通じて、メンバーが互いの意図を効果的に理解し、作業を進めることを可能にしている。このようなコミュニケーションは、異なる言語背景を持つメンバーが協力し、自分が持っている資源とその場にある資源を活用して意思疎通を図る一の場面と言える。

5) グループ外の人々に言及する場面

本研究では、機縁法を用いた参加者募集方法を採用しており、グループ形成において参加者がシェアハウス内でルームメイトである必要はない。そのため、4つのグループの中には、実生活ではルームメイトでない組み合わせも含まれている。

本研究で調査対象として4つのグループ(グループ①～③)およびパイロットスタディのグループは、参加者間の関係性に基づいて以下の2つのカテゴリーに分類できる。①非常に親しい関係にある

グループ②クラスメートとしての関係を大幅に超えることはないグループである。研究者は一定期間をかけて参加者とラポールを築きながら観察を実施し、パイロットスタディのグループおよびグループ①が特に親密な関係にあることを確認した。

場面 14

場面 14 は、パイロットスタディにおいて、参加者が集団内で第三者を指す際に隠語を使用した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
93	ケン	: アニキは一緒にご飯を食べるかな [↑]。	
94	ユン	: 一緒に食べて・・・ピカチュウは？。	
95	ドン	: ピカピカ。[ケンは一瞬、わからない顔をした]	
➤ 96	ユン	: ピカチュウ [↑]・・・名前わかんないけど<笑>。 [ユンは玄関の近くの部屋を指さした]	
97	ケン	: ああ・・・いいよいいよ・・・昨日・・・俺聞いたんだけど ・・・いいよと言った。	
98	ユン	: 食べない？。	
99	ケン	: 食べない・・・食べない。	

この場面において、料理がほぼ完成したタイミングで、ユンがケンのルームメイトに対して一緒に食事をするか尋ねた（ケン、ドン、ユンはルームメイトではないが、この場面はケンの部屋で行われており、ケンのルームメイトは2名である。うち1名は「アニキ」と言及されている。ユンはもう一人についてここで「ピカチュウ」と呼んでいる。

ユンが「ピカチュウ」と呼んだとき、ケンは一瞬、わからない顔という表情を見せた。これは、ケンがそのルームメイトとあまり親密な関係ではなかったことに加え、その場の会話が曖昧であったため、すぐにその人物を思い浮かべることができなかった可能性がある。しかし、ユンがその人物の部屋を指差したことで、ケンは状況を理解した。

フォローアップインタビューで、ユンにケンの中国人ルームメイトを「ピカチュウ」と呼んだ理由を尋ねると、「ルームメイトの本名は知らないけれど、ニックネームが「ピカチュウ」だからそう呼んでいる。アニキやケンもそのように呼んでいたため、自分も自然にそう呼ぶようになった」と説明した。

「ピカチュウ」は、日本語では通常アニメキャラクターを指すが、ここではグループ内の暗号的な呼び名として使用され、通常の意味とは異なる役割を果たしている。また、隠語がグループ内で共有されることで、グループ外の人々には理解されにくい一方、グループ内では連帯感を強化する要素となることが分かる。岡村（2023）によれば、隠語は特定の集団内でのみ通用する言語として機能し、集団の一体感を高める役割を果たすと指摘されている。また、隠語の秘匿性が高いことは、集団内でのコミュニケーションを独自の形態として確立し、外部者からのアクセスを制限する要素となる。このような隠語の使用は、特定の社会集団内で、メンバー同士のアイデンティティや連帯性を強化する手段としても機能する。

本研究の観察により、交換留学生の集団内で隠語が使用されていることが確認され、それがメンバー間の関係性や親密性を反映していることが明らかになった。このことから、隠語の使用は単なるコミュニケーション手段を超え、集団の形成において重要な役割を果たしていることが示唆される。

5.1.1.2 英語

異なる言語や文化的背景を持つ人々の間では、共通語として英語が想定され、使用される傾向が見られる。本研究の観察においても、参加者が時折英語を使用する場面が確認された。

1) 意味交渉の場面

場面 15

場面 15 はグループ 1 によるやり取りである。彼らは料理をしている最中に、しりとりゲームを行っているが、その中で意味が理解できないメンバーもいた。意味を説明しようとする過程で日本語での表現が難しかったため、代替手段として英語が用いられる場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
100	ナム	: だれかが何を言って・・・ 静かすぎる・・・すごくプレッシャーを感じている。	
101	シャー	: さっきのゲームがどこが・・・	
102	ナム	: る・・・え・・・じゃ・・・たまご。	
103	シャー	: じゃ・・・ごま。	
104	ナム	: ごま・・・さっき言ったでしょ。	
105	シャー	: でも・・・新しいゲームでしょう。	
106	ナム	: もっと難しくなる。	
107	シャー	: うん・・・ゴミ。	
108	ナム	: こっち見ないで<笑>。 <中略>	
109	シャー	: る・・・ルール。	
110	ブン	: ルーラー。	
111	シャー	: ルーラーは何？	
112	ブン	: ぶん・・・えって。	
113	ナム	: 線を引く [↑]。	
114	シャー	: ああ・・・あれあれ。	
115	ナム	: 英語でしょう？	
116	ブン	: なんか・・・ぶん・・・	
117	ナム	: ぶんがく・・・ぶんがき [↑]。	
» 118	ブン	: なんか・・・Stationery.	文房具
119	調査者	: 文房具？	
120	ブン	: そう・・・文房具<笑>ぶん・・・	

彼らは料理をしながらしりとりを楽しんでいたが、途中でゲームが一時中断された。その後、ゲームが再開された。場面 15 は再開後のこのしりとりゲームの一環として、「る」で終わる言葉を探す場面に焦点が当てられている。最初に「ルール」と答えた後、再び「る」で始まる言葉を考える場面で、ブンが「ルーラー」と答えた。

しかし、ブンはその場の状況に応じて、英語の発音「ruler」を日本語の「ラー」という音に置き換え、自らアレンジを加えた。音変化の規則を学んでいないにもかかわらず、ブンは直感を頼りに、

自身の知識を活かしながら、表現を調整しようとした。シャーはこの単語の意味を完全には理解できなかったため、ナムが「線を引く [↑] 」という説明をしたが、シャーの理解は「ああ・・あれあれ。」という曖昧なもので終わってしまった。

このやり取りでは、ナムとブンが言語資源を活用し、外来語と日本語の語彙の関連性を示そうと試みている様子が観察された。しかし、異なる言語背景から、シャーには単語の意味が十分に伝わらず、コミュニケーションの難しさが浮き彫りになっている。ナムが「英語でしょう？」と尋ねたのも、単語の由来を説明することで理解を深めようとする意図があったと考えられる。

しかし、シャーはブンが何を意味しているのかははっきり理解できなかった。その結果、ブンはルーラー（定規）が文房具の一種であることを説明しようとしたが、「文房具」という単語を思い出さることができなかった。同様に、ナムも説明を試みたものの、うまく伝えることができなかった。

最終的には、ブンはここでコードスイッチングを行い、英語を用いて「Stationery」という説明をした。このコードスイッチングは、シャーがブンの発言した「ルーラー」を理解できなかったため、ブンとナムが英語の知識を活用して日本語に訳し説明を試みた結果として生じたものである。

コードスイッチングに関する多くの研究、たとえば田崎（2006）、吉野・西住（2015）、Fachriyah（2017）、Junaidi（2019）、Hamdan（2023）などが、コードスイッチングは主に言語的な不足や表現の限界から発生し、特に発話の明確化を目的として行われることを明らかにしている。本事例もその典型例であり、シャーが発言内容を理解できるよう、ブンとナムが英語と日本語の知識を活用することでコミュニケーションを補完しようとしたと考えられる。

最終的には調査者が日本語で「文房具」を提供したが、このやり取りから、彼らが基本的な共通語として日本語を用いても伝達が難しい場合、英語というもう一つの共通語を頼りにしていることが明らかになった。

場面 16

場面 16 はグループ 3 のやり取りを示しており、彼らが調味料について互いの言語資源を活用しながら、それぞれの表現力を高めている様子が観察された場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
121	チャン	: これは何ですか。	
» 122	ライ	: これはコショウ・・塩もあります。	
123	プローイ	: これのほうが便利ですね。	
124	ライ	: そうです・・・その真っ白・・・ また・・・ホワイトペーパーもあります・・ ホワイトペーパー・・・ブラックじゃない・・ なんか white paper black paper ・・あれ・・Paper は発音はそれですか ・・・コショウの発音は [↑]。	白い紙 黒い紙 紙
» 125	プローイ	: Pepper・・Paper は紙。	ペッパー
126	ライ	: 紙 [↑]。	
127	プローイ	: わたしの発音はタイ発音らしい<笑>。	
128	ライ	: 大丈夫です。	

上記の場面は、グループ3が調理を行っている最中に、チャンが棚に置かれた調味料について尋ねたことをきっかけに始まる。ライは、目の前にある調味料について、コショウ（ペパー）と塩、さらに白コショウ（ホワイトペパー）と黒コショウの違いを、日本語で説明した後、英語でも補足を行った。

この際、ライは自分の英語発音に対して少し不安を感じ、「Paper」と「Pepper」の発音の違いを意識していたことがうかがえる。彼が英語で補足を加えたのは、発音に対する不安だけでなく、自分の英語力を試したいという意図が背景にあると考えられる。

また、プローイが「Pepper」と「Paper」の違いを指摘し、「私の発音はタイ発音らしい」と冗談めかして述べると、ライは「大丈夫です」と応じ、互いにサポートし合う寛容なやり取りが見られた。

この場面では、彼らのやりとりに日本語から英語へのコードスイッチングが発生していることが確認できる。フォローアップインタビューで、ライはこの場面で英語を使った理由として、英語の練習を意識していることを挙げた。ライは台湾に帰国後、就職活動を始める予定があり、今後のキャリアに向けて英語力を高めようとしているため、日常の会話でも少しずつ英語を使ってみようとしている。このような背景から、ライの発話は単なる調味料の説明を超えて、自己成長への意欲と英語を積極的に活用しようとする前向きな姿勢を示している。

この場合、コードスイッチングは明確化や学習の橋渡しとして解釈できる（田崎、2006；吉野・西住、2015；Fachriyah, 2017；Junaidi, 2019；Hamdan, 2023）。しかし、従来のコードスイッチング研究では、コードスイッチングがこのような機能を担うのは主に教師と学習者の間でのやりとりの際に生じるものとされている。一方、この場面では、学習者同士や友人同士の間で行われた言語の切り替えである点が特徴的である。このことは、共通言語として機能する英語へのコードスイッチングが、教師と学習者の間で見られるものと同様の機能を果たしていることを示唆している。

さらに、この会話を通じて、彼らが互いの言語資源を学び合う過程が明らかになった。また、プローイが自身の英語のアクセントについてタイ語なまりの発音であると触れた際、ライが「大丈夫」と返答したことからは、各メンバーが互いの発音や言語的特徴を自然に受け入れ、完璧さを求めるのではなく、相手の言語資源に対して寛容かつ柔軟な姿勢を持っていることが示唆される。このような態度により、異なる発音や言語背景を尊重し合いながら、安心して学び合える環境が形成されている。

この異なる背景を持った人々が集められた環境では、ミスや不完全さを受け入れる姿勢を持ちながら、他者の言語資源を活用することで、豊かな交流が実現している。

場面 17

場面 17 はグループ2のやり取りであり、カレー用の水を準備している際に、ピーターがIHコンロの特性について英語と日本語を交えて説明した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
129	ピーター	: 水と塩。	
130	メイ	: 水と塩。	
		<中略>	
		[メイはカレー用の水を準備した。ピーターは塩を入れるときにIHコンロに少し塩をこぼしたので、自分で塩を手で払い落とした]	
131	ピーター	: それは熱くない。	
132	メイ	: 本当？。	
» 133	ピーター	: そう・・・Induction だから・・・本当の火じゃない。	

この場面では、カレーを作るために水を準備する中で、ピーターは最初に水に塩を加えるよう指示した。そのため、ピーターとメイは水に塩を加える作業を進めた。しかし途中で、ピーターはIHコンロの上に塩をこぼしてしまい、手で軽く払い落としながらメイに「それは熱くない」と説明した。メイは少し驚き、「本当？」と問いかけた。それに対してピーターは「Induction」という語を用いて、IHコンロの仕組みを説明した。

ここで、ピーターは「Induction」の説明を補足する形で、「本当の火じゃない」と日本語を使って説明を続けた。このように、異なる言語を組み合わせることで、相手にわかりやすく伝える工夫が見られる。ピーターは日本語での表現を工夫し、コードスイッチングを活用して相手に伝えようと試みており、これはコードスイッチングがコミュニケーション・ストラテジーとして機能した例といえる。田崎(2006)やCanestrino et al. (2022)は、コードスイッチングが会話において発話や理解を支援する機能を持つことを指摘しており、話者が状況に応じて言語を切り替える現象が観察されている。本場面でも、日本語から英語、さらに再び日本語へと切り替えるスイッチングが行われており、これらは相手の理解を促進する目的で使用されたと考えられる。

一方、メイには「Induction」が「Introduction」と聞こえたようである。メイにとって「Induction」という技術的な用語は理解しづらく、彼女が既に知っている「Introduction」という単語に置き換えた可能性がある。この聞き間違いは、相手の発話を自身が持っている知識や馴染みのある情報に基づいて解釈した結果を示している。また、メイはピーターの発言を繰り返し確認することで、自分の理解を補おうとしていた。彼女の発言が正確ではなかったにもかかわらず、ピーターは訂正せずに会話を進めた。これは、その点がコミュニケーションの進行において大きな支障とならなかったためと考えられる。

この会話からは、ピーターが単一の言語に限定されることなく、自身の複言語レパートリーを活用しながら、相手に理解してもらうことを意図してコミュニケーションを図っていることが明らかになる。

5.1.1.3 オノマトペ

オノマトペは、物事の状態や特徴を表す擬態語であり、自然界の音や人間の動作、感情などを模倣して表現される。本研究のデータ収集過程においても、中級レベルの交換留学生在がオノマトペを使用する場面が複数観察された。

特筆すべき点は、一部のオノマトペの出所が特定できなかったことである。これらは留学生の母語や「相手の言語」、その場で使用される共通語である日本語と英語から直接派生したものではなく、彼らの持つ複言語のレパートリーのいずれにも該当しないものであった。しかしながら、これらのオノマトペはその場で実際に通用し、コミュニケーションの中で有効に機能していたことが確認された。

この現象を踏まえ、本研究ではこれらのオノマトペについて出所が不明であっても、その場の共通語として機能している表現として分類することとした。

1) 笑いを誘発する場面

場面 18

場面 18 はグループ 2 のやり取りであり、ピーターが、沸騰する水から立ち上る湯気を観察しながらオノマトペを即興的に創出し、それがグループ内で笑いを生む契機となった場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
			[お湯が沸騰して白い蒸気が出ていたので、換気のためにピーターが窓を開けた]
» 135	ピーター	: <笑>これ・・・ヒュー。	[ピーターは顎で白い蒸気の方を示しながら、音を立て、笑っている]
136	メイ	: ああ・・・ヒュー<笑>。	
137	スー	: ヒュー<笑>。	
138	ピーター	: ヒュー<笑>。	
139	メイ	: ヒュー<笑>。	
140	スー	: ヒュー<笑>。	

上記の場面は、ピーターがコンロの前で湯が沸騰して白い蒸気が立ち上るのを見て、換気のために窓を開けたことから始まる。窓を開けた後、ピーターは外に漂う蒸気をしばらく見つめ、「ヒュー」という音を立てて笑いを誘った。ピーターの発する音に気づいたメイが顔を上げると、ピーターは白い蒸気の方を顎で示しながら微笑んだ。メイはその意図をすぐに理解し（発話136）、同じように「ヒュー」という音を立てて笑い返した。それを見ていたスーもピーターを真似て「ヒュー」という音を発し、グループ全体に笑いが広がった。この一連のやり取りは、その場に生じた状況を媒介として、互いに意味を生成するプロセスと捉えることができる。

Hall (1993) は、言語を個人が所有するものではなく、社会的文脈の中に位置づけられた実践として捉えるべきであると論じている。同様に、Young (1999) も、第二言語の知識は話者の内部に固定的に存在するものではなく、相互行為の中で他者と共同的に構築されるものであると指摘する。

さらに、尾辻 (2011) も、言語的な仲介者自身が空間内で他者と協力しながら新たな意味を構築していくプロセスの重要性を強調しており、尾辻 (2020b) もまた、「ことば」は固定的に存在するものではなく、その場で実際に行われる相互作用によって動的に生成されると述べている。

これらの先行研究に共通するのは、言語を個人内に固定された能力として捉えるのではなく、「場」や「他者」との関係の中で動的に生成される実践とみなす視点である。本場面は、そうした視点を体現する実践例の一つであるといえる。

このやり取りは、「音」という言語資源を使用せずとも、視覚的要素（蒸気）と即興的な音声表現（オノマトペ）が結びつき、笑いを共有する場面を生み出したことを示している。この現象は、日常的な状況の中で、特定の場所や状況が持つ特性が引き出され、グループとしての一体感を強調している。また、即興的に生まれたオノマトペとその場にある白い蒸気が、グループ内でのコミュニケーションを促進し、自然な共感を引き出す力を持つことが観察された。

このように、日常的な状況から生まれる即興的な表現は、視覚的要素や音声的要素など、さまざまなリソースを組み合わせることで、一時的な場面におけるグループの共感や、その場での意味生成を効果的に引き出す役割を果たしているといえる。

2) 意味交渉の場面

場面 19

場面 19 は、パイロットスタディにおける韓国料理の調理場面であり、玉ねぎの切り方について話し合う中で、彼らが即興的かつ独自にオノマトペを創出する様子を示していた。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
141	ケン	: これ？。	[ケンは自分なりに玉ねぎを半分に切って、ユンに確認した]
142	ユン	: そうそう。[ユンは頷いて肯定した]	
143	ケン	: これ？。	[ケンはずでに半分に切った玉ねぎをさらに半分に切ろうとしていたが、ユンはそれを拒否し、ケンの手から包丁を取って自分で持った]
» 144	ユン	: いや・・・これはこの形で・・・	[ユンは包丁で、玉ねぎのサイズを示しながら玉ねぎを切る音を立てて、縦に切る動作をケンに見せた] ガンガンガン・・・こんな形で・・・できるかな？。
145	ケン	: 千切り？。	
146	ユン	: まず・・・しべん。	
147	ケン	: オッケー。	

上記の場面は韓国料理を作る際の玉ねぎの切り方をめぐる場面である。ユンが作業の指示を出し、ケンに玉ねぎを切る役割を割り当てた。しかし、ユンから説明を受けたものの、ケンは切り方のサイズに自信を持つことができなかった。そのため、ケンは試しに自分なりの判断で玉ねぎを切り、それをユンに確認した。ユンはその切り方を了承したが、ケンにとっては不安が残るものであり、ユンともう一度確認した（発話番号 143）。

ユンが意図していたのは玉ねぎを縦に切ること（炒め物用）であったが、説明が不十分でなかったため、最終的に「ガンガンガン」というオノマトペと切る動作を組み合わせて、切り方をケンに示した。この「ガンガンガン」という音と動作の組み合わせは、音声とジェスチャーを統合することで、ひとつの「ことば」として機能したのである。

この工夫により、ユンはケンに具体的なイメージを伝えることができ、ケンが迷っていた切り方について明確に理解する手助けとなった（発話番号 145, 147）。この行動は、音声や身体的表現を活用した即興的なコミュニケーションの一例であり、ケンが作業を進めるための有効な手段であった。

この場面は、言語資源とジェスチャーを融合させることで新しい「ことば」を形成し、言語資源で表現しにくい状況下でも相互理解を深めるために言語資源や身体的表現がどのように活用されるかを示している。李（1998）は、特に日本語と韓国語のオノマトペが、その多様性と使用頻度の高さにおいて際立っていると指摘している。また、韓国語は日本語と同様、あるいはそれ以上に豊かなオノマトペを持つ言語であり、擬声語は多くの言語に共通して存在することにも言及している。

しかし、ユンが使用した「ガンガンガン」という音は、韓国語のオノマトペ「씩씩씩 (サットゥクサットゥク)」（サクサク）とは異なり、フォローアップインタビューによれば、その場で即興的に作り出されたものであった。この即興的な行動には、次の二つの可能性が考えられる。

一つ目は、ユンはケン（タイ人）が韓国語のオノマトペに馴染みがなく、またはその意味を直接的に理解できないかもしれないという点を考慮したという可能性である。そこでユンは「ガンガンガ

ン」という新しい音を作り出し、聞き手であるケンが理解しやすい表現を工夫した。このように、言語資源やその他の資源を組み合わせることで、即興的なコミュニケーションを実現した。

二つ目は、シンプルで明確な音を選択したという可能性である。「ガンガン」という音は、固い素材を切ったり叩いたりする音をイメージさせやすいと考えられる。一方で、韓国語のオノマトペの場合、その感覚が複雑で、伝わりにくい場合があったかもしれない。

この場面は、異なる言語背景を持つ者同士が、その場の状況に応じて即興的に新しい「ことば」を作り出し、相互理解を達成していく過程を示している。

場面 20

場面 20 もパイロットスタディの一環であり、本場面では、彼らがねぎの切り方について改めて新たなオノマトペを創出した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
------	-----	----	-----------

148	ドン	: これはどう? <笑>。	
-----	----	---------------	--

[ドンは長ねぎの白い部分の千切りを終えたが、残った緑色の部分の切り方が分からず、ケンに尋ねた。ケンは最初に説明しようとしたものの、結局自分も分からなかったため、韓国人のルームメイトにも聞いてみた。しかし、そのルームメイトも分からず、ユンが戻るまで待つことにした]

<中略>

[ユンが戻ると、ケンのルームメイトである韓国人が、ケンの長ねぎの切り方に関する質問について韓国語で話した。すると、ユンはドンとケンのところへ歩み寄り、説明を始めた]

149	ユン	: あ・・・この分は {<}。	
-----	----	-----------------	--

» 150	ドン	: シュシュシュシュ {>}。	
-------	----	-----------------	--

[ドンはユンがねぎを切ろうとしているのを見て、自分が想像していた切り方を説明し、その際に音を出した]

151	ユン	: そう。[ユンは長ねぎをみじん切りにして見せた]	
-----	----	---------------------------	--

152	ドン	: 料理王様。	
-----	----	---------	--

この場面では、ケンが玉ねぎを切り終えた後、目への刺激によって作業が困難になり、長ねぎを切る作業が難しくなったため、その役割をドンに引き継いだ。このやり取りでは、ユンとドンが長ねぎの切り方について話し合っていた。

長ねぎを切る際、ドンは白い部分を千切りにしたが、その後、緑の部分はどのように切ればよいのかケンに尋ねた。ケンは最初に説明しようとしたものの、結局自分も分からなかったため、韓国人のルームメイトに聞いてみた。しかし、そのルームメイトも分からず、ユンが戻るまで待つことにした。その後、ユンが戻ると、韓国人のルームメイトが状況を韓国語で説明した。ユンはそれを理解した後、ドンとケンの方へ歩み寄り、説明を始めた。ユンはドンからナイフを受け取り、持ち替えてから長ねぎの長さを測りながら切ろうとした。

これに対し、ドンは「シュシュシュシュ」(発話番号 150) というオノマトペを用いて、自分がイメージする切り方を音声で表現した。このオノマトペに対してユンは肯定的に反応し(発話番号 151)、例として長ねぎをみじん切りにしてドンに示した。こうしたオノマトペと視覚的な行為の組み

合わせによって、両者のやり取りを通じて長ねぎの切り方に関する具体的な理解が共有されたと考えられる。

ドンが用いた「シュシュシュシュ」というオノマトペは、その場で適切な日本語表現を見つけることが難しかったため、即興的に生み出されたものである。この音は、切る動作を直感的にわかりやすく表現すると同時に、遊び心も含んでいたと言える。

タイ語にもオノマトペは存在するものの、日本語ほどオノマトペが多様な文脈で豊富に用いられているわけではない。タイ語では通常この状況ではオノマトペを用いない。そのため、ドンがこの場面で使用した「シュシュシュシュ」というオノマトペは、創意工夫の一例として評価できる。

ドンはこの音を通じて自分の意図を的確に伝えることに成功し、ユンもその音を通じてドンの意図を正確に理解することができた。

さらに、この場面は、異なる言語背景を持つ話者が言語使用によってその場に適したオノマトペを創り出し、言語的表現だけに頼らず、ジェスチャーや物理的な要素を組み合わせることで多層的に意味を伝達するプロセスを浮き彫りにしている。ドンとユンのやり取りは、音声表現、ジェスチャー、そしてその場に存在する物理的資源を活用することで、即興的なコミュニケーションにおける創造性が発揮され、相互理解が促進されていることを示している。

場面 21

場面 21 はグループ 1 の会話であり、タピオカミルクティー用のタピオカを茹でている最中に、彼らがある場で適切な日本語の単語を思い出せなかったため、代替手段として即興的にオノマトペを創出した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
153	シャー	: じゃ・・タピオカ入れる。	
154	ブン	: これ [火力] はどう? 5・4・?。	
» 155	シャー	: そして・・・もし・・ふぶふしたら・・2。	
156	ブン	: オッケー。	

上記の場面は、タピオカミルクティーを作る場面であり、シャーがタピオカの茹で方について説明している。まず、シャーが鍋にタピオカを投入するタイミングを指示し、その後、ブンが火加減の調整について尋ねた。ブンはコンロの数字を例に挙げて火力の調整を相談し、シャーはタピオカが沸騰して浮かび上がる様子を確認しつつ、もし「ふぶふ」としたら火力を「2」に下げるように指示した。

まず、ブンについて注目すべき点は、IH コンロの数値を活用し、温度調整のレベルを具体的に示すことで、相手が理解しやすいように工夫していることである（発話番号 154）。これは、調理においてその場にある資源を活動し、視覚的に情報を伝える方略の一例といえる。

一方で、シャーの母語である中国語には、沸騰音を表す「咕嘟咕嘟（グドゥーグドゥー）」という表現があるものの、彼はそれを使用せず、その場の状況に応じて即興的に「ふぶふ」という新たな表現を創出した。さらに、シャーは「ふぶふしたら」（発話番号 155）と発話する際、泡が沸騰して上下に動く様子を模したジェスチャーを手で交えていた。このジェスチャーは視覚的情報を補強し、言語資源だけに依存しない直感的なコミュニケーションを可能にしている。

つまり、「ふぶふ」という音は、タピオカが沸騰する際の聴覚的特徴を再現する役割を果たし、ジェスチャーは視覚的情報として機能していた。この組み合わせにより、聞き手（ブン）は状況を容易にイメージし、理解しやすくなっている。

このやり取りは、言語資源のみでは説明が難しい状況において、オノマトペが補助的な役割を果たしていることを示している。「ぷぷぷ」という音は、タピオカの茹で加減という複雑なプロセスを簡略化しつつ、正確に伝える手段として機能している。また、聞き手であるブンがすぐに理解し、適切に返答できたことから、オノマトペが迅速で効果的な情報伝達に寄与していることが確認できる。

さらに、この場面では、コミュニケーションにおける即興性と創造性が見られる。シャーとブンのやり取りでは、視覚的要素や聴覚的要素に加え、即興的な表現を活用することで、相互理解が実現されている。

5.1.2 「相手の言語」として想定される言語

本研究で注目する「相手の言語」とは、その場の共通言語として機能する言語ではなく、聞き手に特化した「相手の言語」である。この「相手の言語」は、以下の4つの条件のすべてを満たすものとして定義する。①話し手が、聞き手はその言語の熟達者であると想定する言語 ②話し手が、聞き手はその言語に関連する話者集団や文化に対して愛着を持っていると想定する言語 ③話し手が、自身はその言語の初学者であると自認する言語 ④話し手にとって、体系的に学習した経験がないか、または短期間しか学習しておらず、自主的な認識として「ほぼ忘れている」と感じる言語である。

1) 笑いを誘発する場面

場面 22

場面 22 では、グループ 1 が調理中に行っているしりとりゲームの中で、相手から教えられた「相手の言語」を活用し、笑いを誘発した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
157	ナム	: ぎ・・・ぎ<笑>・・・ぎ。	
158	ブン	: 難しい。	
159	シャー	: ぎ・・・ぎ。	
160	ナム	: 今・・・何をしているの？。	
161	ブン	: <笑>切る。	
162	ナム	: <笑>る。	
» 163	シャー	: るちゃん ^{マーレーオ} มาแล้ว。	るちゃん来た
164	ブン	<笑>。 <中略>	
165	シャー	: る・・・難しいね。	
166	ブン	: あのお寺<笑>。	
167	ナム	: ああ・・・瑠璃光寺。	

上記の場面では、全員がそれぞれの担当作業を進める中、ナムは場の静けさに気付き、しりとりを再開することを提案した。これをきっかけに、会話が再び活発になった。しりとりが進む中、シャーは「る」で始まる語彙を考える場面に至り、「るちゃん มาแล้ว (マーレーオ)」と発言した。この表現は、日本語の「るちゃん」とタイ語の「มาแล้ว (マーレーオ: 来た)」を組み合わせたものであり、シャーがブンから教わったタイ語を取り入れた独自の表現である。

さらに注目すべき点は、シャーがグループ内で「るちゃん」と呼ばれていることである。このため、シャーの発言は、しり通りのルールに沿うだけでなく、自己言及的でユーモアを含んだものとな

った。この発言に対し、ブン¹は笑い声で応じ、シャーの表現がその場で受け入れられたことを示している。笑いを通じて、シャーの発言はグループ全体に共有され、場の雰囲気²を和やかにする役割を果たした。

シャーは、日本語の「るちゃん」とタイ語の「มารุอ้อ (マーレーオ)」を自然に組み合わせ、その場の状況に即した独自の表現を生み出した。このようなコードスイッチングは、単なる言語の切り替えではなく、ジョークを通じて場の雰囲気を和ませる役割を果たしている (Fachriyah, 2017)。藤村 (2013) や Hamdan (2023) の研究によれば、言語を切り替えて楽しむには、一定の言語能力が必要であるとされており、シャーの発話は、彼の「相手の言語」能力と創造性を反映している。タイ語の「มารุอ้อ (マーレーオ)」は、日本語の「来た」に相当する表現であり、シャーはこの語彙をルームメイトであるブンから学んだという。

この場面のしりとりでは、事前の計画や準備なしに、シャーの持つ言語レパートリーが即興的に活用された点が重要である。このコードスイッチングは、単なる言語の切り替えではなく、その瞬間におけるシャーの言語資源を柔軟に用いた例であり、自然な形で言語が運用されたことを示している。

また、シャーとブンはルームメイトであり、親密な関係を持っていることが、言語資源を媒介とした自然なやり取りを可能にしていると考えられる。この発言は、単に言語的な意味を伝えるだけでなく、グループ内の親密な関係を反映している。

さらに、この発話は、二人の親密な関係を示すとともに、日常生活の中でお互いの言語を学び、それを実際に活用する姿勢を浮き彫りにしている。このようなコードスイッチングは、単なる言語的相互作用を超え、関係性の深化にも寄与する重要な要素であることが示唆される。

場面 23

場面 23 もグループ 1 のやり取りであり、相手が使用した「相手の言語」の表現が、自分の持つその言語の知識によってユーモアを生み出す契機となった場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
168	ブン	: うん・・・台湾のお好み焼。	
» 169	シャー	: 台湾の ^{バンベン} 版本。	台湾のバージョン
170	ブン	: 何・・・パ？。	
» 171	シャー	: ^{バンベン} 版本。	バージョン
172	ブン	: ああ・・・そうそう。	
» 173	ナム	: さっき・・・なんか・・・ 王八蛋 ^{ワンバターン} は・・・<笑>。	愚か者
174	シャー	: <笑>王八蛋 ^{ワンバターン} は<笑>。	愚か者
175	ブン	: <笑>。	

この場面では、シャーが料理のリーダーを務めている中、ブンが料理について「台湾のお好み焼」とコメントしたことから会話が始まる。これに対し、シャーは「台湾の版本 (バンベン)」と、日本語と中国語を組み合わせた表現で答えた。しかし、ブンは「版本 (バンベン)」という語彙に聞き馴染みがなく、「パ？」と聞き返した。シャーは再度「版本 (バンベン)」と繰り返した。その後ブンは「ああ・・・そうそう」と納得した様子を見せた。

一方で、ナムはこのやり取りの中で、シャーの発言を「王八蛋 (ワンバターン)」と言ったように聞き間違えた³とコメントした。しかし、「版本 (バンベン)」と「王八蛋 (ワンバターン)」の発音はそれほど似ていないことから、ナムはシャーが別の言葉を発していることをある程度理解していた可

能性がある。それにもかかわらず、あえて自分の知っている語を使って反応したとも考えられる。その発言をきっかけに、ナムとシャーの間に笑いが生まれ、その雰囲気はグループ全体へと広がった。

「王八蛋 (ワンバーダン)」は中国語で侮辱的な意味を持つ表現であり、直訳すると「カメの卵」を意味するが、実際には「愚か者」として使われる。しかし、この場面では侮辱的な意味が失われ、その言葉の響きや意外性が笑いを誘発する理由となった。また、グループ全員がこの単語の意味を理解していたため、ナムの発言はユーモアとして受け止められる土壌があった。

Lytra (2007) は、からかいのコンテキスト化における合図として、コードスイッチングや言葉による罵倒 (軽い悪口) を挙げている。この場面での「王八蛋 (ワンバーダン)」の使用は、からかいそのものではないが、笑いを誘発する要素として機能している。一般的に、からかいには軽い挑発や攻撃性が含まれる場合があるが、この場面ではそのような要素はなく、純粹に笑いを共有する目的で機能していると考えられる。

このやり取りは、グループ内で日常的に行われている言語交換を反映している。異なる言語や文化的背景を持つメンバーが、互いの言語を学び、実際に使用する中で、たとえ悪口であっても、タイミングや場面、相手によっては、ユーモアやポジティブなコミュニケーションの一部として機能していることが示されている。

場面 24

場面 24 はパイロットスタディにおけるものであり、相手を笑わせることを目的として「相手の言語」を用い、意図的に「相手の言語」にある不適切な表現を使用した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
» 176	ユン	^{アイシェー} : ʌi.ʃe: <笑>。	クソ野郎
177	ケン	: <笑>。	
178	ドン	: <笑>。	

この場面では、韓国料理を準備している最中、玉ねぎと長ねぎを切っていたケンが涙を流し、日がしみて作業を続けるのが難しくなった。そこで彼は、ドンに自分の代わりに切るよう頼んだ。そのとき、ケンには泣きそうな顔をしており、その様子を見ていたユンがタイ語で「ʌi.ʃe: (アイシェー)」という言葉が発した。それを聞いたドンとケンは笑った。この発話は短いながら強いインパクトを持ち、グループ内で笑いを引き起こす結果となった。

ユンが使用した「ʌi.ʃe: (アイシェー)」はタイ語で非常に強い侮辱的な言葉であり、英語の「Fuck you」や日本語の「クソ野郎」「バカ野郎」に相当する。しかし、この表現は必ずしもネガティブな意味でのみ用いられるわけではなく、親しい友人間では冗談として親しみを込めて用いられることも多い。この場面では、ユンがこの言葉を用いることで、グループ内の笑いを引き出し、ポジティブな効果をもたらしたと考えられる。

フォローアップインタビューでは、ユンはこの言葉をケンとドンから教わったと述べており、グループ内で「ʌi.ʃe: (アイシェー)」が冗談の表現として頻繁に使われていることが明らかになった。ユン自身、状況を観察し、この言葉を意図的に選択したと説明していた。その結果、この表現は侮辱的な意味合いではなく、ユーモアの一環として機能し、グループの笑いを誘発する。

この事例は、言葉が場面や話し手によってその意味やニュアンスを変える柔軟性を持つことを示している。通常はネガティブな意味を持つ「ʌi.ʃe: (アイシェー)」も、この文脈では笑いを引き起こし、ポジティブな影響を与えた。また、このやり取りは、グループ内で自然に言語交換が行われ、ユーモアが共有される過程を反映している。

Lytra (2007) は、からかひのコンテクスト化の合図⁴として「コード・スイッチング」「スタイル・スイッチング」と「言葉による罵倒」を挙げており、これらがユーモアの共有を促進する要素となることを指摘している。また、大津 (2004) は「遊びとしての対立」におけるコンテクスト化の合図として「スタイル・スイッチング」と「笑い」を挙げており、この発話を「遊び」としてフレーミングする役割を果たすことを述べている。この場面においても、これらの要素が観察され、ユーモアを介したグループ内の関係性の強化が確認された。

場面 25

場面 25 では、グループ 1 のメンバーが、説明を聞いた後に「相手の言語」を用いることで、笑いを誘発した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
» 179	ブン	: うん・・任 <small>ラオシー</small> せください老師。	先生
180	シャー	: 老師? <笑>。 <small>ラオシー</small>	先生
181	ナム	: 你好。 <small>ニーハオ</small>	こんにちは
182	ブン	: 老師再見。 <small>ラオシーザイジエン</small>	先生 さようなら
» 183	シャー	: Bye Bye<笑>。	バイバイ

彼らは台湾料理を作っている最中であり、ここで教える役割を担っているのは台湾出身のシャーである。彼はブンとナムに作り方を説明し、作業の分担をした。発話番号 179 では、シャーが作り方を説明した後、ブンはシャーを「老師 (ラオシー)」と呼んだ。ナムは「老師 (ラオシー)」という言葉聞き、遊び心を込めて「相手 (シャー) の言語」である中国語で「你好 (ニーハオ)」と言った。つまり、タイ人であるブンとナムは、「相手の言語」へのコードスイッチングを行った。

フォローアップインタビューによると、ブンとナムは、中学時代に基礎中国語を学んだという共通の経験がある。ブンはナムの後でまた中国語での発話を続け、「老師再見 (ラオシーザイジエン)」とまで言った。これは、ある種の再現である。なぜなら、そのやり取りは、彼らの中学時代の授業習慣の一部であるからだ。ブンとナムが中国語で会話した後、シャーは「Bye Bye<笑>」でブンが使った中国語の言葉を英語に切り替えてバイバイと言った。

通常、異なる言語で同じ意味の言葉を表現することは翻訳として理解されるが、この場合、シャーはブンとナムが話した中国語を理解していることを示すために、意図的に同じ意味の英語を使用して応答している。ここでの言語の切り替えは、単なる翻訳ではなく、メンバー間の相互理解を示しながら、軽い冗談としてその場の空気を和らげる効果を生み出している。

言語の切り替えは、ジョークを生み出し、雰囲気を楽しくする役割を果たしている (Fachriyah, 2017)。言語を切り替えることで楽しむには、ある程度の言語能力が必要であるという研究もある (藤村, 2013; Hamdan, 2023)。しかし、この場面では、ブンとナムは自分たちが知っているごくわずかな範囲ながらも「相手の言語」である中国語を活用し、さらにその使用によって笑いを引き起こしている。このように、同じ意味を持つ言葉でも、どの言語で言うかによって相手の反応が変わる可能性を理解し、それを意図的に活用していることがうかがえる。

⁴ Gumperz (1982) は、「コンテクスト化の合図」とは、会話において話し手が発する言語的・非言語的な手がかりを指してお、これらの手がかりは、聞き手が発話の意図や意味を文脈に基づいて解釈する際の指針となると指摘している。

場面 26

場面 26 は、グループ 1 のメンバーがパンケーキを作りながら、日本語とタイ語の音が似た単語を用いて言葉遊びを楽しんだ場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
184	ナム	: わたしのパンケーキは一番きれい。	
185	ブン	: ^{キーレーイ} จ๊ะเอ๋ <笑>。	容貌がよくない
186	シャー	: きれい？。	
187	ブン	: なんか・・・タイ語の ^{キーレーイ} จ๊ะเอ๋ ・・・ タイ語の ^{キーレーイ} จ๊ะเอ๋ の発音はブス。	
188	シャー	: <笑> そうなの・・・じゃ・・・さっきは？。	
189	ブン	: きれいじゃない・・・ ^{キーレーイ} จ๊ะเอ๋ 。	容貌がよくない
190	シャー	: じゃ・・・人だったら・・・ ^{キーレーイ} จ๊ะเอ๋ 。	容貌がよくない
191	ブン	: うん。	
192	シャー	: ^{キーレーイカ} จ๊ะเอ๋คะ 。	容貌がよくない
193	ブン	: すごい・・・<笑>・・・なんか・・・ 私はきれい？・・・ ^{キーレーイカ} จ๊ะเอ๋คะ ・・・<笑>。	容貌がよくない
194	シャー	: それはだめ？。	
195	ブン	: 実は親しい友達なら・・・おもしろいけど・・・ 知らない人なら・・・失礼。	
196	シャー	: そうね・・・じゃ・・・ブンお願い・・・私はこれやります。 [シャーはブンに黒砂糖を溶かす作業を頼んで、自分はパンケーキの生地をこねる] <中略>	
197	ナム	: <笑>。 [ナムは自分のパンケーキを見ると笑ってしまった。そのため、シャーはナムの方を向いた]	
198	シャー	: やばい<笑>。	
199	ナム	: すごいでしょう？。	
200	ブン	: すごい？<笑>。	
» 201	シャー	: ^{キーレーイ} จ๊ะเอ๋ 。	容貌がよくない
202	ブン	: すごい ^{キーレーイ} จ๊ะเอ๋ っつて<笑>。	容貌がよくない
» 203	ナム	: なんか・・・褒めるのに・・・なんで嬉しくない。	

ここでは、ナムが作ったパンケーキについてのやりとりが行われている。最初に、ナムが「わたしのパンケーキは一番きれい」と発言したことをきっかけに、ブンがタイ語で「 จ๊ะเอ๋ ？」（キーレーイ）と返した。タイ語の「 จ๊ะเอ๋ （キーレーイ）」は、「きれいではない」「容貌がよくない」という意味を持ち、日本語の「きれい」と対義的な意味を持つ。一方で、両者の発音は非常に似ている。この発言に対して、シャーは何を指して「きれい」と言っているのかという疑問を持ったと推測される。

(発話番号 207)。この際、シャーはタイ語と日本語を混ぜて発話しており、「相手の言語」を使おうとする積極的な学習意欲が現れている。

ここで注目すべきは、シャーがタイ語の正しい語順である「^{プン}ブン (クルー・ブン)」を用いた点である。シャーの母語である中国語や、この場での共通言語として機能する日本語では、「先生」に該当する単語は名前の前に来て「(ブン^{ラオシャー}老師)「ブン先生」となる。しかし、タイ語では名前が後置される。

どうしてこの正しい語順が採用されたのかをフォローアップインタビューで尋ねたところ、シャーは以前にもブンにタイ語の語順について教えてもらったことがあると述べた。「先生」の発音自体は忘れていたが、語順は記憶していたとのことであり、これは日常生活の中で自然に言語を教え合っていることを示している。

その後、ブンがナムにタイ語で豚肉を切る作業の進捗を伝えた際、シャーはその発言の意味を理解できず、内容を確認しようとタイ語と日本語を混ぜた発話を行った(発話番号 209)。ナムからの説明を受けた後、シャーは再びタイ語にコードスイッチングして発話した(発話番号 211)。このやり取りを通じて、シャーは学んだ単語を繰り返し発話することで、記憶を定着させようとしている。

先行研究によれば、繰り返しは情報の明確化や確認のために使用されることが多く(田崎, 2006; Chew, 2021)。共通言語として機能する言語と母語を交互に使用し、同じ意味の言葉を繰り返すことは、相互理解を深める手段としても効果的である(Fachriyah, 2017)。

発話番号(207)と(211)におけるシャーの行動は、「相手の言語」を使ってみることで、言語を身につけようとする実践的な学習方法を示している。シャーがブンの発言を模倣し繰り返すことで、学習意欲の高さと「相手の言語」を積極的に習得しようとする姿勢が明らかになっている。このような繰り返しやコードスイッチングは、言語習得を促進する効果的なプロセスといえる。

3) 参加者に配慮する場面

場面 28

場面 28 では、同じグループ 1 のタイ語母語話者であるナムからの質問に対し、ブンはタイ語で返答することも可能であったが、「相手の言語」である中国語を用いて答える場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
213	シャー	: なんか・・・この匂いは何の匂い? <笑>。 [焦げる匂いを感じたシャーが尋ねた]	
214	ブン	: パンケーキ<笑>。 [ナムはブンの答えの後で、自分が作っているパンケーキについて質問した]	
215	ナム	: สบายไหม?。 <small>スワイマイ</small>	いい感じですか?
» 216	ブン	: 漂亮嗎・・・漂亮了。 <small>ピアオリアンマー ピアオリアンロー</small>	いい感じですか?・・・ もういい感じです
217	シャー	: 漂亮嗎・・・漂亮了・・・はないよ。 <small>ピアオリアンマー ピアオリアンロー</small>	いい感じですか?・・・ もういい感じです

この場面は、3人がパンケーキを作っている場面である。ナムは準備ができたパンケーキの生地をフライパンに流し込み、焼けるのを待っている。しばらくして、シャーが焦げた匂いに気づき、「なんか・・・この匂いは何の匂い? <笑>」と尋ねる。それに対し、ブンは笑いながら「パンケーキ<笑>」と答える。

ナムが作ったパンケーキは少し焦げていたが、ナムは笑顔でその状況を楽しんでおり、ブンにタイ語で「สวยไหม? (スワイマイ?)」(いい感じですか?)と尋ねて、ブンはその質問に対して、シャーの母語である中国語で、「漂亮嗎・・・漂亮了(ピアオリアンマー・・・ピアオリアンロー)」(いい感じですか?・・・もういい感じです。)と応える。この発言はブンの母語であるタイ語からの干渉が見られる。

この場面でブンとナムは、自身らの母語であるタイ語を使用することもできるし、日本語で話すこともできる。しかし、ブンはナムの質問を中国語に訳し、その質問に対する答えも中国語に切り替えた。この時、ブンが使用した中国語は、「了(ロー)」が完了を意味するものとして使用しているという点である。中国語では不自然だが(発話番号216)、タイ語では同様の場面で完了を示す表現を用いることには問題が無い。これは、ブンが「相手の言語」をできるだけ活用しようとする際に、時には自身の母語と「相手の言語」を組み合わせることを示している。

さらに、ブンはシャーが自分の伝えたい内容を理解できるように配慮していることもわかる。同じ意味の言葉を他の言語に切り替えることは、誤解を避けるために行われることがある(Fachriyah, 2017)。また、確認や明確化のために行われることもある(田崎, 2006; Chew, 2021)。しかし、ブンのコードスイッチングは、単に情報の明確化や誤解を避けるためだけではない。

Hamdan (2023)によると、コードスイッチングの機能として、話し手が共通言語で話しかけても、聞き手が母語で返答するとき、話し手も聞き手に合わせて言語を切り替えることがある。このような発話行為は、話し手が相手に合わせてコードスイッチングを行っていることを示している。

本事例では、この場での共通言語として機能する日本語で表現できるにもかかわらず、ブンは意図的にシャーの母語である中国語に切り替えている。これは、相手からの要求がなくても自発的に行われる調整であり、彼らが相手の存在に深く配慮していることを示している。

4) 相手への返礼が行われる場面

場面 29

場面 29 も、グループ1の中で、双方が共通語とされる日本語を使うこともできたにもかかわらず、あえてお互いの「相手の言語」を使ってコミュニケーションを取った場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
218	シャー	: ブン・・・ありがとう。	
» 219	ブン	: いいえ・・・不要緊。 <small>ブーヤオジン</small>	どういたしまして
220	シャー	: 不要緊 [↑] <笑>。 <small>ブーヤオジン</small>	どういたしまして
221	ナム	: ぶ・・・{<}。 <small>マイベンライ</small>	
» 222	シャー	: {>} ไมเจ็บ。 <small>マイベンライ</small>	どういたしまして
223	ブン	: ไมเจ็บ [↑] <笑>・・・ 今タイ語<笑>。	どういたしまして
224	ナム	: タイ語で答えてくれた<笑>。	

ブルーベリーチーズケーキを作る際、クラッカーを潰す準備として、ブンがナムとシャーにプラスチックの袋を渡した。このとき、シャーはそれに対して感謝を述べ、その後、ブンは日本語からシャーの母語である中国語にコードスイッチングを行った。

ここで注目すべきは、ブンが「相手の言語」である中国語を使用したことと、それを受けたチャーが、中国語を理解できないナムに対して「相手の言語」であるタイ語で説明を行った点である。

このコードスイッチングは、言葉の明確化や翻訳という実用的な機能を持つと解釈することも可能だが、チャーが日本語で「どういたしまして」と返答することもできた状況で、あえてタイ語を選択した点である。

「不要緊 (プーヤオジン)」と「ไมเป็นไร (マイペンライ)」は同じ意味を持つ表現であるが、フォローアップインタビューによると、これらの言葉は両者が互いに教え合いながら学んだものであり、相手が教えてくれたことへの感謝を示すために、両者ともが意識的に「相手の言語」を使ったことが明らかになった。

この場面において、「相手の言語」を使用することは、単なるコミュニケーションの手段に留まらず、相手への感謝を示し、関係性を深める役割を果たしている。ここで観察される「あなたが私の教えた言葉を使うなら、私もあなたの教えた言葉を使う」という互恵的な言語使用のパターンは、単なる意思疎通のための手段を超えて、返礼の象徴的な表現としても機能していると考えられる。このような言語使用の役割については、これまでの先行研究では指摘されておらず、本研究において新たに発見されたものである。

5) 表現の効果を増幅させる場面

場面 30

場面 30 も、グループ 1 の会話であり、彼らは「相手の言語」へ切り替えることで、相手の表現効果を高める場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
225	ブン	: シャーやる？	
226	チャー	: うん・・・多いですから。	
		[発話した後、チャーはフライパンに卵を割り入れた]	
➤ 227	ブン	: <small>ピアオリアンピアオリアン</small> 漂亮漂亮。	見目よい 見目よい
➤ 228	チャー	: <small>ナラックナラック</small> น่ารักน่ารัก。	かわいい かわいい

この場面では、卵を主材料とした調理が進行している。チャーがフライパンに卵を割り入れると、ブンはその様子を観察し、共通言語として機能する日本語で表現できる一内容ではあったが、意図的にチャーの母語である中国語に切り替えて発話した。この時、ブンは「漂亮漂亮 (ピアオリアンピアオリアン)」(見目よい) と述べており、卵の状態を褒める意図が読み取れる。

この場面では、両者ともが「相手の言語」に切り替えている。その点では場面 29 「相手への返礼が行われる場面」と同様である。しかし、まず、ブンによるチャーの母語である中国語への切り替えに焦点を当て、分析していきたい。ブンが中国語で「漂亮漂亮 (ピアオリアンピアオリアン)」と発言したのは、チャーがフライパンに割り入れた卵のことを褒めるためである。「漂亮 (ピアオリアン)」とは (見目よい) という意味である。

フォローアップインタビューにおいて、ブンは、台湾料理⁵を作っている時には、シャーの母語で褒めるのが適切だと感じたという。「相手の言語」である中国語へのコードスイッチングは、そのためだったのだ。なお、調査者が別の中国語母語話者に確認したところ、「漂亮（ピアオリアン）」という言葉は通常、卵の状態を褒める際には使われない。ただし、ブンには、「相手の言語」で褒め言葉を伝えることが感情をより伝えるという考えがあったため、この表現にしたものと思われる。聞き手のシャーもブンが伝えたかった意図を理解している。高・村岡，(2009)とChew，(2021)によれば、二言語話者は、感情や発話を強調する必要がある時にコードスイッチングすることがあるというが、この場のブンによるコードスイッチングはそのような意図・機能を持つものであったという可能性がある。

この場面では、話し手は「相手の言語」を使って相手を褒めることを意図しており、「相手の言語」の方が共通言語として機能する言語よりも豊かに感情を表現できると考えている。通常、感情を表現する際に言語を切り替える場合、それは話し手自身の感情を反映することが多い。しかし、この会話では、話し手が期待しているのは聞き手の感情であることに留意したい。

彼らは自身の母語または共通言語で褒められた場合、どちらがより嬉しいかという調査者のインタビューに対して、どの言語での褒め言葉でも嬉しいが、自身の母語であればさらに嬉しいと述べた。これは、自分が相手に教えた言葉を使用してくれたこと、または教えていない言葉でもわざわざ調べて使ってくれたことを嬉しく思っているのである。

次に、シャーがタイ語に切り替える場面を分析する。一般的には「漂亮（ピアオリアン）」に相当するタイ語に「สวย (スワイ)」(いい感じ・きれい)と「น่ารัก (ナラック)」(かわいい・見目よい)があり、卵に対するものであれば、「สวย (スワイ)」のほうが適切ではある。しかし、シャーはこの違いについて知らないため、ブンの発した「漂亮（ピアオリアン）」を「น่ารัก (ナラック)」と繰り返し、(発話番号 228)の形に翻訳していたのであろう。

その一方でこの「น่ารักน่ารัก (ナラックナラック)」は卵に対するものではなく、ブンが言った中国語の発音あるいはブン本人に対して、「かわいい」と褒める意図をもって、発話されたと解釈することも可能である。いずれにせよ、ここでのシャーによるタイ語の使用は、「相手への返礼」として説明することができ、また、直前のブンによる中国語の使用と同様に、表現の効果を増幅させる役割も果たしていると考えられる。

5.1.3 自身の「母語」と意識される言語

前節では、共通言語として機能する言語および「相手の言語」使用について考察した。本節では、参加者が自身の母語を各場面でどのように使用し、どのような役割を果たすかについて論じる。ここで「母語」とは、話し手自身が明確に自らの母語と意識し、そう回答した言語を指すものとする。この定義は、話し手が日常生活で主に使用している言語や言語能力の実態に基づくものではなく、あくまで本人の意識に基づいて定めるものである。

⁵ この内容は、Thepbundit, C. (2025) 交換留学生同士の日常会話におけるコードスイッチングの機能—相手の言語に切り替える事例. *東アジア研究*, 23, 41-61. にすでに掲載されている。しかし、確認したところ、同論文の55ページ下から13行目において、本来はタイ料理を作っていた場面であるにもかかわらず、誤って「台湾料理」と記述されていた。ブンへのフォローアップインタビューにおいても同様の表現が確認されたことから、本研究においても当初の記述を変更せず、そのままの形で議論をする。なお、この記述上の誤りは、同論文の分析および主張の内容に影響を与えるものではない。

1) 笑いを誘発する場面

場面 31

場面 31 は、パイロットスタディにおけるものであり、ドンがユンの使っている調味料について言及する際、自身の母語に含まれる英語由来の外来語を基盤にした独自の発音を用いたことによって、相手の笑いを誘発した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
229	ユン	: 辛いソース。	
230	ケン	: 今日は辛い物のパーティーみたい。	
231	ドン	: でも・・・ガパオライスは・・・。	
232	ケン	: いや・・・ガパオライスも辛いよ。	
233	ユン	: 次も韓国の秘密。[ユンは赤い粉を取り出した]	
» 234	ドン	: パピガ [↑]。	パプリカ
235	ケン	: <笑>。	
236	アニキ	: <笑>パピガ [↑]。 [ドンのイントネーションを真似した]	パプリカ
237	ドン	: じゃない？。	
238	アニキ	: 唐辛子。	
239	ユン	: 唐辛子唐辛子・・・めっちゃ辛くなるでも。	

上記の場面は、パイロットスタディであり、タイ出身のケンとドン、韓国出身のユンの3人がグループで韓国料理を作っている。調査者と、ユンの韓国出身の友人である「アニキ」もその場に同席していた。ユンが料理に味付けをするため、透明なプラスチック袋に入ったコチュジャンを取り出したところから、この会話が始まる。

ユンは調味料を取り出し、「辛いソース」と言った。コチュジャンを入れた後、さらにもう一つの赤い粉を取り出し、入れようとする。それを見ていたドンが「パピガ [↑]」と問いかけた。この発言は特徴的なイントネーションを伴い、その場にいたケンは大きな笑い声を上げ、ケンや「アニキ」も思わず笑みを浮かべた（発話番号 235, 236）。この反応から、「パピガ [↑]」という言葉が笑いを誘発する要素として機能していたことが分かる。

ここで注目すべきは、ドンの発言「パピガ [↑]」がどの言語にも属さない造語であるという点である。調査者も同じタイ出身であるが、「パピガ [↑]」という発音はタイ語や英語では確認できない。しかし、タイ語では「ป๊อปริก (パピカー)」という言葉が英語の「Paprika」からの外来語として取り入れられており、その発音が「パピガ [↑]」に似ている。この点から、ドンの発言は母語であるタイ語に基づきつつ、発音を意図的に変化させたものと考えられる。

フォローアップインタビューでは、ドンは自身の発言がタイ語「ป๊อปริก (パピカー)」を基にしていることを認め、その発音を意図的に変化させた理由について「笑いを誘うためだった」と説明した。また、「ป๊อปริก (パピカー)」という言葉には英語由来の要素が含まれるため、ユンもその意味を推測できるだろうと判断していたことも明らかになった。

Lytra (2007) は、からかいがコンテキスト化される際の七つの要素を挙げており、その中にはコードスイッチングやスタイル・スイッチングが含まれる。この場面における「パピガ [↑]」の使用は、からかいの一形態とは言い切れないものの、笑いを誘発する要素を持っている点が注目される。からかいには一般的に軽い攻撃性や挑発を含む場合があるが、ここでは攻撃性は見られず、単に笑い

を共有する目的で使用されたと考えられる。また、Matsuki (2018) の研究において、言語遊びとして、韓国語と日本語を組み合わせることや発音を利用して笑いを引き起こす手法が示されている。この場面でも、ドンは言葉を混ぜ合わせて独特の音を作り出し、笑いを引き起こす方法を使っている。

さらに、ドンの発言が母語にある英語由来の外来語を基にした造語であり、独特な発音を伴うものであったとしても、ユンやアニキの反応から、その意味が通じていたことが確認できる。この場面では、ドンの発言が笑いを誘う意図を持っていたことが明らかであり、その意図が場に受け入れられることで結果的に成功を収めたと言える。このことは、言語の正確性や規範性が必ずしも最優先されるわけではなく、重要なのは、目的や場の状況に応じて「ことば」を創り出すことであることを示している。

2) 意味交渉の場面

場面 32

場面 32 は、グループ 3 がトマトと卵の炒め物を作る過程で、チャンが母語である中国語のオノマトペを用いて説明を行った場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
≫ 240	チャン	: えーと・・・油・・・ ^い 入れる [油を入れた] ・・・この [油] は温める・・・とき・・・ これ [卵]・・・ ^{ツーラー} 吡啦。	ジュー
241	プローイ	: クーワー <笑>。	
242	チャン	: 擬音語 [↑]。	
243	プローイ	: タイは ^{シヤ} ィ・・・この油の音。 [チャンは混ぜた卵をフライパンに入れた]	ジュー

上記の場面では、トマトと卵の炒め物の作り方に関するものである。チャンは油が十分に熱くなったら卵を入れるよう指示するため、熱い油に何かを入れた際の音を中国語のオノマトペ「吡啦 (ツーラー)」と表現した。それを聞いたプローイは、その音を繰り返して「クーワー」と発音し、笑いながら応じた。チャンはこれを「擬音語」と説明し、プローイはタイ語ではその音を「ຢາ (シヤ)」と表現するのだと付け加えた。

フォローアップインタビューによると、プローイはチャンが作り出した音を微笑ましく、かわいいと感じたため、繰り返したと述べている (発話番号 241)。また、この繰り返しは単なる反応ではなく、自分の理解を確認するための行為でもあった。

この場面では、チャンとプローイの発音にわずかな違いは見られたものの、プローイはチャンの意図を正確に理解し、それに相当するタイ語の表現についても説明した (発話番号 243)。このやり取りは、特定の単語を完全に正確に伝えなくても、オノマトペを用いることで相手に意味が伝わった一例である。

さらに、プローイが「吡啦 (ツーラー)」を「ターワー」と誤って聞き取った背景には、音響的要因と言語的要因の 2 つが考えられる。① 音響的要因: 中国語の「吡啦 (ツーラー)」は摩擦音と母音の組み合わせが特徴的である。一方、タイ語話者にとって摩擦音は言語体系の中で馴染みが薄いため、聞き間違えが発生しやすくなる。② 言語的要因: タイ語の音韻体系には、中国語特有の摩擦音や破裂音の組み合わせが少ない。そのため、プローイは自身が慣れ親しんだ音韻パターンに基づき、「吡啦 (ツーラー)」を「ターワー」と再解釈した可能性がある。

フォローアップインタビューによると、チャンは中国語の「呖啦（ツーラー）」を使用した理由について、日本語での適切な表現がすぐに思い浮かばなかったためだと説明している。

このような状況では、話者が母語へのコードスイッチングを行うことが自然に見られる。コードスイッチングは、言語能力の不足などの要因によって生じることが多く、結果的に会話を促進する役割を果たす（大平，2000；服部，2001；久保田，2004；吉野・西住，2015；Fachriyah，2017；Junaidi，2019；Canestrino et al.，2022；Chew，2021；Hamdan，2023）。特に、第二言語で会話を行う場面において、話者同士の母語が共通している場合には、コードスイッチングが頻繁に用いられる傾向がある。

しかし、この場面で興味深いのは、チャンが母語である中国語のオノマトペを使用した相手が、中国語を話さないプロイーであった点である。それにもかかわらず、チャンは「呖啦（ツーラー）」というオノマトペを用いることで、熱い油に何かを入れたときのニュアンスを効果的に伝えることに成功した。これにより、言語的背景が異なる相手との間でもコミュニケーションが成立したのである。ファン（1999）は、話し手が母語を使えば相手に伝わると考えた場合、非母語話者同士であっても母語を使用することがあると述べている。本場面においても、この指摘が当てはまると考えられる。

チャンがこのような選択をした背景には、彼自身が日常的に母語でオノマトペを使用する習慣があることが関係していると考えられる。この習慣は、彼がその場においても自然に母語の表現を取り入れる行動を後押しした可能性がある。

また、この場面は、コードスイッチングが必ずしも同じ母語話者の間でのみ有効であるわけではないことを示している。具体的には音、「モノ」、文脈などが関与することで、異なる言語背景を持つ相手との間でも相互理解が可能となる。

場面 33

場面 33 もグループ 3 によるもので、ほうれん草の卵炒めを作る過程で、チャンが再び中国語のオノマトペを使用した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
244	チャン	: その後・・・後・・・炒 <small>チャオ</small> です<笑>。	炒める
245	プロイー	: 炒 <small>チャオ</small> です<笑>。[プロイーが頷いた]	炒める
» 246	チャン	: この咕嘟咕嘟 <small>グドゥーグドゥー</small> <笑>。	ブクブク
247	プロイー	: グルグルまでね。	
248	チャン	: ごめん。	
249	プロイー	: 大丈夫・・・分かる<笑>・・・ 水が少ないかなあ。	

上記の場面は、場面 32 と類似している。この場面は、チャンがほうれん草を茹でるためにお湯が沸騰するのを待ちながら料理の手順を説明していた。チャンは「沸騰」を意味する適切な日本語の表現が思い浮かばなかったため、中国語のオノマトペ「咕嘟咕嘟（グドゥーグドゥー）」を用いて説明を試みた。この表現を聞いたプロイーは、「グルグルまでね」と応じ、チャンの意図を理解していることを示した（発話番号 247）。その後、チャンは「ごめん」と謝罪したが、この謝罪には、自分の説明が十分でなかったことや、中国語のオノマトペを使用したことに対する配慮が含まれていたと考えられる。これに対し、プロイーは「大丈夫・・・分かる<笑>・・・」と返した。この発言は、プロイーがチャンの意図を理解していることを伝えるものだった。

この場面でのチャンによるオノマトペの使用は、言語的制約を克服し会話を進めるための「コードスイッチング」の一種である（大平，2000；服部，2001；久保田，2004；吉野・西住，2015；Fachriyah, 2017；Junaidi, 2019；Canestrino et al., 2022；Chew, 2021；Hamdan, 2023）。チャンは以前にも母語のオノマトペを使用して相互理解を達成した経験（場面32）があり、その成功体験が今回の行動にも影響を与えた可能性がある。しかし同時に、言語的な不足を補うために母語を使用したことに対する謝罪の意識も見受けられる（発話番号248）。

プローイは、チャンが使用した中国語のオノマトペを聞いても混乱することなく、状況や文脈を手掛かりにして意図を正確に理解した。プローイは「グルグルまでね」と応じているが、これはチャンの説明が調理という具体的な状況において十分に補完されていたためである。また、タイ語ではお湯が沸騰する音を「ຖ້ຳຖ້ຳ（プップツ）」と表現するが、このように異なるオノマトペが用いられていても、状況的な手掛かりや視覚的情報が相互理解を助けたと言える。

両者が聞き取った音が異なっていた要因として、「咕嘟咕嘟」（グードゥーグードゥー）と「グルグル」は、調音点および調音法における共通点が多く、特に音の類似性が際立っていることが考えられる。両者は、軟口蓋音の[g]、歯茎音の[d]と[r]が含まれており、これにより音声的な繋がりが生まれ、異なる言語であっても容易に理解される可能性がある。

場面 34

場面34もグループ3の会話におけるものであり、話し手が母語を共有する相手に対して、自身の母語を用いて説明を行った場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
250	プローイ	: 先生・・・これ難しすぎる。	
251	ライ	: えーと・・・これはね・・・ [プローイの代わりにライがやる] 初めての時はビデオを見て・・・これ・・・ナイフは・・・こういう・・・ [ナイフで筋に沿って切り込みを入れながら] そして・・・これを・・・そして・・・ここに・・・ [鶏肉の筋を取った] これは難しいです・・・ わたしは初めての時・・・もう・・・泣いている・・・難しすぎ ・・・この技術は本当<笑>。	
		<中略>	
		[ライが二人に鶏肉の切り方を説明した後、プローイはなんとか切れるようになったようだが、チャンはまだあまりうまく切れない様子だった。 そのため、ライはチャンの切る作業を手伝いに行った]	
» 252	ライ	: 違う・・・こう・・・ ブーヤオバー ジンチエドワン 不要把・・・筋切断・・・ イーカイシールーグオジーロンチエイーティンメイグワンシー 一开始如果只能切一点没关系 リエンシー ・・・练习。	最初は少しだけ 切ることができれば 大丈夫です 練習してください
253	チャン	: はい。	
254	ライ	: 動画を見れば簡単ですけど。	

この場面は、親子丼を作る過程でのやり取りである。台湾出身のライが調理方法を説明し、今回の材料として鶏のささみを使用した。ささみの筋を取る作業について、ライがプロイとチャンに手本を見せながら指示を出している。

ライが鶏のささみを使った調理の手順を説明している中で、プロイは筋を取る作業に挑戦したが、「先生・・・これ難しすぎる」とこぼした。これを受け、ライはプロイの代わりに作業を行いながら、手順を丁寧に説明した。ライはナイフで筋に沿って切り込みを入れる方法を見せ、「わたしは初めての時、もう・・・泣いている・・・難しすぎ・・・この技術は本当・・・<笑>」（発話番号251）と、作業の難しさを共有しつつプロイを励ましたと考えられる。

一方で、チャンは依然として作業に苦戦していたため、ライはチャンの手元に向かい、当初は日本語で説明を試みたが、しかし、ライにとって日本語で説明することは困難であり、また、チャンにとっても理解が難しい可能性があった。そのため、より明確に伝えるために、ライは中国語に切り替え、「不要把(ブーヤオバー)・・・筋切断(ジンチエドワン)・・・一开始如果只能切(イーカイシールーグオジーロンチエ)一点没关系(イーテイエンメイグワンシー)・・・练习(リエンシー)（最初は少しだけ切ることができれば大丈夫です練習してください）」と説明した。

これを聞いてチャンは「はい」と返答し、作業を続けた。また、ライは「動画を見れば簡単ですけど・・・」と補足し、理解を深めるための方法も提示した。

この場面では、ライがプロイに対して日本語を用いて支援を行った後、チャンには母語である中国語を使用して指示を行う様子が見られ、それぞれの言語的背景に応じた対応を反映している点で注目に値する。

ライがチャンに対して中国語で指示を行った背景には、共有している母語を用いることで、細かいニュアンスを正確に伝えるという目的がある。この方法は、母語共有の利点を活かした効果的な手法であり、特に本場面でのコードスイッチングは、情報の明確化という機能を果たしている。母語を使用することで、複雑な指示や微妙なニュアンスを正確に伝達でき、チャンの迅速な理解を助けている（田崎, 2006; 吉野・西住, 2015; Fachriyah, 2017; Junaidi, 2019; Hamdan, 2023）。

この場面では、コードスイッチングだけでなく、その場や相手に応じて、それぞれの言語が持つ強みを活かしながら適切な支援を提供する例が見られる。このような対応は、相手の背景を考慮した効果的なコミュニケーションとして評価することができる。

2) 表現の効果を増幅させる場面

場面 35

場面 35 もグループ 3 の会話において、プロイの発言に対して、ライが自身の母語である中国語を用いて意見を述べた場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
255	プロイ	: えーと・・・ほかの新しい包丁ありますか？・・・ これは結構・・・使いにくい。 [プロイはライに尋ねた]	
256	ライ	: でも・・・包丁は二個だけで。 [ライはチャンが持っている包丁を取り替えて、包丁研ぎ器を出し、砥石で研いだ後、ニンジンを切ってみた]	
➤ 257	ライ	: 不是刀子的问题・・・ <small>ブーシー ダオズードー ウェンティー</small>	問題はナイフではない・・・

- 258 チャン : そうですね<笑>。
 259 プロイ : えっ?・・・さっき・・・中国語?。
 260 ライ : ニンジンが硬いです・・・刀の問題じゃないです。
 261 プロイ : ああ・・・そして [スマートフォンを見ながら] 洗って・・・
 そのままに置きます<笑>。

上記の場面は春雨炒めの材料を準備する中で、ライはチャンとプロイにニンジン²を細切りにするよう依頼した。しかし、プロイがニンジン²を細切りにする際、包丁の使いにくさを感じたことから、このやり取りが始まる。プロイは「えーと・・・ほかの新しい包丁ありますか?・・・これは結構・・・使いにくい」(発話番号 255) とライに尋ね、包丁そのもの³に問題があると考えた。これに対し、ライは「でも・・・包丁は二個だけで」と答え、チャンが使用していた包丁を取り替え、砥石で研ぎ直した後、再度ニンジン²を切ってみた。しかし、ライは作業を進める中で、問題が包丁の性能ではなく、ニンジン²が硬すぎることにありと判断した。そして、ライは突然中国語で「不是刀子的问题・・・是胡萝卜太硬了 (ブーシーダオズードーウェンティーシーフルオボータインロー) (問題はナイフではない・・・ニンジン²が硬すぎるのだ)」と言った。

この中国語での表現に対し、チャンは笑いながら同意を示したが、プロイはその意味を理解できず、戸惑いを見せた。これを受けてライは、日本語で「ニンジン²が硬いです・・・刀の問題じゃないです」(発話番号 260) と改めて説明し、プロイの理解を助けた。このように、ライは中国語から日本語へと言語を切り替えながら、プロイに向けた情報共有を図った。

ライが最初に母語である中国語を用いて説明した背景には、複数の要因が考えられる。まず、ライはチャンと母語を共有しており、チャンに迅速かつ的確に自分の考えを伝える意図があったと推測される。また、この場面で中国語を選んだ理由として、ライが包丁のせいではなく、ニンジン²自体が硬すぎることに気づいた際、周囲がそのことを信じていないと感じ、少し不満を抱いた可能性がある。

この母語へのコードスイッチングは、自身の感情を強調するための手段として機能していると考えられる(大平, 2000; 服部, 2001; 久保田, 2004; 田崎, 2006; 高・村岡, 2009; 藤村, 2013; Chew, 2021; Hamdan, 2023)。

しかし、ライの中国語での説明に対し、プロイが戸惑い⁴を示したことで、ライは即座に日本語へと言語を切り替え、プロイにも内容が伝わるよう補足した。この行動は、自分の感情を優先するのではなく、第三者であるプロイが中国語を理解できない状況に配慮したものである。

また、ライが日本語に訳すことで、プロイを含む全員が同じ情報を共有できるよう調整したことが伺える。このように、ライは自身の不満があったとしても、第三者に対して配慮し、無視することなくコミュニケーションを進めようとする姿勢が示されている。

さらに、ライが日本語でプロイの理解を補助した際には、母語である中国語からの言語干渉が見られた。「刀(かたな)の問題じゃない」という発言には、中国語の影響が表れていると考えられる。中国語では「刀(ダオ)」という語が使われており、特に包丁を指す場合にも用いられるため、ライがこの語を日本語に転用した可能性がある。

この場面で「刀(かたな)」という語を使うことは、調理の文脈においてやや不自然であり、プロイにとっても耳慣れない表現だった可能性がある。それにもかかわらず、プロイはライの説明に特に違和感を示すことなく受け入れ、そのまま調理の手順について説明を続けた(発話番号 261)。

実際、この場面では「包丁」について話していたため、「刀(かたな)」という語もその話題の延長として理解されやすかったと考えられる。また、彼らが一緒にニンジン²を切るのに苦労しているという状況も含め、そのような状況全体が相互理解を促進したといえる。

さらに、ライがニンジンについて、日本語という共有可能な言語資源を先に用いていたことも、理解の成立を後押しする要因の一つとなった。以上のことから、共有された文脈と言語資源の両方が、相手の理解を支えたと考えられる。

場面 36

場面 36 もグループ 3 の会話であり、話し手が情報を共有する際に、自身の感情を強調するために母語を用いた場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
262	ライ	: はい・・・鍋にえーと・・・好きに。	
263	プロイー	: 好きに・・・勝手に・・・量は？。 [プロイーは油を少し入れる]	
» 264	ライ	: 量はちょっと・・・ なんか中国語のレシピはえーと <small>スイビエンウオ</small> 隨便我。	私の自由にする
265	チャン	: 好きに [↑]。	
266	ライ	: そう・・・ちょっと目に見ればわかるけど・・・ レシピはそういう書いた・・・塩も好きに・・・ 全部入るも・・・大丈夫<笑>。	
267	チャン	: <笑>。	
268	ライ	: ちょっと勝手な・・・自由なレシピです。	
269	プロイー	: 自由なレシピ<笑>・・・えーとその。	

上記の場面は、春雨炒めを作る過程で、調味料の分量についてのやり取りである。ライは台湾のレシピを参考にしていたため、状況に合った翻訳に自信がなかったのかもしれない。その結果、彼は「好きに」と曖昧な表現を選び、その指示の曖昧さからコミュニケーションが発展していった。

それを受けて、プロイーは「好き・・・勝手に・・・量は？」と言いながら、少しだけ油を入れた。この発言に対し、ライは「量はちょっと・・・」と返答し、その話し方は、ややふざけているようにも聞こえた。味付けを任されたプロイーは戸惑いを感じ、それが彼女の慎重な態度にも表れていた。そのため、ライも状況を補足する必要性を感じていた。

そこでライは、中国語のレシピに記載されていた「隨便我 (スイビエンウオ)」という表現を引用し、「自由に」という意味であると説明を加えた。この説明を受けて、中国語話者のチャンは「好きに」と日本語に訳し、ライの意図を確認するように応じた。その後、ライはさらに「そう・・・ちょっと目に見ればわかるけど・・・レシピはそういう書いた・・・」と補足しつつ、「塩も好きに・・・全部入るも・・・大丈夫<笑>」と冗談交りに説明を続けた。このような発言がプロイーとチャンの笑いを誘い、「自由なレシピ」という表現がメンバー間で共有された。

ライのやり取りは、母語である中国語を引用することで、文化的価値観やニュアンスを効果的に伝える手段となっていた。ライが「隨便我 (スイビエンウオ)」という表現も言い出した背景には、台湾のレシピに見られる「柔軟さ」や「自由さ」といった特有のニュアンスを、日本語という第二言語では十分に伝えきれないという認識があったと考えられる。このように、母語の活用は、共通言語として機能する言語では伝えにくい意味や感覚を補う手段として有効であることが、先行研究でも指摘されている (田崎, 2006 ; Fachriyah, 2017 ; Matsuki, 2018 ; Hamdan, 2023)。

さらに、「自由なレシピ」という表現を冗談交じりに伝えたことで、プロイとチャンの笑いを誘う結果となった。このようなユーモアの活用は、メンバー間の会話を活性化し、話題や意見交換のきっかけを生み出す役割を果たした。

2) 相手の行為を支援する場面

場面 37

場面 37 はパイロットスタディにおけるやり取りであり、ケンとドンが自身の母語であるタイ語を用いて、同じ母語を共有する相手に対して情報を提示し、相手の行為を支援した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
[ユンは自分の部屋へ調味料を取りに行っていた後、ケンとドンの二人が会話を始めた]			
270	ドン	ไอ้เส้นนี้มันจืดไม่ใสเส้นเลยนะ。 <small>アイシュー メーングドゥマイチャイ レーワ。</small>	これは糸見えてない もう糸じゃない
271	ケン	มันคือเส้นจืด。 <small>マンクー チュアク</small>	それは糸だ 俺信じてよ
272	ドン	: これはどう? <笑>。	

[ドンは長ねぎの白い部分の千切りを終えたが、残った緑色の部分の切り方が分からず、ケンに尋ねた。ケンは最初に説明しようとしたものの、結局自分も分からなかったため、韓国人のルームメイトに聞いてみた。しかし、そのルームメイトも分からず、ユンが戻るまで待つことにした]

上記の場面では、ユンが一時的に部屋を離れる前に、ドンに長ねぎを細かく糸のように切るよう依頼していた。しかし、料理が得意ではないドンは、自分が切った長ねぎが糸状に見えないことを気にしてぼやいた。ドンはタイ語で「ไอ้เส้นนี้มันจืดไม่ใสเส้นเลยนะ (アイシューメーングドゥマイチャイ糸レーワ)」(これは糸は見えない。もう糸じゃない)と不満を表明した。一方、ケンは「มันคือเส้นจืด (マンクー糸チュアク)」(それは糸だ。俺信じてよ)と応じ、ドンの不安を否定する形で励ました。

このやり取りは、その場にいるメンバーが共通の目標(長ねぎを切ること)を達成する過程で、母語を活用しながら相互にサポートする姿を示している。ドンが感じた不安をケンが肯定的に受け止め、励ますことで、グループ内の協力関係が強化されている点が注目される。このような相互作用は、母語を使用することで、表現の効果が増幅されることを示している。ドンはその言葉を聞いても特に反応を示さなかったが、黙って長ねぎを切り続け、最後には緑色の部分だけが残る状態になった。

先行研究では、母語へのコードスイッチングが話者自身の感情や意図を強調するために行われることが多いと指摘されている(高・村岡, 2009; 藤村, 2013; Fachriyah, 2017; Junaidi, 2019; Hamdan, 2023)。また、相手の母語を使用することが聞き手の感情を強化する役割を果たす場合があることも明らかにされている。この場面において、ケンがドンとのやり取りで母語を選択した背景には、相手の感情を理解し、それを強調する意図があったと考えられる。ケンの母語の使用は、ドンの感情を受け止め、励ます手段として機能した可能性が高いと考えられる。

さらに、この場面でケンとドンが母語でやり取りした背景には、ユンがその場に不在であったことが影響している可能性がある。観察データによれば、ドンとケンは第三者がいる場合、母語の使用を控える傾向が見られた。また、仮に母語を使用する場合でも、その内容を翻訳する行動が観察されており、これは他のメンバーへの配慮を示すものと解釈できる。この行動は、第三者がいる状況では共通言語として機能する言語を優先し、全員が内容を共有できるように努める意識の表れといえる。

このように、この場面は母語の使用が感情的サポートを強化する役割を果たしている一方で、第三者への配慮が言語選択につながることを示している。

3) 楽しい雰囲気を醸成する場面

場面 38

場面 38 もパイロットスタディにおけるものであり、ユンが自身の母語である韓国語を使用して、タイ語を母語とするメンバーがいるグループ内でやり取りを行った場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
» 273	ユン	: 뭐해?	何している?
274	ドン	: 보어 [↑] {<}。	
275	ケン	: 보어 {>}。	
276	ユン	: あ・・この分は {<}。	

上記の場面では、ユンが韓国語で「뭐해 (モヘ) ?」と発言した後、ドンとケンはその質問に答えるのではなく、ユンの発音「ボエー」を繰り返したが、わずかに音が異なっていた。

異なる発音が生じたのは、彼らが馴染みのない音をそれぞれ異なる方法で捉えたためである。この点で、場面 32、場面 33 と場面 38 には共通点が見られる。両方の場面とも、異なる言語・文化を持つ人々が音の違いを認識しつつも、相互理解が成立する状況である。

音の類似性の分析 「뭐해 (モヘ)」と「보어 (Boe)」の音を比較すると、両者にはいくつかの類似点がある。まず、両方の言葉の最初の音 [m] と [b] は唇を使って発音され、唇を閉じることで音が作られる。この発音方法は共通しており、音の形が似ているため、聞き取った音が類似していると感じられる。さらに、[h] と [e] は異なる音ではあるが、どちらも音を開放的に発音し、息を通す特徴がある。したがって、これらの音は視覚的・聴覚的に類似しており、音の違いが完全に認識されないことも考えられる。このように、音の類似性があるため、聞き取れた音に違いが生じる可能性があるということである。

音が異なっているにもかかわらず、ドンとケンはユンの発音を繰り返すことで、場の雰囲気を楽しくし、ユーモアを生み出している。

フォローアップインタビューでは、このグループが日常的に互いの言語を自然に交換する習慣があることが確認された。ユンは、ドンとケンが「뭐해 (モヘ)」の意味を理解していると確信しており、その背景には、母語を気軽に使える環境や、相手が意図を理解してくれるという信頼関係がある。さらに、ユンがこの単語を以前から使用していた可能性も示唆される。

また、ドンとケンとの話し合いから、彼らはユンが韓国人の友人と会話する様子を何度も耳にしており、繰り返し聞くことで韓国語の単語を少しずつ聞き取れるようになっていた。加えて、タイにいる間に韓国ドラマを視聴していた経験があり、その影響で簡単な単語を自然と覚え、ある程度の理解ができるようになっていた。そのため、「보어 (뭐해 모ヘ)」の意味は理解できていた。

ユンが母語である韓国語を使用した場面は、単なる言語の切り替えにとどまらず、相手の反応や場の雰囲気に影響を与える重要な要素となっている。一般的に、コードスイッチングは共通言語から母語への切り替えとして行われ、特に聞き手が同じ母語を話す場合に顕著である (藤村, 2013 ; Fachriyah, 2017 ; Chew, 2021 ; Hafizah, 2023)。しかし、本事例では、ユンが母語に切り替えた相手は、同じ母語を話す者ではなく、異なる母語話者であるケンとドンであった。

さらに、このやり取りでは、ユンが母語を使用する際、相手がその意味を理解できるという確信を持っていたと考えられる。一方で、ドンとケンはその言葉を繰り返し使うことで、ユンの母語である韓国語に対する興味や積極的な関与を示していた。

また、ユンが母語を使用したことで、ドンやケンにとって普段使う機会の少ない韓国語の単語が、自然な形で会話の中に取り入れられた。その結果、韓国語の単語がグループ内で冗談として使われる機会が生まれ、「相手の言語」に触れるきっかけとなり、メンバー間の関係性を強化する役割を果たしたと考えられる。

場面 39

場面 39 はグループ 1 の会話であり、参加者が自身の母語にある類似語を用いることで、母語を共有する相手との間にからかいを生み出した場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
277	シャー	: もう一つのはさみ・・使う？。 [ブンは卵を割って牛乳と混ぜる。その後、ナムはパンケーキの生地 <small>の袋</small> をはさみで切ろうとしたが、はさみが鈍くて切れない]	
» 278	ブン	<small>チャイティマンコムコムシ</small> : ไช้ที่มันคมๆสิ。 コムコム	鋭い方を使って
» 279	ナム	: ขมๆ? コムコム	苦いの？
» 280	ブン	: คมๆ。 コムコム	鋭い
» 281	シャー	: คมๆは何？。	鋭い
282	ブン	: <笑>・・・はっきり。	
283	ナム	: いや・・・じゃない・・切りやすい。	
284	ブン	: そうそう。	
285	シャー	: ああ。	
286	ナム	: まだ・・切りやすいのところ・・・。	
287	ブン	: 英語はシャープ・・・めっちゃ・・なんか・・危ないところ。	
288	シャー	: ああ・・これ全部 [パンケーキの生地]・・全部でしょう？ ・・これ一つは卵一つ？。	

この場面は、パンケーキを作る過程で、共通の母語を持つメンバー間のユーモアの共有と、異なる言語背景を持つメンバーへの配慮を同時に示している。

まず、ブンが卵と牛乳を混ぜる手順を説明している間に、ナムがパンケーキの生地の袋を切ろうとした。しかし、はさみの切れ味が悪く、袋を切ることができなかった。この状況を見たブンは、タイ語で「ไช้ที่มันคมๆสิ (チャイティマンコムコムシ) (鋭い方を使って)」と助言した。

しかし、ナムは「คม (コム) (鋭い)」を「ขม (コム) (苦い)」と意図的に聞き間違えたふりをし、「ขมขม (コムコム)」、(苦いの?) と冗談交じりに返答した。これに対してブンは怒ったような仕草を見せた後、再度「คมคม (コムコム) (鋭い)」と発言した (発話番号 280)。

このやり取りは、タイ語の「คม (コム) (鋭い)」と「ขม (コム) (苦い)」が似た発音を持つことを背景にしており、ナムはこの類似性を利用して笑いを誘発した。

共通の母語を持つブンとナムの間では、発音の違いを遊び心に変えることで、楽しい雰囲気醸成された。このような母語を用いた冗談は、先行研究でも娯楽的な要素を通じて場を和らげる目的で使用されることが指摘されている (藤村, 2013 ; Fachriyah, 2017 ; Chew, 2021 ; Hafizah, 2023)。

一方、このやり取りを聞いていたシャーは、タイ語に馴染みがないため「คอมคอม (コムコム) は何？」(発話番号 281) と尋ねた。これに対し、ブンはず、 「はっきり」と返事したが、そのニュアンスの違いを感じ取ったナムが「いや・・・じゃない・・・切りやすい」と補足した。最終的に、ブンは英語で「シャープ」という単語を用いてシャーの理解を助けたが、この「シャープ」はブンが日本語と英語の知識を組み合わせアレンジした表現であった。ブンとナムは、「คม (コム)」(鋭い) という語について、相手であるシャーに理解させるために、複数の説明戦略を組み合わせながら説明を試みた。このやり取りにおいて、最終的にシャーが理解に至ったことは、発話番号 288 の「ああ」という応答から確認できる。

このやり取りは、ブンとナムが複数の言語資源(タイ語、日本語、英語)を駆使して、異なる言語背景を持つシャーに配慮した丁寧な説明を行ったことを示している。

この場面からは、母語を共有するメンバー間でのユーモアの創出と、異なる言語的背景を持つメンバーへの柔軟かつ配慮あるコミュニケーションの両方が見られる。ナムとブンの冗談を交えたやり取りは、共通の文化的背景に基づいた遊び心を活用しており、また、シャーに対する多言語的な説明の工夫は、グループ内でのコミュニケーションの即興性と多様性を示している。

5.1.4 小結

本研究のデータでは、セミオティック資源の中で言語資源が最も頻繁に観察されたが、それは単独で用いられることは少なく、しばしばジェスチャーや、その場に存在する「モノ」や場の文脈と結びついて重要な役割を果たしていた。

本節では、5.1.1~5.1.3の内容をまとめる。言語資源は以下の3つの主要なカテゴリーに分類される。①共通言語として機能する言語 ②「相手の言語」として想定される言語 ③自身の「母語」と意識される言語である。各言語カテゴリーがどのような場面で観察されたかを、表13に示す。

表13 各言語カテゴリーが観察された場面のまとめ

場面	共通言語として機能する言語			「相手の言語」 として想定される言語	自身の「母語」 と意識される言語
	日本語	英語	オノマトペ		
笑いを誘発する場面	○	—	○	○	—
意味交渉の場面	○	○	○	—	○
グループ外の人々に言及する場面	○	—	—	—	—
相手への返礼が行われる場面	—	—	—	○	—
参加者に配慮する場面	—	—	—	○	—
学習の場面	—	—	—	○	—
表現の効果を増幅させる場面	—	—	—	○	○
楽しい雰囲気を醸成する場面	—	—	—	—	○
相手の行為を支援する場面	—	—	—	—	○
視覚的手がかりによる意味理解の場面	○	—	—	—	—
情報提示の場面	○	—	—	—	—

表13からは、同本調査のデータの範囲内では、複数の言語カテゴリーが使用される場面がある一方で、特定の場面では特有の言語カテゴリーのみが使用されていたことがわかる。

まず、共通言語として機能する日本語・英語・オノマトペが観察された場面の共通点は、意味交渉の場面である。その理由は、共通言語として機能する言語が、参加者全員がある程度使うことができ、かつ理解できる言語であるという特性を持っているからである。

共通言語として機能するこれらの言語は、異なる言語や文化を持つ話者同士の相互理解を目的として使用される。そのため、共通言語として機能する言語は参加者間で最低限のコミュニケーション基盤を提供する役割を果たす。しかし、共通言語として機能する言語の使用には、伝達手段だけではなく、調整や工夫が求められる。このようなプロセスを通じて、話者間で意味が交渉され、共有理解が構築されていく。

このような理由から、共通言語として機能する日本語・英語・オノマトペがすべて、意味交渉の場面で観察されたと考えられるが、日本語の使用に関しては、文字を視覚的手がかりとする意味理解の場面や、情報提示の場面でも確認された。

笑いを誘発する場面で、共通言語として機能する日本語およびオノマトペが観察された理由として、まず日本語は参加者全員が一定の理解と使用能力を持つ共通言語であるという点が挙げられる。そのため、冗談や軽い言葉遊びを通じて笑いを生み出す場面で自然に使用される傾向がある。

さらに、オノマトペの使用が笑いを引き起こす場面も観察された。オノマトペは音や動きを直接的に模倣する特性を持ち、その表現のユニークさや視覚的・聴覚的なインパクトが、参加者間で共通の認識を生みやすい。これにより、即時的かつ軽快なユーモアが生まれる要因となったと考えられる。

一方で、共通言語として機能する英語が笑いを誘発する場面で観察されなかった背景には、本研究における英語使用の場面では、話者が情報をできるだけ正確に伝えようとしている点が挙げられる。そのため、言語的な遊びや即興的な表現が制限され、結果として笑いを誘発する要素が少なくなったと考えられる。

また、隠語の使用が観察された理由として、日本語が日常的に使用される共通言語として機能する点が関係している。グループ外の人々について触れる際には、参加者間で自然に日本語の隠語が選ばれる傾向があった。

次に、「相手の言語」として想定される言語および自身の「母語」と意識される言語が観察された場面の共通点について述べる。それは、いずれも表現の効果を増幅させる場面であったということだ。しかし、表現の効果を増幅させる仕組みには違いがある。「相手の言語」の場合は、聞き手の反応を引き出すことに焦点が置かれ、一方で母語の場合は、話し手自身の表現力や感情の伝達に重点が置かれている。

一方で、共通言語として機能する言語はこのような場面では観察されなかった。このことは、それぞれの言語が持つ役割が、異なる形でコミュニケーションに影響を与えることを示している。

「相手の言語」、共通言語として機能する言語、オノマトペの使用場面に共通していたのが、笑いを誘発する場面である。「相手の言語」として想定される言語のみが観察された場面は、相手への返礼が行われる場面、参加者に配慮する場面、学習の場面であった。「相手の言語」だけが使われていたわけではないが、そこでも「相手の言語」が重要な役割を果たしていたことが確認された。

まず、返礼の場面では、話者が「相手の言語」を使用することで、感謝の意を伝える意図が観察された。次に、学習の場面では、「相手の言語」を用いることで、その言語を習得しようとする姿勢が示されていた。また、相手への配慮が必要とされる場面では、話者が相手の存在に配慮した言語選択を行うことで、関係の構築や維持を試みている様子が明らかになった。さらに、表現の効果を増幅させる場面では、話者が「相手の言語」を使用することで、聞き手に対して感情や意図をより深く伝えようとする努力が確認された。

これらの観察結果から、「相手の言語」の使用は、単なる伝達手段ではなく、相手との感情的・社会的なつながりを構築・強化する重要な要素として機能していることが示唆される。

さらに、表現効果を増幅させる場面では、自身の「母語」と意識される言語が使用されることも観察された。ただし、この場合、話者は相手の感情よりも自身の感情を強調する傾向が見られた。もう一つの場面として挙げられるのは、相手の行為を支援する場面である。この場面では、話者が母語を使用する傾向が顕著であり、特に第三者が不在の場合や、話者と聞き手が同じ母語を共有している場合に頻りに観察された。しかし、異なる母語を持つ場合でも、話者は聞き手が理解できると確信している場合には、母語が使用されることも確認された。

ここまで述べてきた内容に加え、「相手の言語」の役割としてさらに2つを考える。一つは「場の性質に関する認識を共有する役割」であり、もう一つは「仲間意識の形成を促進する役割」である。これらの機能は、特定の場面から直接的に引き出すことはできないが、継続的に「相手の言語」を使用する中で明らかになるものである。

茂呂 (1999), Fachriyah (2017), Hamdan (2023) の先行研究は、話題や状況に応じた言語の使い分けやコードスイッチングの役割を示している。本研究では、「料理場面」において参加者たちはその空間を私的なものと認識し、「相手の言語」を使い分けることで場の共有感や仲間意識を確認・強化している様子が観察された。日本語が共通言語として用いられる一方で、表現可能な場合には「相手の言語」が優先される傾向が見られ、これは日本語クラスなどの場面とは異なる特徴である。

また、時間の経過とともに「相手の言語」の使用は、「料理場面」を超えて場への帰属意識を象徴する行為となり、連帯感や親近感を深める手段として機能している。このように、本研究は「相手の言語」へのコードスイッチングが共感や関係構築を促す重要な役割を担っていることを明らかにした。

自身の「母語」と意識される言語のみが観察された場面は、楽しい雰囲気を醸成する場面と、相手の行為を支援する場面がある。本研究では、同じ母語を共有する場合、この母語の使用には共通言語として機能する言語が意味交渉の場面で果たす役割と類似した機能が見られた。

さらに、話者は同じ母語を持つ相手に対して母語を使い、励ましや支援を行う傾向があることも観察された。一方で、話者が異なる母語を持つ相手に対して自らの母語を使用する場面も見られたが、この場合、話者は相手はその発言内容を理解できると確信した上で使用している。このような場面では、言語使用を通じてその場の楽しさを醸成する目的があり、たとえ明確な笑い声が発生しなくても、場の雰囲気を和やかにする効果が確認された。

以上の結果から、共通言語として機能する言語、「相手の言語」として想定される言語、自身の「母語」と意識される言語が、それぞれ異なる場面で類似した役割を果たしつつ、それぞれの役割も持つことが明らかになった。

表13は「料理場面」における各言語使用の全体像を示し、表14は協働的行動に焦点を当てたものである。両表を参照することで、場面ごとの言語使用傾向と協働プロセスにおける言語資源の役割を多角的に理解できる。

本研究では、Paay et al. (2015) が提唱する4つの協働的行動カテゴリー、①「観察 (Observing)」、②「確認 (Checking)」、③「指導 (Showing)」、④「支援 (Helping)」を分析枠組みの出発点として参照している。この研究は、YouTubeに投稿された家庭内や友人同士の料理映像を対象とし、「料理そのもの」への協力的行為に焦点を当てているのが特徴である。

この点は、本研究におけるシェアハウスのキッチンで交換留学生同士が料理を共に行うという場面と類似している。いずれも、調理作業を中心とした協働的な相互行為に着目しているため、本研究ではPaay et al. (2015) の分類を参照しつつ、データの分析を行った。

Paay et al. (2015) の定義によれば、①「観察 (Observing)」は、他者の調理作業を受動的に静かに見守る行動、②「確認 (Checking)」は、他者の作業の進行状況を能動的に把握・確認し、必要に応じて介入する行動、③「指導 (Showing)」は、相手の作業に介入し、具体的な方法を提示したり、手本を示したりする行動、④「支援 (Helping)」は、複数の人が一体となって一つの作業に取り組む協力的な行動、とされている。

一方、本研究で観察された留学生同士の「料理場面」では、調理をきっかけに話題が徐々に料理以外へと展開していく様子が観察された。これは、平塚 (2020) が指摘するように、会話の話題が調理行為から派生し、より広範なコミュニケーションへと発展していく傾向と一致している。

したがって本研究では、Paay et al. (2015) の4分類を参考にしつつも、単なる物理的作業の協力関係にとどまらず、調理行為を中心としながら、言語的・社会的な相互作用を含む多層的なコミュニケーションの枠組みとして各カテゴリーを再定義した。

表14では、各協働的行動カテゴリーにおいて、共通言語・「相手の言語」・母語といった言語カテゴリーが、どのような協働的行動の場面で使用されていたかを整理しており、言語使用と協働的行動との相関関係を可視化することを目的としている。

以下では、Paay et al. (2015) の分類を踏まえつつ、本研究のデータの文脈に即した形でそれぞれのカテゴリーを再構築し、その内容を明らかにしていく。

表14 各協働的行動における言語カテゴリーの使用傾向

場面	共通言語として機能する言語			「相手の言語」 として想定される言語	自身の「母語」と意識される言語
	日本語	英語	オノマトペ		
観察 (Observing)	○	—	—	◎	○
確認 (Checking)	○	—	—	○	—
指導 (Showing)	◎	○	○	○	◎
支援 (Supporting)	○	—	—	○	○

表14からは、共通言語として機能する言語および「相手の言語」の双方が、全協働的行動カテゴリーにおいて使用されていることが確認された。しかし、それぞれの言語カテゴリーには、使用される文脈や目的に応じた異なる傾向が見られる。

共通言語として機能する日本語・英語・オノマトペは、「指導 (Showing)」の場面で頻繁に使用されていた。Paay et al. (2015) が定義する「指導 (Showing)」とは、相手の作業に介入し、具体的な方法を提示したり、手本を示したりする行為であり、明確な手順の共有や相互理解の形成が求められる場面である。

このような場面において、共通言語として機能する言語は参加者間で意味を伝達しやすく、協働を促す言語資源となっていた。特にオノマトペは、視覚的な情報や身体的なジェスチャーと併用されることで、聴覚的なイメージが直感的に共有されやすく、言語的な共通基盤が不十分な参加者間においても、具体的な作業内容や状況を伝える手段として効果的に用いられていた。

また、Paay et al. (2015) は「指導 (Showing)」を、相手の調理行為に身体的に介入し、具体的な動作を通じて方法を示す行為として定義している。本研究のデータにおいても、参加者が言語的資源による説明に加えて、身体的なジェスチャーや動作を組み合わせる指導を行う場面がしばしば観察された。このように、本研究における「指導 (Showing)」は、言語的資源と身体的資源の双方を活用した複合的な行為として捉えられる。

つまり、調理過程における知識の共有や支援は、言語的手段のみにとどまらず、視覚的・身体的手段との併用によって実現されており、この点において Paay et al. (2015) の定義と一致する側面を有している。

Paay et al. (2015) は、「観察 (Observing)」を他者が調理作業を行っている際に、もう一方が受動的に静かに見守る行動と定義しているが、本研究では、「観察 (Observing)」はより積極的な機能を担っていることが明らかになった。具体的には、「相手の言語」を意図的に聴き取る行為や、相手に対する関心・共感の表明が観察として含まれており、これは対人関係の構築に資する行動といえる。

さらに、こうした「観察 (Observing)」の延長として、「相手の言語」を用いた短い返答、配慮のある発話、賞賛の言葉などが行われ、これは「支援 (Supporting)」として機能していた。Paay et al. (2015) の定義では支援とは複数の人が一体となって一つの作業に取り組む協力的な行動とされているが、本研究では、作業の物理的協力だけでなく、言語的配慮や心理的・関係的なサポートも支援の一環として位置づけられる。

このように、「相手の言語」の使用は、「観察 (Observing)」から「支援 (Supporting)」へのプロセスをつなぐ媒介的な資源として重要であり、言語的配慮や人間関係の構築を促す手段としても有効に機能した。

加えて、「指導 (Showing)」の場面では母語が頻繁に使用されていた点も注目される。母語の使用は共通言語として機能する言語と類似して、意味伝達のための資源として機能するが、その使われ方にはいくつかの違いが見られた。共通言語として機能する言語は、参加者間で最も理解されやすい言語として選ばれる傾向があるのに対し、母語は主に緊急の問題解決が求められる場面で用いられるほか、同じ母語を共有する相手とのやり取りにおいて使用されることが多かった。その場合、単に手順を説明するだけでなく、相手の心理状態に寄り添うような発話も見られ、「支援 (Supporting)」的な要素を併せ持つことがあった。

実際に本研究では、同じ言語的背景を持つ参加者同士が、母語を用いて調理手順や作業方法を詳細に伝える場面が観察され、これは Paay et al. (2015) が定義する「指導 (Showing)」の機能に対応する。一方で、困っている相手に母語で声をかけたり、共感や励ましを示すといった行動は、「支援 (Supporting)」の文脈でも機能していた。これらの行為は、明確に区別される場合もあれば、「指導 (Showing)」と「支援 (Supporting)」が重なり合って現れる場合もあった。

このように、母語の使用は、即時的な技術的指導のみならず、心理的サポートや人間関係の構築といった側面にも貢献しており、単一の行動カテゴリーに収まらない複合的な機能を担っていることが示唆される。

一方、本研究における観察データでは、「観察 (Observing)」および「支援 (Supporting)」の協働的行為の場面において、英語およびオノマトペの使用は確認されなかった。また、「確認 (Checking)」の場面では、英語、オノマトペ、さらに自身の「母語」と意識される言語のいずれについても使用は見られなかった。以下では、特定の言語がある協働的行動カテゴリーで使用されなかった背景について考察する。

まず、「観察 (Observing)」「確認 (Checking)」「支援 (Supporting)」という協働的行動カテゴリーにおいては、共通言語として機能する英語およびオノマトペの使用が確認されなかった。英語については、国際的には共通語として位置づけられているものの、本研究の参加者はすべて日本語中級レベルの留学生であり、英語能力には個人差があると考えられる。特に、本研究で扱っているのは調理場面であるため、料理に関する専門的な語彙を英語で用いることが彼らにとって難しかった可能性がある。さらに、即時性や相互理解が求められる場面においては、英語が必ずしも効果的に機能しないと考えられる。

そのため、「観察 (Observing)」のように相手の行動を見守りながら軽く声をかける場面に限らず、「支援 (Supporting)」における作業上または心理的なサポートの場面、さらには「確認 (Checking)」において情報共有や相互理解の確認を行う場面において、英語が使用されなかったことの理由としては、以上が考えられる。

次に、オノマトペについては、意味を即時に伝える手段として比較的頻繁に用いられる表現資源であるが、「観察 (Observing)」、「確認 (Checking)」、「支援 (Supporting)」の場面ではその使用は確認されなかった。オノマトペは、感覚や動作を視覚的・聴覚的に伝える上で有効な手段であり、「指導 (Showing)」のように、相手の理解を促す場面では効果的に機能する。一方、「確認 (Checking)」のように、相手の作業の進行状況や理解度を確認する場面では、オノマトペの使用が避けられた可能性がある。また、「観察 (Observing)」や「支援 (Supporting)」のように、発話の目的が即興的な情報伝達そのものではなく、関係構築や雰囲気づくりなどを含む場面においては、オノマトペの使用が限定的であった可能性も考えられる。

自身の「母語」と意識される言語の使用に関しては、「観察 (Observing)」や「支援 (Supporting)」では、話者が相手との関係性やその場の文脈に応じて柔軟に母語を用いる場面が見られた。また、特定の相手に対して理解を促すことを目的とする「指導 (Showing)」の場面でも、母語の使用が確認された。一方で、「確認 (Checking)」の場面では、母語を共有する相手の理解のみならず、その場にいる他の参加者全体の理解が重視される傾向があり、グループ内である程度共有されている日本語が主に使用され、母語の使用は確認されなかったと考えられる。

ただし、これらの傾向は本研究のデータに基づいたものであり、必ずしも普遍的であるとは言い切れない点に留意する必要がある。観察されたデータから一定の妥当性をもって読み取ることができるのは、言語使用が文脈や話者の目的に応じて多様な役割を持ち得ること、そして共通語として機能する言語、「相手の言語」として想定される言語、自身の「母語」と意識されるといった言語資源であっても、その目的に応じて使い分けられていたという点である。

以上、本研究では、Paay et al. (2015) に基づいて協働的行動を4つのカテゴリーに分類しつつ、それぞれの定義を本研究の文脈に即して再構築した。

① 観察 (Observing)

「観察 (Observing)」とは、単に他者の調理作業を受動的に見守る行為だけではなく、「支援 (Supporting)」のための準備段階としての意図的な聴取や注視、状況を見極めるための行為、さらには人間関係や感情的な関与を含む多層的な活動を指す。本研究では、観察が他者の動作を理解し、その後の支援や確認といった行動へとつなげる前提的なプロセスとして機能している側面も確認された。

② 確認 (Checking)

「確認 (Checking)」とは、相手の作業の進行状況や理解度を積極的に確認し、必要に応じて言語的またはその他の手段によって介入する行為である。共通理解を図るために、質問、念押し、言い換え、あるいはジェスチャーなどを通じて、協働行為の円滑化を目的とした相互調整的な働きかけが見られる。

③ 指導 (Showing)

「指導 (Showing)」とは、相手に対して調理作業の手順や技術を明確に伝える行為であり、共通言語として機能する言語や母語といった言語資源に加え、ジェスチャーやその場にある道具・材料などを駆使して、具体的な方法を提示することを含む。特に、母語の使用は、同じ言語的背景をもつ相手への直接的な指導において効果的であり、即時的な課題解決や感情面でのサポートを伴うこともある。

④ 支援 (Supporting)

「支援 (Supporting)」とは、共同で作業を行うだけでなく、相手の負担軽減や心理的・関係的なサポートを含む、より包括的な協力的行為を指す。ここでは、「相手の言語」の使用による配慮や、相手の立場に寄り添う姿勢が支援の一部として見られる。また、支援は観察 (Observing) や確認 (Checking) を経て行われるプロセスの中で、しばしば自然に現れることがある。

5.2 ジェスチャー

本研究では、言語資源の活用が頻繁に観察されたが、ジェスチャーを用いたコミュニケーションを行った場面も観察された。

1) 意味交渉の場面

場面 40

場面 40 はグループ 2 の会話におけるやり取りであり、参加者が相手の発言内容に対する自身の理解を確認するために、ジェスチャーを用いた場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
289	スー	: じゃ・・・どうぞ・・・チェーフ。 [ピーターにフライ返しを渡す]	
290	ピーター	: ありがとう。 <中略>	
291	ピーター	: これ・・・大きいね<笑>その玉ねぎの部分<笑>。	
» 292	スー	: 野球。	
» 293	メイ	: 野球「↑」。	
» 294	スー	: 野球。	
» 295	メイ	: 野球「↑」。 [聞きながら野球のピッチングとバッティングの姿勢を取る]	
296	スー	: うん・・・野球のボール。	

上記の場面は、グループ 2 がドイツ料理であるハンバーグのような料理を調理している際に起こったものである。調理の進行はピーターが主導しており、発話番号 289 において、スーがフライ返しをピーターに渡す際に発した「チェーフ」は、「シェフ」を意味する表現である。スーとメイがハンバーグを成形した後、スーがピーターにフライ返しを手渡し、これにより焼く工程がピーターに引き継がれたわけである。ピーターが成形されたハンバーグを見て「これ・・・大きいね」(発話番号 291) とコメントした際、スーは突然「野球」と発言した。この発言の意図は初めは明確ではなく、その場には野球に関連する要素も見当たらなかったため、メイは「野球「↑」」と繰り返しながらイントネーションを上げ、スーの意図を確認しようと試みた。

メイは、再度「野球」(発話番号 295) と切り返ししながら、ピッチングとバッティングのジェスチャーを用いて、自分なりの解釈を表現した。このジェスチャーに対して、スーは「うん・・・野球のボ

ール」(発話番号296)と答え、ハンバーグの形状を野球ボールに例えていたことを明らかにした。このやり取りにより、スーの発言意図が具体化され、両者の相互理解が促進された。

ジェスチャーの役割については、瀬戸(2000)などでは、ジェスチャーを言語活動に関連する動作とし、意識的な動きだけでなく無意識の動きも含めると説明されている。また、ジェスチャーには主に2つの役割がある。一つは、身体の動きそのもので情報を表現する役割、もう一つは会話の流れを調整し、情報交換をスムーズにする役割である(喜多, 2000)。さらに、Streeck(1994)は、ジェスチャーが適切な言語表現を共同で探る手助けをする場合があることを指摘しており、言語表現を補強したり、代替する機能を持つことが示されている。

この場面では、メイがジェスチャーを用いてスーの意図を解釈しようとし、スーがそれを言語資源で補足することで、両者が共同で意味を明確化するプロセスが確認できる。特に、言語表現だけでは意味が十分に伝わらない場合や、発言の意図が曖昧になる場面では、ジェスチャーが意味を補強し、理解を助ける役割を果たしている。これは、言語資源とジェスチャーが相互に補完し合うことで、より効果的なコミュニケーションが実現されることを示している。

このように、ジェスチャーは単独でも言語資源を拡張できるが、言語資源と組み合わせて用いることで、より精度の高いコミュニケーションを可能にする重要な要素である。

5.3 「モノ」

本研究では、「モノ」を媒介として意味が生成される可能性があることを示した。交換留学生は、その場にある「モノ」を積極的に活用し、コミュニケーションを支援していることが確認された。

本研究における「モノ」とは、物理的な対象に加え、スマートフォンのようなデジタルツールも含む広義の概念である。特に、デジタルツールは情報検索や視覚的な提示を通じて、意味生成の重要な役割を果たしている。これにより、参加者間の意味交渉が促進され、情報の共有も容易になる。

また、料理も「モノ」として機能する点が挙げられる。料理は、その選択理由や、それにまつわる記憶の共有を通じて、個人的な背景や意図を他者に伝える手段として活用される。このように、料理は単なる食べ物ではなく、個人の価値観や文化を表現する象徴的な役割を果たしている。

さらに、視覚的要素の一つとして料理の色も、本研究においては「モノ」のカテゴリーに含めて考える。なぜなら、色は物理的に触れることはできないものの、視覚を通じて認識される「物理的要素」の一部とみなされるためである。この観点から、色は物体とともに意味生成に寄与する資源として機能し、同じカテゴリーに分類できるものとして捉える。

以上のように、「モノ」、スマートフォン、料理、色は、それぞれ以下の場面で活用されたことが確認された。

5.3.1 「モノ」

1) 意味交渉の場面

場面 41

場面41は、パイロットスタディにおいて、参加者が日本語での説明に困難を感じた際、手元にある「モノ」を活用してコミュニケーションを図った場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
297	ドン	: ニンニク生？。	
298	ユン	: そう [おろしニンニクを入れた] ・ ・ みんな ・ ・ ニンニクが好きだから ・ ・ たくさん入れて。	
➤ 299	ケン	: 僕はニンニクのこうふんがある ・ ・ こうふんかなあ [↓]。	
300	ユン	: お ・ ・ ・ ある？。 [ユンは少し考えた後、驚いた声で尋ねた]	
301	ケン	: うん ・ ・ ・ ある ・ ・ ・ わかる？。	
➤ 302	ユン	: アレルギー？。	
303	ケン	: アレルギーじゃないじゃない ・ ・ ちょっとごめん。	
304	ドン	: あれ？。	
			[ケン は スマートフォン を 取り出し、何かを 検索する ような 仕草 を 見せたが、最終的にはニンニクパウダーを取りに行き、それをユンに見せた]
➤ 305	ケン	: これ ・ ・ ・ 使う？。	
➤ 306	ユン	: ああ ・ ・ ・ 大丈夫 ・ ・ ・ 大丈夫。	

この場面は、タイ出身のケンとドン、韓国出身のユンが料理中に行ったやり取りである。調理を開始した際に、ユンはニンニクを持参するのを忘れたことに気づき、部屋の主であるケンに「おろしニンニク」があるかどうかを尋ねた。

その時、誰もニンニクを持っていなかったため、ユンは自分の部屋へニンニクを取りに行った。戻ってきた後、彼は料理の味付けのためにおろしニンニクを加え、「みんな、ニンニクが好きだから ・ ・ たくさん入れて」と発言した。それを聞いていたケンは、自分が所持しているものを伝えようとしたが、「ニンニクの粉」を指す適切な単語が思い浮かばず、「こうふん」(発話番号299)という表現を使用した。

この「こうふん」という発言に対し、ユンは驚き、「ある？」と再確認を試みた。ケンの誤用である「こうふん」は、「粉」を音読みで「ふん」と表現しようとした際の混乱に起因する可能性が高い。また、ユンはこれを「花粉(かふん)」と誤解した可能性も考えられる。そのため、ユンは「アレルギー？」と問いかけ(発話番号302)、ケンはそれを否定しながら「ちょっとごめん」と謝罪し、実際に所持しているものを探し始めた。

最終的に、ケンは棚からニンニクの粉末を取り出し、ユンに見せながら「これ ・ ・ ・ 使う？」と尋ねた。この視覚的な提示により、ユンは状況を即座に理解し、「ああ ・ ・ ・ 大丈夫 ・ ・ ・ 大丈夫」と応じてやり取りは完了した。

この場面は、言語資源のみを用いたやり取りでは誤解が生じやすい場合があることを示している。また、学習者同士のコミュニケーションでは、適切な語彙がすぐに思い浮かばない状況も頻繁に発生するが、この場面では物理的な手がかり、具体的にはニンニクの粉末を提示することで、相互理解が達成された点が重要である。

尾辻(2021b)は、「セミオティック・アセンブリッジ」という概念を用いて、場所における構成要素がどのように相互作用しながら意味を生成するかについて議論している。この理論では、物理的な手がかりが言語資源だけでは克服できないコミュニケーションの課題を解決する有効な手段であると指摘されている。また、コミュニケーションは単なる言語的なやり取りにとどまらず、物理的な環境や物質的な要素と結びついて成立していることを強調しており、言語資源以外のリソースが果たす役割の重要性を示唆している。

この場面におけるニンニクの粉末の提示という行為は、尾辻（2021b）の「セミオティック・アセンブリッジ」の理論を具体的に示すものである。言語資源と物理的な手がかりを組み合わせることにより、それは単に言語資源を補完するだけでなく、言語の限界を超えて意思疎通を可能にする重要な要素として機能していた。すなわち、「ニンニクパウダー」という「モノ」そのものが意味を担い、発話の不完全さを補う資源として効果的に用いられていたといえる。

場面 42

場面 42 は、グループ 2 の会話において、スーとメイは互いの理解が合わないときにスマートフォンを有効活用し、理解を深めた場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
307	スー	: まずは・・・か・・・かい・・・とう [↑]。 [スーはピーターに冷凍鶏肉を解凍してもらいたい]	
308	ピーター	: 解凍。	
309	スー	: 解凍。	
310	メイ	: 解凍<笑>。	
311	ピーター	: 全部？。	
312	メイ	: これもいい [↑]・・・私の豚肉と一緒に・・・カレーの。	
313	ピーター	: ちょっと全部が入れないかなあ・・・とりあえず・・・これ。	
➤ 314	スー	: わたしは方略を。[スマートフォンを見ている]	
315	メイ	: <笑>何？。	
316	スー	: 少し方略を・・・[メイにスマートフォンを見せた]	
317	メイ	: オッケー。 <中略>	
318	スー	: うん・・・カレーはこれ [玉ねぎ] 多い・・・多い？ ・・・一つ [↑]。 <中略> [スーはコーラを混ぜた切った鶏肉を全部フライパンに入れた]	
319	メイ	: なんか・・・揚げ物ではないですか。	
320	スー	: 揚げ物ではないです。	
321	メイ	: 親子丼みたいですね。	
322	スー	: うん。	
323	メイ	: ああ・・・最初は揚げ鶏だと思ってた・・・ タイだったら鶏コーラは揚げ物ですよ。	
➤ 324	スー	: うん・・・[もう一度スマートフォンを取り出し、 見ながら話している] にためもの。	
325	メイ	: 炒めもの？。	
326	スー	: もともはこの様子・・・[スマートフォンをメイに見せた]	
➤ 327	メイ	: ああ・・・にためもの・・・全然見えないじゃん<笑>。	

上記の場面は、グループ2が日本のカレーとコーラ煮の鶏肉という2種類の料理を同時に準備している際のやり取りである。この場面では、メンバーがそれぞれ異なるタスクを進めながらも、相互の意思疎通を図りつつ調理を行っている。

スーは調理の前に凍った鶏肉を解凍しなければならなかったので、「解凍」という語を使ってピーターに助けを求めた。この語彙を使うことに自信がなさそうだったが、ピーターが「解凍」と繰り返して確認すると、スーも再度発話し、自信を深めた。このやり取りにより、スーとピーターの間で「解凍」という語彙が共有され、調理のプロセスが進んだ。メイも「解凍」という言葉を繰り返しており、新しい単語を学習している様子がうかがえた。

一方、メイもカレー用の豚肉を解凍する必要があったため、ピーターにも頼んだ。このように、3人がそれぞれの作業を進める中で、スーはスマートフォンを取り出し、コーラ煮の鶏肉の調理方法を調べ始め、一人で小声でつぶやいていた。その様子を見たメイは、スーが真剣な顔でスマートフォンを見つめているのに気づき、「<笑>何？」と軽く尋ねると、スーは「少し方略を」と答え、自分のスマートフォンの画面を見せた。

「方略」という表現は「レシピ」を指している可能性が高く、画面にはコーラ煮の鶏肉の作り方が記載された中国語のウェブサイトが表示されていた。この情報を見たメイは、スーが調理方法を確認していることを理解し、納得した様子で応じた。

その後、スーはメイに対して、カレーを作る際に使用する玉ねぎの量について尋ねた（発話番号318）。スーは、もし玉ねぎの量が多すぎる場合には、コーラ煮の鶏肉にも使用する可能性があることを示唆した。これに対してメイは、タイの調理文化に基づき、「コーラチキンには玉ねぎを使わず、揚げ物として作る」という認識を持っていたため、「なんか・・・揚げ物ではないですか」と質問した。スーはこれに対し、「揚げ物ではないです」と否定した。

このやり取りと、スーがフライパンに入れた鶏肉の様子から、メイはスーが調理を始めたコーラチキンのイメージを推測することができた（発話番号321）。さらにメイは、自身の文化的背景についても共有し、「ああ・・・最初は揚げ鶏だと思ってた・・・タイだったら鶏コーラは揚げ物ですよ」と述べ、自らの経験に基づいた文化的な違いを示した。

その後、スーは「うん・・・にためもの」という造語を使って料理の説明を試みた。この語彙は「煮る」と「炒める」を組み合わせたものであると考えられるが、メイは馴染みがなく「炒めもの？」と聞き返した。スーは再びスマートフォンを活用し、調べていたウェブサイトの完成品の写真をメイに見せた。この視覚的な情報により、メイはスーの意図する「にためもの」の意味を理解し、その表現を繰り返して確認した。

ここで重要なのは、スーの表現「にためもの」が、写真という「モノ」によって意味を補完され、メイに正確に伝わった点である。「モノ（写真）」は、言語の不確かさを視覚的に補い、意味を可視化する手段として機能していた。実際、メイは写真と実際の料理を比較し、「ああ・・・にためもの・・・全然見えないじゃん<笑>」（発話327）と述べており、スーの説明を理解した上で、視覚情報とのズレを認識していたことがうかがえる。

このように、スマートフォンを通じた視覚的手がかりは、言語資源のみでは不十分な場面において意味の補完に大きく貢献している。尾辻（2021b）は、ナイジェリア系の客が魚の干物を選ぶ際に、スマートフォンの写真でパートナーに確認を求めた事例を紹介しており、視覚情報の活用が意味理解に有効であることを示している。本場面でも同様に、スマートフォンは検索ツールだけではなく、意味を生成・共有するための実践的手段として機能していた。つまり、視覚情報の提示は、言語資源だけでは成立しにくい相互理解を可能にし、異なる言語的・文化的背景を持つ人々とのコミュニケーションにおける重要な媒介資源として機能していた。

場面 43

場面 43 は、グループ 3 の会話において、料理の作り方を説明する過程で、ライは言語資源を補完するためにスマートフォンを活用して互いの理解を深めた場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
» 328	ライ	: 今回のしゅざいはこれです・・はるさめ 実はね漢字しかわかります・・その読み方 はネットで調べた<笑>・・そして・・ 水に入る・・柔らかくなるまで・・そして・・これ [ニンジン] こういうみたい。[ライは二人にスマートフォンを見せた]	
329	プローイ	: ニンジン？。	

この場面では、ライが台湾風の春雨炒めの作り方を説明する役割を担っていた。調理準備の過程で、ライは主な材料と手順について説明したが、自分の知識に自信がなかったため、台湾の料理レシピサイトをスマートフォンで開き、それを参考にプローイとチャンに説明を行った。

ライはまず「春雨」という漢字の意味は理解していたが、その日本語の読み方が分からなかったため、スマートフォンで調べたことを笑いながら共有した。その後、「水に入る・・柔らかくなるまで・・」という手順を日本語で説明しつつ、スマートフォンの画面をプローイとチャンに見せた。この行動は、乾燥した春雨を水に浸して柔らかくする状態を視覚的に示すことで、言語資源だけでは伝えきれない部分を補おうとする意図があったと考えられる。

さらに、ライは説明を続ける中で、次の調理段階を示す写真も二人に見せたが、その際には「ニンジン」とは言わず、「これ」と指し示しながら説明を行った。その写真を見たプローイは、「ニンジン？」(発話番号 329)と問い返ししながら、ライが示した視覚情報に反応した。

この発話は、プローイがライから提示された情報を受容しつつ、自らの理解を確かめようとする姿勢を示している。このやり取りからは、言語資源と視覚的手がかりを組み合わせることで理解を深めようとする協調的なやり取りがうかがえる。

この場面は、前述の 2 つの場面と同様に、スマートフォンを含むその場にある「モノ」を効果的に活用した点で、尾辻 (2021b) の概念に合致している。この研究によれば、物理的な手がかり (例えば、スマートフォン) を用いることで、言語資源だけでは伝えきれない情報を補い、相互理解を促進することが可能であるとされる。スマートフォンを通じた写真やレシピの共有は、視覚的な情報を提供し、相手が調理をどのように進めるべきかを理解するうえで有効な手段となっていた。

このやり取りも、言語的な不確実性を視覚的な手がかりによって補完し、相互理解を効果的に促進している。スマートフォンを活用した視覚情報の共有により、調理プロセスの進行がスムーズに進み、コミュニケーションにおいて重要な役割を果たしていたと言える。

2) 個人的な背景や感情を共有する場面

場面 44

場面 44 は、グループ 1 の会話において、シャーが選んだ料理を通じて、過去の経験や家族との記憶、そしてそれにまつわる感情がメンバー間で共有された場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
			[ブンがニンジン炒めをしている間に、ナムとシャーは粉と卵を混ぜる準備をしている]
330	ブン	: ちょっと丁寧に。[ナムが卵を強く叩きすぎたので、ブンが注意した]	
331	ナム	: イェー・・・できた・・・あれ・・・ある？。	
332	ブン	: いや・・・ないない。	
➤ 333	ナム	: ある？・・・あ・・・皮・・・本当だ ・・・失礼します・・・あ・・・できた。[ナムは卵の殻を取り出した]	
		<中略>	
	ナム	: シャーちゃんはこの料理作ったことがある？。	
334	シャー	: ない<笑>。	
335	ブン	: ない<笑>初めて。	
336	ナム	: 信じているよ。	
➤ 337	シャー	: わたし・・・自分が信じてない<笑>・・・ でも・・・おばあちゃんはよく作ってくれた。	

上記の場面は、3人が台湾風お好み焼きを作るための材料を準備する際のやり取りである。具体的には、料理の準備段階で、シャーがナムに卵を割って器に入れるよう指示し、ブンはナムに「丁寧に」と注意を促した。この注意には、卵を割る際に殻が混ざらないようにする意図があったと考えられる。

ナムが卵を器に割り入れた後、嬉しそうな反応を見せたが、その後、卵の中に殻が混ざっていないか疑問に思う仕草を見せた。これに対し、ブンは「いや、ないない」と否定したが、ナムは徐々に自信を失い、器の中を確認した結果、少量の殻を見つけた。この時、ナムが「皮」と言ったのは、母語干渉によるものと考えられる。タイ語では「皮」(pluak) という言葉を使い、それは野菜や果物の皮だけでなく、卵の殻にも同じ語が用いられるからである。

この場面では、ブンがキャベツを炒めている間に、ナムがシャーに「シャーちゃんはこの料理作ったことがある？」と尋ねた。シャーは笑いながら「ない」と答えたが、ナムが「信じているよ」という発話には、冗談を交えながらも、シャーを励ます気持ちが込められていたと解釈できる。

また、シャーが「自分が信じてない<笑>」と語りつつこの料理を選び、「でも・・・おばあちゃんはよく作ってくれた」(発話番号 337) と述べたことから、彼女が料理を通じて自身の記憶を他者と共有しようとしていたことがうかがえる。この発言からは、シャーが言語資源を用いて「台湾風お好み焼き」に家族との思い出を重ね合わせ、過去と家族とのつながりを象徴する存在としてこの料理を語っていたことが読み取れる。

このように、料理は、自己開示や文化的経験の共有を通じて関係性を構築する重要な媒介として機能していると考えられる。実際、食に関する記憶や経験が個人の選択に影響を与えることについては、小林(2021)も指摘しており、家庭や文化に根ざした食体験が、行動選択において重要な役割を果たすと述べている。

場面 45

場面 45 は、グループ 2 の会話において、ピーターが自身の家族との思い出にまつわる料理について語った場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
338	ピーター	: なんか・・・それはベルリンの夏の料理が {<}。	
339	スー	: 夏? {>}。	
340	メイ	: 夏? {>}。	
➤ 341	ピーター	: そう・・・夏・・・夏はまめがドイツに・・・とるから [ピーターは手でエンドウ豆を摘むような動きをしながら] ・・・夏でなん・・・私のおばあさんは広い庭がある・・・ ここでまめが [鍋に煮ているえんどうまめを指しながら] いっぱいあって・・・とって・・・いつも夏で・・・ときはこれを使った。	

この場面では、ピーターが作った料理は、ハンバーグに茹でたエンドウ豆を添えたものであった。この料理について、彼が「なんか・・・それはベルリンの夏の料理が」と述べた際、メイとスーは「夏?」と驚きを示した。この反応を受け、ピーターはさらに詳細を語り、夏になると祖母の庭でエンドウ豆が豊かに実り、その新鮮なエンドウ豆を摘んで料理を作るのが家族の習慣であったと説明した。

ピーターの説明から、この料理が彼にとって単なる食事を超え、家族の記憶や祖母とのつながりを象徴する特別な存在であることがうかがえる。また、エンドウ豆という具体的な食材が祖母の庭で採れたものという点は、家庭的で温かみのある印象を与えるだけでなく、ドイツの地方文化や暮らしを象徴していると解釈できる。本場面は、場面 44 と同様に、食に関する思い出が家族と結びつき、料理の選択に影響を与える可能性があることを示している (小林, 2021)。このように、料理そのものが、ピーターの個人的な背景や物語を伝える手段として機能していることが明確である。

この語りは、ピーターの個人的な思い出が共有されると同時に、彼の文化的背景がグループメンバーに伝わる過程を示している。また、この料理は、過去の記憶と現在の空間をつなぐ媒介としての役割も果たしていると考えられる。外山・長谷川 (2016) では、食に関する思い出が家族や友人との関係性に深く結びついていることが示されており、この場面はそれを裏付ける例と言える。

さらに、データ収集が行われたのは日本の 4 月であり、夏ではないものの、ドイツの夏の気温 (20 度以上の日が多い) と日本の 4 月の気温が類似している点や、この時期にエンドウ豆が使用されている点が、ピーターがベルリンの夏を象徴する料理を選んだ理由と考えられる。このような時間的・空間的な類似性が、ピーターの料理選択に影響を与えた可能性がある。

このように、ピーターが選んだ料理は、祖母の庭で採れた新鮮な食材を使った夏の特別なメニューであり、彼にとって家族と共有されてきた記憶の一部であると解釈できる。この場面では、ピーターの個人的な記憶が語られることで、過去と現在、家族とグループメンバーという二つの関係性が、料理を媒介に結びついている様子がうかがえる。かつて家族と共に味わっていた料理を、今この場でグループメンバーと共に食べることによって、料理が記憶と経験の媒体となり、彼の文化的背景や感情が他者と共有されているのである。

この場面において、ピーターの料理は、過去の記憶 (祖母との生活)、文化的背景 (ドイツの夏の風習)、そして現在の共同活動 (グループ調理) をつなぐセミオティック資源として機能しており、料理を通じて意味が生成・共有されるプロセスが可視化されている。加えて、この料理はピーター自

身の文化的背景や経験を反映するだけでなく、それらの記憶をグループ内で共有することを通じて、彼がメンバーに対して持つ関係性を示すセミアティック資源としても機能していると考えられる。

3) 料理の進行状況や質について話す場面

場面 46

場面 46 は、グループ 3 の会話において、メンバーが卵とトマトの中華風炒めの調理過程における進行状況や仕上がりの質を、色という視覚的手がかりを基準に評価している場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
342	ライ	: ねぎは?。[ライは長いねぎを袋から取り出す途中で尋ねた]	
343	チャン	: ちょっと少し。	
344	ライ	: これくらい?。[二本の長ねぎを取り出した]	
345	チャン	: うん。	
346	ライ	: 大きさ [↑]。[ライは長ねぎを洗ってまな板に置いた後、再び尋ねた]	
347	チャン	: ち・・・小さい。[チャンは指で自分の希望サイズを伝えた]	
348	ライ	: こう?。[ライは長ねぎを小さく切り始めた]	
» 349	チャン	: はい・・・はい・・・緑の色はちょっと少し・・・ 色の作用です・・・色がきれいの作用。	
350	プローイ	: ああ・・・これはいいですか。[炒めているトマトに関して尋ねた]	
351	チャン	: あ・・・卵いれ・・・入れます [プローイは炒めた卵をフライパンに加え入れた] ・・・さ・・・さとう [チャンは砂糖を入れた] ・・・醤油 [↑]・・・これは醤油ですか?。	
352	ライ	: うん・・・醤油入れる?。	
353	チャン	: 醤油・・・少し?。	
354	ライ	: 本当?。	
355	チャン	: <笑>。	
356	プローイ	: じゃ・・・塩?。	
357	ライ	: レシピ書いてる?。	
» 358	チャン	: <笑>少し。[チャンは醤油を少し入れた] ・・・最後はねぎ・・・[長ねぎを入れた] 終わりかなあ ・・・色がきれい。	
» 359	プローイ	: 色した<笑>。	

上記の会話は、トマトと卵がほぼ炒め終わった場面である。この場面では、中華料理であるトマト卵炒めの仕上げとして、醤油や長ねぎを加えることについて話し合っていた。ライはトマト卵炒めに入れる長ねぎの量について「ねぎはどのくらい?」と質問し、ねぎの量についてチャンに確認した。その後、ライが長ねぎの切り方について「大きさ」と尋ね、チャンは「小さい」と指でサイズを指示し、ライは自分が切ったねぎを見せながら「こう?」と具体的に確認した。ここでは、彼らは言語資

源とジェスチャー，さらにその「モノ（長ねぎ）」を組み合わせることでコミュニケーションをとっていた。

ライが長ねぎを切っている間，当日の料理レシピを担当しているチャンは，長ねぎの必要性について，「はい・・・はい・・・緑の色はちょっと少し・・・色の作用です・・・色がきれいの作用」と述べ，長ねぎを加えることで料理全体の色合いが美しくなり，見た目の完成度が上がることを強調した。この発言から，チャンが視覚的な美しさを重視し，料理の質を高めるために色が重要な役割を果たしていると考えていることがわかる。最終段階では，チャンが切った長ねぎを少量加えた上で，再び「色がきれい」（発話番号358）と発言した。このことから，彼が視覚的な完成度に対して強いこだわりを持っていることがうかがえる。

この場面では，色が料理の完成度や質を評価する上で重要な要素として位置付けられている。大谷（1999）は，食品の色や形，大きさ，盛りつけといった視覚情報が満足感を生む上で重要な役割を担うと指摘している。また，奥田（2010）も，視覚的に魅力的な料理は美味しそうに見える効果を生むと述べている。さらに，中川・仲尾（2010）は，料理の見た目，特に新鮮な野菜の色やこんがり焼けた肉の色が食欲を引き出す要因になると指摘している。

チャンが緑色の長ねぎを加えることで料理全体の色彩を整えようとした点や，プローイがその仕上がりを「色したく笑」（発話番号359）と肯定的に評価したことからも，視覚的要素が料理の完成度を高めるうえで重要な役割を果たしていることがわかる。視覚的な美しさは，単に見た目の良さだけでなく，作る人と食べる人の双方に満足感を与える要素としても機能している。

本場面では，言語資源，視覚的手がかりといった複数のセミオティック資源が組み合わせられることによって，「完成された料理」という意味が参加者間で協働的に構築されている。チャンは，言語資源に加えて，ねぎの大きさ・色・加えるタイミングを視覚的に示すことで，料理の仕上がりに対するイメージを明確に共有していた。また，緑のねぎを最後に加えるという判断は，味の調整よりもむしろ「おいしそうに見える」という視覚的効果を意図した工夫であり，色が味覚的期待や料理の質の象徴として機能していることを示している。

このように，色はコミュニケーションと調理行為の中で意味づけられるセミオティック資源として，料理の完成度や満足感の共有において重要な役割を担っている。

場面 47

場面 47 はグループ 3 の会話において，ほうれん草と卵の炒め物がほぼ完成した後，その色合いについてメンバー同士が評価的に言及している場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
360	チャン	: い・・・いいです [プローイも味見した] ・・・大丈夫ですか・・・大丈夫ですか<笑>。	
361	プローイ	: 塩の味・・・<笑>・・・ まあ・・・食べれる・・・砂糖とか要らない？。	
362	チャン	: 砂糖・・・大丈夫です。	
363	プローイ	: <笑>たぶん・・・ご飯と一緒に食べて・・・たぶん十分。	
364	ライ	: はい・・・ちょうど。	
» 365	プローイ	: でも・・・なんか・・・イメージ・・・見た目は ・・・きれい・・・緑の・・・野菜と黄色。	

[プロイはほうれん草の名前を思い出せなかったため、「野菜」という言葉だけを使っていた。それをライが察して、「ほうれん草」と教えてあげた]

- 366 ライ : ほうれん草<笑>。
» 367 プロイ : 黄色の卵・・・色がいいね。
» 368 チャン : ねえ・・・オッケーです。

この場面では、グループ3がほうれん草炒めを完成させた後、その色合いについて話し合う様子である。中国出身のチャンが提案したレシピをもとに、タイ出身のプロイが調理を担当し、料理が完成すると、メンバーは試食しながら味や見た目について評価を行った。特に、プロイは料理の色彩に注目し、完成度について語った。

プロイは「緑の野菜と黄色」という色の組み合わせに言及し、「見た目はきれい」と料理の視覚的な美しさを強調した。この発言は、視覚的要素が料理の完成度や満足感を評価する上で重要な役割を果たしていることを示している。また、プロイが「ほうれん草」の名前を思い出せなかった際、ライが即座に「ほうれん草」と補足し、チーム内で言語資源を共有し合う協力的なコミュニケーションが行われている様子も観察された。

その後、プロイは「黄色の卵・・・色がいいね」と再び料理の色合いを称賛し、これに対し、チャンが「ねえ・・・オッケーです」と簡潔に同調し、料理が完成することで、メンバー間で料理の仕上がりに対する肯定的な意見が共有された。このやり取りからは、料理の色彩が単なる視覚的要素にとどまらず、料理の完成度を示す基準として機能していることが明らかになった。

場面46で引用したように、食品の色彩は視覚的な満足感を高め(大谷, 1999)、食欲を刺激し(中川・仲尾, 2010)、料理を美味しくそうに見せる効果をもたらす(奥田, 2010)だけでなく、多様な色の組み合わせが栄養バランスの向上にも寄与するとされている(烏田, 2014)。

本場面においても、場面46で示した研究(大谷, 1999; 中川・仲尾, 2010; 奥田, 2010)と同様に、色彩は、単に料理の見た目を美しくするだけでなく、完成度を評価する基準としても機能している。

この場面からは、メンバーが料理の色に肯定的な評価を示しており、見た目に対して共通の好意的な感情を抱いていたことがうかがえる。また、完成した料理に対する達成感も自然にグループ内で共有されていた(発話番号365, 367, 368)。

このようなやり取りは、視覚的な評価が満足感の共有や料理の成功体験を媒介し、それがグループ内の一体感を醸成する重要な要素であることを示している。

5.4 におい

1) 文化やアイデンティティを共有する場面

場面 48

場面48はグループ1によるやり取りであり、タイ風キャベツ炒めの調理中、味付けの段階において、3人がタイの調味料特にナムプラーについて意見を交わしている場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
369	チャー	: オイスターソース？。 [チャーは、ブンが置いた調味料について尋ねた]	
370	ブン	: そう・・・タイのソース。	
371	ナム	: と？。	

- 372 ブン ^{ナムプラー} : น้ำปลา。 魚醬
- 373 シャー : なに？。
- 374 ブン ^{ナムプラー} : น้ำปลาहतぶん・醬油みたい・ 魚醬
でも・タイの・。
- 375 ナム : タイ風の。
- 376 ブン : じゃ・肉。
- 377 シャー : 入れる？。
- 378 ブン : うん。
- 379 ナム : 入れよう。[ブンは切った豚肉をフライパンに加えて入れた]
- 380 ブン : そして・・・これ・・・オイスターソース。
- 381 シャー : 入れる？。
- 382 ブン : そう・入れる。
[ブンはオイスターソースを入れた]
- 383 シャー : すごい・おいしそう・醬油みたい。
- 384 ブン : でも・醬油じゃない・醬油はこれ。
[ナムプラーを指さした]
- 385 ナム : なんか・オイスターソースはか・牡蠣 [↑]。
- 386 シャー : ああ・牡蠣・じゃこのくらいでいい？。
- 387 ブン : うん・たぶん・大丈夫・<笑>お好みの・味。
[ブンは炒めている間にナムプラーを入れた]
- » 388 シャー : タイのにおい。
- » 389 ブン : タイのにおい<笑>。
- 390 ナム : どんなににおい<笑>。
- » 391 シャー : なんか・すごいタイのにおい<笑>。
- » 392 ナム : たぶん・^{ナムプラー} น้ำปลา^のにおい<笑>。 魚醬

この場面は、タイ出身のナムとブン、台湾出身のシャーがタイ料理のキャベツ炒めを作る過程で、調味料について意見交換する場面である。シャーは調味料の内容物を一つずつ確認し、まずブンが使っている黒いソースを見て「オイスターソース？」と推測して尋ねた。ブンはこれを肯定し、「タイのソース」と説明を加えた。この発言は、オイスターソースがタイから持ち込まれたものであるという解釈も可能であり、同時に、オイスターソース自体がタイの調味料であると主張していると捉えることもできる。

その後、ナムが「と？」(発話番号 371) と発言すると、ブンは「น้ำปลา (ナムプラー)」と答えた。しかし、シャーはナムプラーが何であるかを理解できず「なに？」と聞き返した。ブンは「น้ำปลา (ナムプラー) はたぶん・・・醬油みたい・・・でも・・・タイの・・・」と補足した。このやりとりは、調味料に対する文化的・知識的な隔たりを浮き彫りにしている。

調理が進み、味付けの段階ではブンがオイスターソースを使用して準備を進める。シャーはこれを見て「すごい・美味しそう」と感嘆し、さらに「醬油みたい」とコメントした。しかし、ブンは「でも・・・醬油じゃない・・・醬油はこれ」とナムプラーを指して説明し、ナムも「オイスターソースはか・・・牡蠣 [↑]」と補足を加えた。

味付けが進む中、ブンがオイスターソースを加えた後、ナンプラーを使用して炒めたことで、ナンプラー特有のにおいが立ち込める。チャーはこれに反応し、「タイのにおい」と感想を述べた。この発言に対し、ブンは笑いながら同意し、ナムも「たぶん・*•ໝໍໝໍ* (ナンプラー) のにおい」と推測する。チャーの「タイのにおい」という発言は、彼がナンプラーを含む料理を過去に経験しており、それをタイの文化と結びつけていることを示唆している。

フォローアップインタビューによると、チャーは台湾で東南アジア料理店によく行っていた。その多くの料理にナンプラーのにおいが含まれていたと語った。この経験から、チャーはナンプラーのにおいを「タイのもの」と認識するようになったという。調査者が「東南アジア料理の店なのだから、必ずしもタイ料理だけではないのでは？」と質問すると、チャーは「台湾人にとって、ナンプラーはタイのものというイメージが強い」と説明し、その結果、ナンプラーのにおいを「タイのにおい」と感じたと答えた。

チャーの発言は、彼がそのにおいには馴染みがある一方で、調味料の名前や見た目には馴染みがないということを示していると解釈できる。最初、ブンがナンプラーについて説明した際、チャーはその説明を受け入れるだけだった。しかし、ブンがナンプラーを料理に使用し、そのにおいが漂うと、チャーの記憶が呼び覚まされ、そのにおいにまつわる思い出が彼の中に蘇った。

一方で、ナムとブンの反応も注目に値する。チャーが「タイのにおい」と発言した際、ナムはそれを即座にナンプラーのにおいと結びつけた。

においは単なる嗅覚的刺激にとどまらず、記憶、場所、感情と密接に関連している。Dove (2008) は、においが記憶や感情、特定の場所を呼び起こす強い役割を果たすと指摘している。また、Pennycook & Otsuji (2015b) は、においが特定の場所に関連する記憶を呼び起こし、過去と現在、さらに異なる場所を結びつける要素として機能することを強調している。さらに、Howes & Classen (2014) はにおいが、その特性や民族的アイデンティティとの結びつきを通じて、社会的な重みを持つことが多いと述べ、においが文化的アイデンティティや社会的文脈において重要な意味を持つことを示している。

この場面では、ナンプラーのにおいがチャーにとって台湾の東南アジア料理店での記憶を呼び起こし、それがタイ文化の象徴として機能していた。このやりとりは、においが単なる嗅覚的刺激を超え、文化的背景や記憶と密接に結びついていることを示している。チャーの「タイのにおい」という発言は、個人的な経験や文化的ステレオタイプに基づくものであり、ナムやブンの反応も、それぞれの文化的認識や経験に根ざしている。この場面は、においが文化や記憶を媒介し、人々の間で対話を生み出すきっかけとなることを示唆している。

場面 49

場面 49 は、グループ 1 の会話におけるやり取りであり、彼らが今回作っているタイ風しゃぶしゃぶのタレのにおいについて話し合っている場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
393	ナム	: 実は・・・レモンじゃなくて・・・なんか・・・ 緑の・・・ライム [↑] を使うけど ・・・日本はこれしかないから。	
394	チャー	: ああ。	
395	ブン	: これは一つだけ・・・そして・・・混ぜて ・・・砂糖が消えるまで。	

- 396 シャー : オックケー [シャーはたれをよく混ぜている]
 . . . においがすごい。
 ブン : においがすごい。
 397 ナム : においが . . . <笑>。
 398 シャー : タイ人はそのにおいが好き?。
 399 ナム : いや . . . でも . . . 味がおいしいから
 . . . においが我慢する。

上記の場面では、タイ出身のナムとブン、台湾出身のシャーがタレのにおいや味に対する評価や文化的背景について話し合っている。

タレの材料は、ナンプラー（魚醤）、唐辛子、砂糖、レモン汁で、ナンプラーがベースとなる。まず、ナムは「実は . . . レモンじゃなくて . . . なんか . . . 緑の . . . ライムを使うけど . . . 日本はこれしかないから」（発話番号 393）と発言し、日本ではライムが手に入りにくいと、代わりにレモンを使用していることを説明した。これに対し、シャーは「ああ」と返答し、状況を理解した様子を見せた。

ブンはタレの作り方について「これは一つだけ . . . そして . . . 混ぜて . . . 砂糖が消えるまで」と説明しながら、材料を順番に加えていった。シャーはその指示を受けてタレをよく混ぜ、「においがすごい」と発言した。この発言は、ナンプラー特有の強いにおいに対する反応を示している。また、ブンもシャーと同意し、「においがすごい」と発言、ナムもまたこれを聞いて笑いながら「においが . . . <笑>」と同意を示した。

シャーは「タイ人はそのにおいが好き?」（発話番号 398）と質問し、ナンプラーのにおいがタイ人にとってどのように受け入れられているのか興味を示した。ここでの、シャーの発言には、タイ人に対するステレオタイプの要素が含まれている可能性がある。

これに対し、ナムは「いや . . . でも、味がおいしいから . . . においが我慢する」と答えた。この発言は、ナンプラーの強いにおいが必ずしも好まれているわけではないが、味の美味しさがにおいの印象を上回るため、タイ人はそのにおいを受け入れているというナムの説明が示している。

においの評価は、文化や文脈によって大きく変化する (Ayabe-Kanamura et al., 1998)。特に食べ物に関連するにおいは、食文化において特別な意味を持ち、個々の社会や地域の文化的背景に依存して評価される。

例えば、ナンプラーのにおいは特定の文化では強烈に感じられることがあるが、そのにおいが食べ物の味と結びつくことで、最終的にはそのにおいが受け入れられることもある。このように、においと味は密接に関連しており、においがどのように受け入れられるかということは、食べ物に対する感覚的な反応と深く結びついている。また、何が「食べ物」と認識されるかは文化的に決定されるため、各地域や社会において「食べ物」とされるものは異なり、時間とともに変化する可能性があることも指摘されている (Ayabe-Kanamura et al., 1998)。そのため、食べ物に関連するにおいが人々の行動や反応に与える影響を持つ重要性、その社会・文化の文脈によって異なる。このようなにおいが食べ物に対する感覚的な反応に与える影響は、食文化を理解する上で非常に重要な要素となる。

そのため、シャーにとってナンプラーのにおいは強烈で特徴的であり、何度も経験したことがあるものの、まだ慣れていないにおいであることが示されている。タレ作りの過程で、そのにおいを改めて意識することになった。

一方で、ナムの発言からは、ナンプラーはタイ料理において不可欠な要素であり、そのにおいを除けば、味を引き立てる重要な調味料として受け入れられていることがわかる。

この場面では、料理のにおいを介して、異なる文化的背景を持つ人々が互いの価値観や感覚を共有し合う様子が観察された。

場面 50

場面 50 では、パイロットスタディにおいて、ガパオのにおいについて話し合っている場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
			[ドンは塩などを入れた後ユンはしばらく炒めてからにおいを嗅いでいる]
400	ユン	: うん・・・ガパオ？。	
» 401	ケン	: うん・・・ガパオですけど・・・なんか・・・ タイのガパオなら・・・もっとももっと濃いの。	
402	ユン	: もっと濃いの？。	
403	ケン	: うん。	
		<中略>	
			[その間、ケンとドンはガパオの味を改良しようと試みていた後、 ユンは再びフライパンに顔を近づけて、においを確認する]
» 404	ドン	: なんか・・・においは合ってる・・・でも味は。	
405	ユン	: タイの味はまだまだ [↑]。	

上記の場面は、ガパオの調理中にケンがインスタントガパオソースをひき肉と混ぜ、ドンは塩などを加えてフライパンで炒めている際、ユンがフライパンに顔を近づけてにおいを確認した。その後、少し間があって「ガパオ？」と尋ねた。興味深いことに、彼はにおいを嗅いだ後、少し黙っていた。それは、彼がそのにおいに関する何かの記憶を呼び覚まそうとしていたことを示しているかもしれない。

韓国語では、ガパオを「카파오(カパオ)」または「바질(バジル)」と呼ぶことがあるが、今回ユンは「ガパオ」という言葉を使い、ケンはそれに対して「うん・・・ガパオ」と答えた。しかし、ケンはさらに「ガパオですけど・・・なんか・・・タイのガパオなら・・・もっとももっと濃いの」と続け、現在のにおいが本場のタイのものとは異なることを示唆した。ユンもさらに質問を重ね、ケンはその違いを認める形で肯定した（発話番号 403）。

一方で、ドンはこのにおいに対し、「なんか・・・においは合ってる」と述べており、この発言からは、ドンにとって現在のにおいが本場のガパオと近いと感じられていることが解釈できる。ここでは、同じタイ出身者であっても、料理のにおいに対する評価や感じ方に違いが見られることがうかがえる。

その後、ユンは「タイの味はまだまだ [↑]」と尋ね、ドンやケンの違和感に興味を示している。これは、ユンが韓国で「카파오(カパオ)」、「바질(バジル)」を経験したことがあるものの、本場タイのガパオのにおいや味に対する具体的な知識がないために生じた質問と考えられる。

ユンへのフォローアップインタビューによれば、彼はタイ料理が好きで、韓国にいる頃には頻りにタイ料理店に通っていたという。また、日本のシェアハウスで行われた複数の料理パーティーにおいても、他のメンバーと共にタイ料理を作った経験があった。こうした背景から、今回のガパオのにおいに対するユンの即時的な反応には、過去の経験や記憶が影響していた可能性がある。そのため、においを感じた瞬間に、それがガパオであると直感的に認識できたと考えられる。

このやりとりでは、ケン、ドン、そしてユンの間でおいに対する評価が異なる点が注目される。ユンは、わずかな時間でおいを嗅ぎ取り、その瞬間に「ガパオ」と即座に判断した。その反応は、過去の記憶を呼び起こすと解釈できる。ガパオのにおいをきっかけに自身の記憶や経験を振り返っている。においは記憶と空間と結びつきやすいものである。においの重要性は、その記憶、場所、感情とのつながりにある。においは記憶と強く結びついており (Dove, 2008)、特に場所の記憶を呼び起こす力がある。Rodaway (1994) は嗅覚が空間的な要素を持ち、特定の場所や環境と結びつくことを指摘している。においはしばしば過去の時代の記憶を呼び起こすが、今回もにおいはユンの記憶につながっていると考えられる。

一方で、ケンとドンの評価の違いも重要である。ケンはタイ本場のガパオの味を基準に、「もっともっと濃い」と繰り返し強調し、インスタントソースのにおいが本来のものに比べて弱く感じている。それに対し、ドンは「なんか・・・においは合ってる」と述べ、現在のにおいをタイのガパオとして受け入れている。

この違いは、タイの同じ大学出身であり、多く経験を共有しているはずの2人の経験や認識の差によるものと考えられる。

このやりとり全体を通して、においというマルチセンソリーなセミオティック資源が、三者の異なる視点である経験、文化的基準、個人的記憶を交差させる焦点となっていた。ガパオのにおいが、それぞれの記憶や文化的知識を引き出し、感覚に基づいた意味の交渉と再構築を促していることがわかる。

また、ケンによる「タイのガパオなら」という表現には、文化的アイデンティティ⁶の主張が含まれており、彼にとってガパオのにおいは、単なる料理のにおいだけではなく、自身の文化的背景や価値観と深く結びついた象徴的な存在であると解釈できる。

このように、それぞれの感覚・記憶・文化的背景が交錯するなかで、参加者たちは自身の「感じ方」や「基準」を言語化しながら、多文化的な意味の構築と共有を行っていた。

したがって、この場面は、ガパオのにおいが文化的記憶を喚起し、文化的アイデンティティや経験を基にした意見交換を誘発するプロセスを可視化している。ケンとドンはタイ文化に根ざしたガパオの再現に関心を向ける一方で、ユンはおいを手がかりに自身の記憶をたどり、料理を新たに再認識しようとしている。おいに対する評価の差異は、個人の文化的背景、感覚、記憶の多様性を如実に反映している。

2) 料理の進行状況や質について話す場面

場面 51

場面 51 はグループ 3 によるやり取りであり、彼らが調理している親子丼のにおいを手がかりとして、料理の進行状況や品質について話し合っている場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
406	プローイ	先生・・・これいいと思います。 [混ぜた醤油は沸騰し始めた]	
407	ライ	: はいはい・・・これは鶏肉を入れた後・・・よんぶんくらい・・・煮る。	
408	プローイ	: ああ・・・なるほど・・・了解。	

⁶ 文化的アイデンティティとは、自分がある文化に所属しているという感覚 (文化的帰属感)、あるいはその意識 (文化的帰属意識) である (鈴木, 2008)。本研究では、この概念を、言語、習慣、価値観、食文化などの文化的要素を自己と結びつける感覚として捉える。

- 409 ライ : はい・・・ありがとうございます・・・以上です。
[プロローイは鶏肉を加えた]
- » 410 プロローイ : なんか・・・すごいな・・・外食みたい。
- » 411 ライ : におい・・・いいにおい。
- » 412 プロローイ : そう・・・においが・・・。
- 413 ライ : このレシピはいけるいける<笑>
・・・でもね・・・その親子丼本当に食べたいなら・・・
なか卵も売っている・・・なか卵売っている
・・・安いし・・・時間もかからないし。

この場面は、グループ3が親子丼を調理する過程で、料理の進行状況や質について議論している場面である。このやりとりでは、「におい」が料理の成功を評価する重要な指標として機能している。

まず、この場面にはグループ1の場面25との共通点がある。それは、レシピを教える人が「先生」と呼ばれる点である。これは、学習者が説明をする人や指示を出す人を「先生」として認識することで、一時的な指導的役割を与えていることを示している。

プロローイは醤油が沸騰しているのを確認し、ライに声をかけた。その際、ライは次の手順をプロローイに伝え、プロローイは調理が順調に進んでいると判断した。このタイミングで、プロローイは鶏肉を加える工程に移り、具体的な調理の進行状況がメンバー間で共有された。その後、プロローイが「なんか・・・すごいな・・・外食みたい」（発話番号410）と発言したことは、料理の見た目が期待通りであることや、においが良いことを示しており、調理の進行に対する肯定的な評価を表している。

「におい」は、嗅覚による刺激として料理の進行状況を評価するだけでなく、過去の記憶や文化的経験と結びつき、料理の完成度への期待感や評価にも影響を与えている。例えば、ライが「におい・・・いいにおい」（発話番号411）と発言し、プロローイがこれに同意した場面では、においが料理の成功を期待させる要因となっている。この「におい」は、彼らの過去の外食経験や親子丼の記憶を呼び起こすことで、単なる嗅覚的な感覚を超えた意味を持っている。

Pennycook & Otsuji (2015b)によれば、嗅覚には記憶や感情、特定の場所による記憶を呼び起こす力があるとされており、この会話における「におい」も同様の役割を果たしていると考えられる。また、Dove (2008)は特定のにおいが過去の出来事や感情を思い出させる点を指摘しており、この会話でプロローイが「外食みたい」と述べたことも、親子丼の記憶と現在の調理を結びつける例と言える。

嗅覚と並んで視覚的な要素も料理の評価に大きく寄与している。上田 (2020)は、味覚だけでなく香りや見た目、雰囲気、さらには食文化や食に関する情報が味の評価に影響を与えると述べている。この場面では、プロローイが料理の見た目を「外食みたい」と表現することで、見た目とにおいが相互に影響し、料理の評価を強化している。

会話の中でライが「このレシピはいけるいける<笑>」と発言したことは、現在の調理に対する自信の表れである。また、「なか卵も売っている・・・安いし・・・時間もかからないし」と述べることで、手軽な外食としての親子丼と自分たちの料理を比較し、料理の評価を広い文脈で捉えていることが分かる。この発言から、外食文化が彼らの料理経験や評価に影響を与えていることが示唆される。

この場面では、料理の進行状況や評価についてメンバー同士が積極的に意見を交わし、共有された感覚や経験が自然に表出していた。プロローイの感嘆やライの自信に満ちた発言は、調理の共同作業が

順調に進行していることを物語っている。また、においが過去の外食経験や記憶を喚起し、それが現在の料理の評価へとつながっている点も注目すべきである。

においては単なる嗅覚的な刺激ではなく、調理の進行を判断する実践的な手がかりであると同時に、個人の文化的背景や感情的記憶と深く結びつく意味資源として機能している。さらに、においと視覚的要素（色や見た目）の相互作用が、料理の完成度に対する期待感を高め、評価にまで影響を与えている。

本場面では、色という語は直接使用されていないものの、「外食みたい」という発言からは、料理の見た目が外食に近いクオリティであるという認識が共有されていることが推察される。つまり、視覚的な要素はにおいと連動しながら、食べ手の評価や感覚的な意味づけに影響を与えているのである。

このように、本場面における「におい」は、調理の進行状況を判断するための実践的な指標であると同時に、個人の文化的記憶を呼び起こし、社会的な文脈と結びつくセミオティック資源として機能している。また、「外食みたい」という発言は、においや見た目、さらには過去の経験といった複数の要素が結びついた思考の中から生まれたものであり、この場面において意味が生成・共有されるプロセスが展開されていたことを示している。

場面 52

会話52はグループ1によるもので、調理中に料理に関する記憶や感覚を共有しながら意見交換を行い、調理の進行に伴って、においを通じた味の評価が発展していった場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
414	ナム	: 一緒な・・・なんか中国・・・ 中華料理といえば・・・豆腐が頭に。 [自分の頭の上で、指をぐるぐる回した]	
415	シャー	: 豆腐・・・頭？。	
416	ナム	: なんか・・・すぐ頭に・・・。	
417	シャー	: ああ。	
418	ナム	: マーボー豆腐が。	
419	シャー	: ああ・・・そうそう<笑>・・・ でも・・・あれ私全然食べない。	
» 420	ブン	: においが強い。	
421	シャー	: うん・・・ちょっと辛い。	
» 422	ブン	: そうね [少し炒めると] いいにおい。	
» 423	シャー	: いいにおい・・・なんか・・・タイの料理玉ねぎが。	
424	ブン	: 玉ねぎが入っている料理もあるけど {<}。	
425	シャー	: あんまり？ {>}。	
426	ブン	: うん。	
427	シャー	: 皆・・・玉ねぎが好き？。	
428	ブン	: うん・・・好きな人もいる・・・でもブンは・・・{<}。	
429	シャー	: 苦手？ {>}。	
430	ブン	: うん・・・野菜だから・・・でもこれ食べれる。	

- 431 シャー : やった・・これ入れる。
 <中略>
 432 ブン : いい感じ。
 ≧ 433 シャー : いい感じ・・いいにおい。
 434 ブン : そうそう・・いいにおい・・これは何ていう？。

上記の会話は、グループ1が台湾風の牛丼を調理している時のやり取りである。調理の過程で、食材や料理のにおいが話題の中心になり、それを通じて感覚的な反応や文化的な記憶が語られている。このやり取りでは、視覚的な要素と一緒に、嗅覚の認識が重要な役割を果たしていることがわかる。

ナムは調理の最中、「一緒に・・なんか中国・・中華料理といえば・・豆腐が頭に」と発言したが、その時点ナムはまだメニューの名前を思い付いていないようだった。また、シャーはナムが何を言っているのか理解していない様子だった。ナムは少し考えてから、「マーボー豆腐が」と続けた。ナムの発言から、彼が「豆腐」の音から関連しつつ、中華料理を連想するとまず麻婆豆腐が思い浮かぶことが分かる。この発言に対し、シャーは「ああ・・そうそう<笑>・・でも・・あれ私全然食べない」と応じ、自分の好みを表明した。さらに、ブンが麻婆豆腐について「においが強い」とコメントすると、シャーも「うん・・ちょっと辛い」と同意した。

この会話から、ナム、ブン、シャーそれぞれ麻婆豆腐に対する異なる経験や感覚を持っていることがわかる。ナムにとって麻婆豆腐は中華料理を象徴するものであり、シャーとブンはそのにおいや味について過去の経験を基に評価している。「マーボー豆腐」という語をきっかけに、それぞれが異なる反応(好き・嫌い、においが強い、辛いなど)を示しており、料理のにおいを通じて過去の食体験や文化的背景が自然に語られている。

その後、牛肉と玉ねぎを炒める香りが漂い始めると、ブンは「いいにおい」(発話番号422)と言い、それに続いてシャーも「いいにおい」(発話番号423)と同調した。この発言は、調理が順調であることを示すだけでなく、料理のにおいが肯定的な感覚をもたらしていることを意味している。

また、シャーが「タイの料理玉ねぎが」(発話番号423)と発言し、その話題を展開すると、ブンはタイ料理に関する質問にまず答えた後、シャーが担当するメニューは自分も食べられると応じた(発話番号424, 430)。これは、ブンが野菜をあまり好まないにもかかわらず、相手のメニューを肯定的に受け入れていることを示している。このやり取りからは、文化的な交流が行われていることに加え、メンバーが互いの好みや制限に気を配り(発話番号429)、相手の気持ちにも配慮している様子がうかがえる。

調理が完成すると、ブンは「いい感じ」と言い、シャーも「いい感じ・・いいにおい」と繰り返して、料理の仕上がりを評価した。色や「見た目」に明確に言及する発話は見られないものの、「いい感じ」という表現には視覚的な出来栄の良さが暗示されており、嗅覚と視覚が連動して料理の評価を形成している点が注目される。また、このにおいは、シャーにとって台湾料理のオリジナルに近いものとして記憶されている可能性が高く、文化的な記憶を呼び起こしていると考えられる。

においや見た目が料理の評価に与える影響は、既存の研究でも示されている。奥田(2010)は、料理を実際に口にする前に、においや見た目が「おいしさ」を感じさせる重要な要素だと述べている。堀尾・池田(2016)は、においや外見が私たちの料理に対する最初の印象を形作る役割を果たすと指摘している。また、坂井・今田(1998)は、「おいしい」または「まずい」と判断する時、嗅覚や味覚などの感覚的な要素が複合的に影響することを示している。

このやり取りでは、においが個人の文化的記憶を呼び起こし、視覚的な要素である見た目とも連動して、共同の達成感を生み出すセミオティック資源として機能していることがわかる。

3) 言語資源だけでは表現が難しい場面

場面 53

場面 53 は、パイロットスタディのグループが、ナムプラーの特性を言語資源だけでは十分に伝えきれない中で、その特性をにおいを通じて表現しようとする場面である。

発話番号	発話者	発話	発話内容の日本語訳
435	ドン:	たぶん・・・これ。[ナムプラーを取り出した]	
436	ユン:	fish sauce?。	魚醤
437	ドン:	うん。	
» 438	ユン:	どんなソース?。 [ドンはナムプラーの蓋を開けて、ユンはナムプラーのにおいを確かめた]	
» 439	ドン:	しょっぱい。	
440	ユン:	いや・・・大嫌い・・・苦手です・・・Sorry。	ごめん
441	ドン:	大丈夫・・・<笑>。	

上記の場面では、ガパオの調理中に生じた味の違いを調整するために、ドンとユンがやり取りを交わした。ドンは、ナムプラーを使用することで味が改善する可能性を提案し、実際にナムプラーを手取る。この行動を目にしたユンは「fish sauce?」と尋ね、ナムプラーであると推測した。ユンの発言からは、彼がタイ料理の調味料に関する基本的な知識を持ちながらも、ナムプラーの具体的な特徴については詳しく理解していないことが伺える。

ドンはユンの推測を肯定した後、ユンが「どんなソース?」と具体的な特徴を尋ねると、言葉による説明に頼るのではなく、ナムプラーの瓶の蓋を開けてにおいを嗅がせるという直接的な手段を取った。ユンはその意図を理解し、瓶に顔を近づけてにおいを確認した後、「いや・・・大嫌い・・・苦手です・・・Sorry」(発話番号 440) と感想を述べた。この発言に対し、ドンは「大丈夫・・・<笑>」と短く応じ、ユンの嗜好を尊重した。ユンも「Sorry」と謝罪しているため、お互いの好みを認め合う形でやり取りは穏やかに収束した。

このやり取りの特徴は、言語資源に依存せず、においという感覚を用いて情報を伝達した点にある。ナムプラーのような特定の文化に根ざした調味料は、その特異なおいや味を言葉で完全に伝えるのが難しい。このため、ドンは直接的な体験を通じてナムプラーの本質をユンに伝えようとした。このようなアプローチは、言語資源だけでなく感覚を補完的な資源として活用するコミュニケーションの一例といえる。においが言語的な説明を補完し、嗅覚的な手がかりと組み合わせることで、相手との相互理解を促進する効果的な手段として機能していることを示している。

においがコミュニケーションにおいて重要な役割を果たすという点は、尾辻 (2021b) の研究にも当てはまり、においが文化的背景や記憶、場所と結びつき、意味を生成する要素として機能することが指摘されている。この視点は、この場面においても意味の生成に当てはまる。それは、ユンがナムプラーのにおいを嗅いだ後、「苦手」と述べるまでの過程に反映されている。

これは、ユンが英語を使用した背景にも注目する必要がある。フォローアップインタビューによれば、ユンが「fish sauce?」と発言したのは、タイ語や日本語でナムプラーをどう呼ぶかを知らなかったため、英語を選んだとのことである。また、「Sorry」を使用した理由については、韓国の若者文化において、仲間内で英語を遊び感覚で使うことが多いと説明している。このような英語の使用は、単なる言語的選択のみではなく、親密さを示す手段としても機能している。

この場面は、言語資源、において、文化的背景が複合的に絡み合い、コミュニケーションが成立するプロセスを示している。においてのような直接的な嗅覚的要素が、言語資源を補完し、意味の生成と共有を助ける重要な役割を果たしていることが確認できる。

5.5 多様なセミオティック資源の関係性

本研究では、言語的・文化的に多様な環境における「ことば」の使用実態を捉えるための主要な理論的枠組みとして、メトロリンガリズムの概念を採用した。この理論に基づく「分散することば (Distributed Language)」や「セミオティック・アセンブリッジ (Semiotic Assemblage)」の視点に立つと、「ことば」とは話者の内面に完結するものではなく、「モノ」・感覚・身体・テクノロジーなど多様なセミオティック資源と相互に作用しながら、場に応じて動的に生成されるものであると理解される (Pennycook & Otsuji, 2017 ; 尾辻, 2021b)。

「料理場面」における交換留学生たちの実践を観察すると、彼らはしばしば言語資源に加え、視覚・嗅覚・ジェスチャー・「モノ」といった多様なセミオティック資源を即興的かつ柔軟で創造的に組み合わせ、その場の状況に応じた意味を構築・共有していた。言語資源は確かにコミュニケーションの中核を担っていたが、それが単独で機能する場面もあれば、他の資源と結びつくことで補完的・拡張的に機能し、より豊かな意味を生み出す場面も多く見られた。

言語資源とジェスチャーの連携では、中級レベルの日本語学習者にとって、専門用語や文法の限界を補う重要な資源としてジェスチャーが機能していた。たとえば、食材の切り方や大きさについての発話において、「こうする」や「小さい」などの表現とともに、手を使って動作や形を視覚的に示すことで、言語資源だけでは伝えきれない情報が即座に補完されていた。これらのジェスチャーは、その場の文脈や相手の理解に応じて構成される即興的な「セミオティック・アセンブリッジ」として、実践的な意味共有を支えていた。

また、言語資源と「モノ (物理的資源)」との連携も、多くの場面で観察された。料理そのものやその色合い、食材、スマートフォンといった「モノ」は、単なる背景的存在ではなく、意味を構成する実体として、発話と結びつくことでその場ごとに意味を獲得していた。たとえば、切り方の説明においてスマートフォンの画像を参照しながら「こうする」と示すやり取りや、「色がきれい」「外食みたい」といった発話は、料理の見た目や調理の進行状況を視覚的に評価する表現である。それは視覚資源と連動することで、達成感や共同作業の充実感といった感情的な意味までも具体的に立ち上がっていた。

そして、しばしば彼らは、その場で偶発的に生じた蒸気や煙といった現象を、言語資源などと組み合わせることで意味生成の資源として活用する場面も見られた。これらも「モノ」として意味生成に関与していた。

さらに、料理という「モノ」が記憶や感情と結びつき、意味生成に寄与していた。料理は参加者の過去の経験や文化的背景と結びつくことで、個人的な記憶や母文化の表象となり、「おばあさんがよく作ってくれた」や「ベルリンの夏の料理」といった発話を通じて、言語資源と記憶・文化、そしてその場の状況と連動し、多層的な意味が構築されていた。これにより、料理は単なる物理的対象を超え、感情や文化的記憶を喚起・共有するためのセミオティック資源として機能していた。

また、嗅覚資源と文化的記憶、そして言語資源の交差も、「料理場面」における意味生成において重要な要素となっていた。たとえば、ナンプラーのにおいては、参加者の過去の食経験や文化的記憶を

喚起し、「タイのにおい」といった発話を引き出していた。このように、においは記憶の呼び起こしや文化的アイデンティティの想起といった多様な感情と結びついていた。そして、それらが言語資源と統合されることによって、文化的意味の共有や文化的差異の交渉を促進する場が生成されていた。具体的には、「タイのガパオならもっともっともっ濃い」といった発話には、においを手がかりとして、母国の料理に対する文化的基準や期待が表出されており、そこにはタイ的なアイデンティティの主張も含意されている。

また、ナンプラーのにおいを嗅いだユンが即座に「Sorry」と反応した場面では、嗅覚的な好悪と他者への配慮という二重の感情が言語資源によって表出されており、においという感覚的資源が、対人関係の調整や意味交渉においても実践的に機能していることが確認された。加えて、においと言語資源は、「モノ」としての料理の色合いと同様に、調理の成功を評価する指標としても機能しており、それぞれがセミオティック資源として相互に補完し合いながら、多層的な意味を立ち上げていた。

以上のように、交換留学生たちは調理場面において、状況や相手に応じてその場に存在するセミオティック資源と自身の内的資源を即興的に組み合わせ、視覚・嗅覚・身体動作・「モノ」といった多様な要素を動的に統合することで、意味の生成と共有を実現していた。ここで観察されたコミュニケーションは、従来の「語彙力」や「文法力」といった言語中心の能力とは異なり、むしろ、その場にある多様なセミオティック資源や自身が持つ資源を、即興的に柔軟かつ創造的に活用し、状況に応じて意味を生み出す能力である。つまり、これは「ことばの能力」としての「コミュニケーション能力」が重視されていたということである。

したがって、これらのことから本研究が示すのは、「ことば」が決して自身が持つ言語資源のみによって完結するものではなく、その場において多様な資源が相互に関係づけられることで意味を獲得していくという、実践的かつ動的なプロセスこそが重要であるという点である。

このような捉え方は、メトロリンガリズムにおける「ことば」観、ならびに「分散することば (Distributed Language)」や「セミオティック・アセンブリッジ (Semiotic Assemblage)」といった理論的枠組みとも整合し、多言語・多文化社会におけるコミュニケーションの在り方を再考するための新たな理論的視座を提供するものである。

5.6 本章のまとめ

本研究では日本語中級レベルの交換留学生が共同生活を送るシェアハウスのキッチンにおいて、どのようなセミオティック資源（言語資源、ジェスチャー、「モノ」、においなど）がコミュニケーションの中でどのような役割を果たし、どのような場面で活用されているかが、観察と分析の結果を示した。観察されたセミオティック資源は、①言語資源、②ジェスチャー、③「モノ」、④においの4つに分類された。

この中でも、最も頻繁に活用されたのは言語資源であった。しかし、使用されたのは当初共通言語として機能した日本語に限らず、さらに詳細に分析すると3つのカテゴリーに分類できることが確認された。

① 言語資源

- ・ 共通言語として機能する言語（日本語・英語・オノマトペ）

共通言語として機能する言語は日本語・英語・オノマトペであり、これらは主に意味交渉の場面、笑いを誘発する場面、そしてグループ外の人々に言及する場面で使用された。共通言語として機能する言語の役割としては、次の点が挙げられる。まず、新たな言葉を生み出したり、異なる言語を組み合わせたりすることで、意味交渉を行う手段となる。次に、視覚的な手掛かりや情報提供は、理解を促進するためのものである。また、言葉遊びを取り入れることで場の雰囲気が和らぎ、発音のズレや言葉の創造を楽しむことによって、グループ内の親密さが高まる。さらに、話し手が自身の言語資源を駆使しながら相手に伝えようとする過程では、オノマトペや共通の単語が活用され、それによって理解が促進される。加えて、外部の人物を指す際に特定のニックネームが用いられることがあり、これによりグループ内の関係性が可視化され、親しみや連帯感を強める役割を担っている。

・「相手の言語」として想定される言語

「相手の言語」を使用することはユーモアを生み出し、場の雰囲気を和らげる役割を果たすことがある。また、「相手の言語」を使用することは、言語学習を促進する役割も果たす。学んだばかりの単語やフレーズを実際の会話の中で試しながら使うことで、習得が定着しやすくなる。さらに、「相手の言語」の使用は相手への配慮を示す手段ともなる。話し手が聞き手の理解しやすい言語に切り替えたり、聞き手に対する思いやりを表現したりすることができる。また、相手への返礼としても機能である。これは互恵的な関係を築く役割を果たす。さらに、感情や表現をより強調する効果も持つ。特定の場面で共通言語として機能する言語ではなく「相手の言語」に切り替えることで、相手の感情がより強調されることがある。これらの役割に加えて、「相手の言語」を使用することは、場の性質に関する共通認識を形成したり、グループ内の一体感を促進したりすることにも寄与する。

・自身の「母語」と意識される言語

自身の母語を活用することは、さまざまな場面で重要な役割を持つ。まず、笑いを誘発する場面においては、母語の発音や独自の言葉遊びを用いることでユーモアを生み出し、場の雰囲気を和らげることができる。また、意味交渉の場面では、話者が母語の表現を用いることで、相手に情報を伝えやすくし、相互理解を深めることができる。さらに、相手の行為を支援する場面では、母語を使用することで、相手に対する励ましやサポートを行い、行動を促す役割を果たす。また、母語は表現の効果を増幅させる役割も果たす。話者が自身の感情を強調したい場合、母語を用いることで、伝えたいニュアンスや意図をより明確にすることが可能になる。最後に、楽しい雰囲気を醸成する場面では、グループ内での言語遊びや冗談を通じて、場の空気を盛り上げることができる。

② ジェスチャー

ジェスチャーは言語資源を補完・拡張する手段として機能している。言語表現が不十分な場合には、ジェスチャーが相互理解を助ける重要な役割を果たす。また、十分な言語資源がある状況においても、ジェスチャーを併用することで、コミュニケーションの効果が高まり、相互の意思疎通をスムーズにする。これらの点から、ジェスチャーは単なる補助的な手段にとどまらず、言語資源と連携しながらコミュニケーションを支える重要なセミオティック資源であることが示唆される。

② 「モノ」

物理的な「モノ」、スマートフォン、料理、そして料理の色といった「モノ」は、主に意味交渉、個人的な背景や感情の共有、さらには料理の進行状況や質について話し合う場面で使用されている。これらの「モノ」は、単なる道具を超えて、言語資源を補完し、相互理解を促進する重要な役割を

果たす。具体的には、文化的背景や個人の経験を語る手段として機能し、視覚的な情報を通じて理解を深めることにも貢献する。

④ におい

観察されたにおいは、調味料のにおいと料理のにおいの二種類に分けられる。それぞれのにおいは、さまざまな役割を果たす。例えば、においは文化やアイデンティティを共有する手段として機能し、調理の進行状況や質を評価する指標ともなっている。また、記憶を呼び起こし過去の経験と結びつける役割を果たし、言語資源だけでは伝えにくい情報を補完する役割も担っている。例えば、特定の料理のにおいを通じて文化的背景やアイデンティティを共有することがある。また、においを基準に調理過程や仕上がりの状態を評価し、それについて話し合うことも見られる。さらに、適切な言語表現が見つからない場合には、においを使って相手に意図を伝えることもある。このように、においは単なる感覚的な要素ではなく、コミュニケーションにおいて重要な意味を持つ資源として活用されている。

以上より、本研究で得られた観察データの分析から導き出されたリサーチクエスチョンへの回答は、以下の通りである。

最も頻繁に活用されたセミオティック資源は言語資源であり、共通言語として機能する日本語、英語、オノマトペなど、「相手の言語」、話者自身の母語が状況に応じて使い分けられた。それぞれの言語資源は、意味交渉、ユーモアの創出、感情の表現、学習支援、親密性の構築など、多様な役割を果たしていた。

また、ジェスチャーは言語資源を補完・拡張し、言語表現が不十分な場面では相互理解を促進し、十分な言語資源がある場合でもコミュニケーションの効果を高めていたことから、重要なセミオティック資源として機能していた。「モノ」（スマートフォン、料理、料理の色など）は、意味交渉や感情・文化的背景の共有、調理の進行状況の確認などに用いられ、視覚的・文化的情報を伝える手段として相互理解を支えていた。においは、文化やアイデンティティの共有、調理の評価、記憶の喚起といった役割を担い、言語では伝えにくい情報の補完手段として重要な資源となっていた。

なお、本研究ではセミオティック資源を4つのカテゴリーに分類したが、実際のコミュニケーションの場面では、しばしばそれぞれの資源が単独で用いられるのではなく、複数の資源が同時に、または相互に補完し合いながら機能していることも確認された。つまり、言語資源、ジェスチャー、「モノ」、においといった資源は、それぞれが独立したものではなく、状況に応じて組み合わせられ、総体として意味を構築する役割を果たしている。観察データの分析から、シェアハウスのキッチンでは、セミオティック資源が固定的なものではなく、状況に応じて偶発的・代用的・戦略的に活用されることが確認された。また、話者の選択によって、新たな表現や言語形式が創出される現象も観察された。

このような結果から、シェアハウスのキッチンは、松田（2023）が指摘する「言語の汽水域」として機能していることが明らかとなった。「言語の汽水域」とは、異なる言語や文化を持つ人々が接触するコンタクトゾーンであり、この接触を通じて既存の言語規範から解放され、新たな混合言語や表現が生み出される場である。

この視点は、Pennycook & Otsuji（2015a）のメトロリンガリズムの概念とも合致する。メトロリンガリズムは、言語使用を単なる言語の共存ではなく、状況に応じて動的に編成される現象として捉えるものである。本研究において、シェアハウスのキッチンは多様な言語資源・セミオティック資源

が交差する場であり、個人の言語レパートリー⁷とその場にあるさまざまな資源が柔軟に組み合わせられることで、「ことば」が構築されていることが確認された。

尾辻 (2021b) は、バングラデシュ系の雑貨店における言語使用を分析し、異なる言語が場面に応じて使い分けられ、言語的・物理的資源が連携しながら意味が構築されることを示した。例えば、ナイジェリア系の客が魚の干物を購入する際、店員が異なる種類の干物を提示し、客が写真を撮ってパートナーとフランス語で確認を取る様子が観察された。同時に、店員は別の客と英語で会話しながら、倉庫の同僚にはベンガル語で指示を出すなど、複数の言語とセミオティック資源（商品の陳列、視覚情報、匂いなど）が組み合わせられていた。このように、言語資源とその場にある資源が相互に作用する現象は、本研究のシェアハウスのキッチンにも見られる。

また、Pennycook & Otsuji (2014) は、東京のフランス料理店における多言語使用を分析し、レストランのスタッフが英語、フランス語、日本語を柔軟に使い分けていることを明らかにした。この多言語使用は、単なる機能的な側面にとどまらず、アイデンティティの形成や「場」とも結びついていた。この視点をシェアハウスのキッチンに適用すると、日本語が共通言語として用いられるだけでなく、中国語、韓国語、タイ語といった「相手の言語」も積極的に取り入れられ、それぞれの役割を担っていることがわかる。

Otsuji & Pennycook (2010: 243) は、異なる文化・言語を持つ人々の日常生活での言語使用において「流動性 (fluidity)」と「固定性 (fixity)」が共存していることを指摘し、言語の使用が完全に自由であるわけではなく、ある程度の規範意識のもとで変容することを論じた。本研究のシェアハウスのキッチンもこの点において同様である。そこでは、話者が自らの言語レパートリーを活用しながら、規範に従うこともあれば、新たな表現を生み出すこともある。

これにより、言語資源やセミオティック資源が有機的に結びつき、参加者は自分が持っている資源とその場に存在する資源（料理のにおいや色、ジェスチャーなど）を活用しながら「ことば」を生み出す契機となる。各人は自らの経験や感覚を基に、「ことば」を再構築している。

この知見は、日本国内のみならず、多言語・多文化共生社会においても応用可能である。近年、異なる言語的・文化的背景を持つ人々が共存する社会において、セミオティック資源を活用することが、効果的なコミュニケーションの成立に寄与する要因として注目されている。この観点から、多言語・多文化社会において従来とは異なるコミュニケーションの在り方を検討することは、より包括的な社会的・言語文化的共生の実現に向けた重要な課題であると考えられる。

⁷ Blommaert and Backus (2013) は、言語レパートリーを「indexical biographies (指標的バイオグラフィー)」と捉え、個人の言語経験の蓄積として、社会的・文化的な移動の軌跡を反映するものと位置づけている。彼らは、言語レパートリーを固定的な言語の集合ではなく、個人の生活史と深く関わる動的な資源の総体として捉える視点を提唱している。

6. 終章： 結論および今後への展望

最終章となる本章では、まず、各章で得られた知見を整理し、本研究の全体像を明らかにする(6.1節)。次に、多言語・多文化社会における本研究の意義を示し、その理論的および実践的な貢献について論じる(6.2節)。最後に、本研究の限界について述べ、それを踏まえて今後の研究の展望を検討する(6.3節)。

6.1 本研究の主要な成果

本研究の目的は、日本語中級レベルの交換留学生在が共同生活を送るシェアハウスのキッチンにおいて、どのようなセミオティック資源(言語資源、ジェスチャー、「モノ」、においなど)が、コミュニケーションの中でどのような役割を果たし、どのような場面で活用されているのかを明らかにすることである。

非母語話者同士、留学生間のコミュニケーションは、言語学、社会言語学、日本語教育学などの分野で研究対象とされてきた。非母語話者によるコミュニケーションの実態や言語使用、コミュニケーション方略の特徴は解明されつつある。しかし、既存の研究では、非母語話者の言語使用が「逸脱」として評価され、しばしば母語話者よりも下位に位置づけられる傾向が指摘されている。ファン、(1999)は、非母語話者同士のやり取りが弱い基底規範に基づいているとみなす視点の存在を指摘しており、交換留學生はこの枠組みの中で評価されやすい現状にある。たとえ留學生が母語話者と異なる言語使用を行ったとしても、それが意図的な選択である場合も、言語的能力の制約による場合も、その使用は「逸脱」として扱われがちである。

このような評価は、非母語話者の言語使用に対する一面的で固定的な見方を助長し、非母語話者が発揮する多様で創造的なコミュニケーションの可能性を見落とす要因となっている。さらに、既存研究の多くは、教室内での会話や録音機の前で行われる「自由会話」場面に焦点を当てており、言語資源以外のセミオティック資源(ジェスチャーや「モノ」など)や、文脈に応じて動的に変化するコミュニケーションの側面について十分に検討されていない。本研究はこうした制限が、実生活でのコミュニケーションを理解する上での課題となっているものと考えられる。

この課題に対処するために、日常的で実践的な料理の場面を対象とし、多様なコミュニケーション資源がどのように活用され、非母語話者にとってエンパワーメントの可能性を生み出しているのかを探求した。交換留學生のコミュニケーションを「逸脱」などとして捉えるのではなく、多様性と創造性を備えた動的なプロセスとして再評価したい。

各章の内容および理論的・実践的な成果については、以下の通りである。

第1章では、母語話者(NS)と非母語話者(NNS)、およびNNS同士のコミュニケーションの特徴を整理し、両者の共通点と相違点を比較検討した。その中で、「やさしい日本語」や「共生言語としての日本語」といった概念を取り上げ、多文化共生社会における言語使用が直面する課題と、その中に潜む可能性を多角的に考察した。この章では、NSは「言語ホスト」としてNNSの理解を支援する役割を果たしている点に着目した。一方で、NNSは「言語ゲスト」として位置付けられる状況が見られる。両者のコミュニケーション方略には共通部分と異なる部分が存在するものの、NNSはしばしば言語能力において弱い立場として見なされる傾向がある。先行研究では、NNSのコミュニケーションが「逸脱」や「支援を受ける側」として評価される傾向が指摘されており、その結果、NSとNNSの間に不均衡な力関係が形成されると同時に、NNSの持つコミュニケーション能力や可能性が過小評価される。

NNS同士のコミュニケーションは、互いに協力し合いながら即興性や柔軟性を持った言語使用が行われることが特徴的であり、また、固定的な言語規範にとらわれない点が挙げられる。彼らは、互いが持つ言語リソースを拡張しながら新たな表現を生み出し、状況に柔軟に対応する傾向が見られる。従来の研究では、こうした現象は「言語能力の不足を補うための手段」として捉えられることが多か

った。しかし、別の視点から見ると、彼らの表現や工夫は、限られたリソースを創造的に活用した実践であり、単なる欠如ではなく、むしろコミュニケーションにおいて有効な方略と捉えることができる。このような取り組みは、能力不足を補うためのものにとどまらず、主体的で積極的な「コミュニケーション能力」として評価されるべきである。

また、日本で推奨されている「やさしい日本語」と「共生言語としての日本語」についても検討を行い、それぞれの背景や批判も考察した。「やさしい日本語」は、1995年の阪神・淡路大震災を契機に、災害時の情報伝達手段として誕生した。その後、外国人住民の増加を背景に、日常的な情報発信や多文化共生の基盤の一つとして発展してきた。しかし、その一方で、日本語の持つ美しさや豊かさを軽視するのではないかという懸念や、母語話者が感じる違和感についての議論も一部で提起されている。

一方、「共生言語としての日本語」は、外国人が日本社会に主体的に参加し、地域社会で共存できる環境を整えるための実用的なツールとして提唱されている。この概念は、固定的な日本語の規範から脱却し、母語話者と非母語話者（あるいは非母語話者同士）が協働して新たな言語を創造するプロセスを重視している。しかし、「共生言語としての日本語」という考え方においてさえ、母語話者同士の日本語は依然として存在しており、その結果、母語話者の優位性が暗黙のうちに維持され、非母語話者の能力が十分に評価されないといった課題が残る。また、「やさしい日本語」と「共生言語としての日本語」という2つの概念は、有用なものとして評価される一方で、依然として単一言語の枠組みの中で形成され、言語能力に基づいて評価されていると考えられる。

第2章では、第1章で論じた母語話者と非母語話者との間に存在する不対等な関係性や、非母語話者の言語使用に対する評価の在り方、さらに日本社会において従来想定されてきた多言語・多文化共生社会におけるコミュニケーションの在り方への批判的視点を踏まえ、多言語・多文化共生社会に関する主要な理論的枠組みを整理した。とりわけ本章では、「言語」と「場」との関係性に着目したメトロリンガリズム (Metrolinguism) および言語の汽水域 (Linguistic Brackish Water Zone) という2つの概念に焦点を当てて論じている。さらに、複言語話者の言語実践やその使用状況を捉えるための理論的枠組みとして、トランスランゲージング (Translanguaging)、コードスイッチング (Code-switching)、ブリコラージュ (Bricolage) といった概念を取り上げ、それぞれの特徴と意義について検討した。

また、第1章で得られた知見をふまえ、本章では多言語・多文化社会におけるコミュニケーションの可能性をこれまでとは異なる視点から検討し、異なる言語的・文化的背景を持つ人々とのやりとりで見られる「即興性」「柔軟性」「創造性」を肯定的に再評価する。こうしたコミュニケーションがより豊かな「ことば」へとつながるための条件を探る必要があり、異なる背景を持つ人々のあいだで、「即興性」「柔軟性」「創造性」といった力がどのような状況下で引き出され、多様な「ことば」の在り方へと発展していくのかを分析する。本研究では、これらの即興性・柔軟性・創造性の発揮に影響を与える要因として、①場のセミオティック資源、②個人の意味生成能力、の2点を提案した。第一に、コミュニケーションが行われる場において、セミオティック資源が豊富に存在し、かつ多様な選択肢として利用可能であること。第二に、それらの資源を適切に選択し、意味生成へと結びつける個人の能力の重要性である。これらの知見は、日本社会の事例にとどまらず、多文化社会全般においても有効に応用可能な示唆を含んでいる。

第3章では、本研究が「料理場面」を分析対象として選定した理由とその特徴について論じた。「料理場面」を選択した理由は、料理が単なる調理行為にとどまらず、文化的および社会的に多層的な意味を持つ活動だからである。具体的には、料理は栄養摂取の手段であるだけでなく、アイデンティティの表出、文化交流の媒介、さらには人間関係の構築に寄与する行為として機能する。したがって、本研究では、「料理場面」を、異なる言語や文化的背景を持つ人々が接触し、言語資源を含む

さまざまなセミオティック資源が交錯することで、相互理解が生まれる場として位置づける。まず、料理が持つ文化的・社会的役割について述べると、料理は、食文化を通じた自己表現の手段であり、異なる文化的背景を持つ人々の交流を促進する。また、共同で料理を作り、食事を共にする行為は、自然なコミュニケーションを促し、親密さを生む要素となる。次に、「料理場面」の特徴について整理する。第一に、料理は異なる文化的背景を持つ人々を結びつける力を有する。調理の過程においては、食材や調理方法に関する知識が共有され、相互の文化的理解が深まる。第二に、「料理場面」は、柔軟で動的な相互作用が求められる場である。調理のプロセスにおいて、言語資源のみならず、ジェスチャー、「モノ」、食材の視覚的・嗅覚的情報など、さまざまなセミオティック資源が活用される。これにより、言語能力のみに依存しない形でコミュニケーションが成立する。

さらに、本研究では「料理場面」を単なる作業空間ではなく、文化交流と相互理解が促進される場として捉える。特に、本研究の対象となるシェアハウスのキッチンが、多様な文化と言語が交差する「汽水域」として機能する。この空間では、異なる言語背景を持つ参加者が相互に影響を与え合いながら、料理を通じたコミュニケーションを構築する。具体的には、調味料や調理プロセスに関する知識の共有、言語資源・セミオティック資源の相互理解が促されることによって、協働や「ことば」の創出が促される。

以上の点を踏まえると、「料理場面」は異なる文化・言語を持つ人々が相互に関わり合い、新たな意味を構築する場としての重要性を持つ。本研究では、この場面におけるセミオティック資源の活用を詳細に分析し、多言語・多文化共生の視点からその意義を明らかにした。

第4章では、本研究における倫理的配慮、調査協力者の選定方法、データの収集および分析手法、さらに文字化の方法について述べた。調査協力者は、言語的・文化的背景の異なる人々が各グループに少なくとも1名含まれるように編成した。データ収集においては、料理の場面における言語資源およびセミオティック資源の使用と活用が観察される状況を重視した。分析には、各場面に着目した手法を採用し、妥当性を担保するために各言語の母語話者である研究者と協力しながら、解釈の正確性について繰り返し議論を重ねた。最後に、日本語以外の複数言語が用いられているという本研究の特性に鑑み、文字化の方法およびコーディングの具体例についても説明した。

第5章では、第2章で述べた多言語・多文化社会における、異なる言語的・文化的背景を持つ人々とのコミュニケーションに関する議論を踏まえつつ、本研究が重視する即興性・柔軟性・創造性の発揮に関わる要素、すなわち①「場」と、②意味生成能力の二点に注目し、検討を行った。それらがコミュニケーションの効果にどのように寄与しているのかを明らかにした。そのため、本章では、料理という具体的な活動場面を素材として、日本語中級レベルの交換留学生が共同生活を送るシェアハウスのキッチンにおいて、どのようなセミオティック資源（言語資源、ジェスチャー、「モノ」、においなど）が、どのような場面で活用され、それらがコミュニケーションの中でいかなる役割を果たしているのかという問いをもとに、分析を通じて検討を行った。

本研究において、最も頻繁に使用されたセミオティック資源は言語資源であった。言語資源はさらに、①共通言語として機能する言語、②「相手の言語」として想定される言語、③自身の「母語」と意識される言語、の3つのカテゴリーに分類される。

・言語資源

① 共通言語として機能する言語：本研究においては、日本語が最も主要な共通言語として機能する。加えて、場面によっては英語が共通言語として使用されることもあり、またオノマトペについても参加者間である程度の共通理解が前提となっているため、共通言語の一部として機能している場面が見られた。

共通言語として機能する言語は主に「意味交渉」が必要となる場面において用いられ、話者同士の相互理解を構築するための有効な手段として活用されていた。また、日本語は意味交渉にとどまら

ず、視覚的な手がかりをもとに意味を共有する場面、情報を提示する場面、さらにはグループ外の人物について言及する場面など、さまざまな状況において使用されていた。これらの場面では、必ずしも直接的な相互作用が行われているわけではなかったが、日本語が相互理解の基盤として機能していたことが確認された。さらに、日本語やオノマトペは、参加者の笑いを引き出したりするなどにも寄与していた。

②「相手の言語」として想定される言語：本研究において観察された「相手の言語」には、韓国語、中国語、タイ語が含まれていた。データ収集の結果、4つのグループのうち2つのグループ（パイロットスタディグループおよび1グループ）において、「相手の言語」が頻繁に使用されていることが確認された。

これらの言語を使用していた参加者の多くは、必ずしもその言語に高い熟達度を有していたわけではなく、また、正式な教育機関において体系的に学習した経験も乏しいことが明らかとなった。仮に過去に学習経験があったとしても、その知識は多くの場合忘却されており、母国のメディアを通じて断片的に接していたにすぎないことが多かった。

「相手の言語」が使用された場面には、笑いを誘発する場面、相手への返礼が行われる場面、参加者への配慮が示される場面、学習が行われる場面、そして表現の効果を増幅させる場面などが含まれていた。これらの観察結果を踏まえると、「相手の言語」は次の7つの役割を果たしていたと考えられる。①「相手の言語」の学習支援 ②相手への配慮 ③娯楽（ユーモアの共有）④表現効果の増幅 ⑤相手への返礼 ⑥場の認識の共有 ⑦仲間意識の醸成である。このうち、⑧「相手への返礼」は管見の限り先行研究では取り上げられていない。本研究では、互いに「相手の言語」を用いることが、双方にとって互恵的な意味を持つこととして観察された。さらに、「相手の言語」が継続的に使用されることで、「場の認識の共有」や「仲間意識の醸成」といった効果も促進されることが明らかとなった。

これらの分析から、「相手の言語」の使用は、言語能力や習熟度を超えて、多様なコミュニケーションの可能性を引き出すものであることがわかった。また、共通言語として機能する言語だけ得られない深い感情的なつながりや配慮を示す手段としても重要である。「相手の言語」を使用することは、多言語・多文化社会における共生を促進し、人間関係を豊かにする価値のある行為であると言える。本研究を通じて、「相手の言語」を用いる意義と可能性が明らかになった。

③自身の「母語」と意識される言語：一般的に、母語は話者にとって最も使いやすく、自然に使える言語であると考えられている。しかし、本研究における観察からは、実際には母語を使用する際に話者が非常に慎重になる傾向が見られた。

自身の母語が用いられた場面には、意味交渉の場面、表現の効果を増幅させる場面、楽しい雰囲気を醸成する場面、そして相手の行為を支援する場面が含まれていた。

本研究では、日本語中級レベルの交換留学生が、自身の母語におけるオノマトペを使用し、言語による説明の代わりとして活用している場面が観察された。また、聞き手が同じ母語を持つ場合には、より正確に意味を伝える手段として母語が用いられており、この点においては共通言語として機能する言語と類似した役割を果たしているといえる。

さらに、母語は表現の効果を高める役割も担っているが、その使用目的において「相手の言語」とは異なる点がある。「相手の言語」が主に聞き手の感情に訴えるために用いられるのに対し、母語は話し手自身の感情表出に重きが置かれている傾向がある。また、自身の母語は共通言語として機能する言語と「相手の言語」と同様に、場を和ませる役割や楽しさを共有する手段としても活用されていた。

加えて、母語は、同じ言語背景を持つ相手に対して励ましや共感を伝えるための資源としても機能していた。しかしながら、本研究では、自身と同じ母語を持つ相手とのやり取りでは母語が積極的に

使用される一方で、母語を共有しない相手に対しては、その相手がある程度理解できると確信した場合にのみ使用されていた。また、第三者が内容を理解できない状況を避けるため、相手の理解度に応じて言語を選択する姿勢が見られた。

・ジェスチャー

日本語中級レベルの交換留学生は、意味交渉の場面において時に、ジェスチャーを使用している。それは自身の理解を確認するための手段であった。ジェスチャーは言語資源と組み合わせて活用され、たとえば、言語表現だけでは情報が十分に伝わらない場面において、コミュニケーションを補完する役割を果たしていた。ジェスチャーと言語資源は、相互補完的なリソースとして機能しており、意味交渉が必要とされる場面ではその効果が顕著であった。

・「モノ」

本研究では、「モノ」を意味生成を媒介する物理的資源および視覚的手がかりとして位置づけており、スマートフォン、料理、色などの調理に関連する多様な要素がこのカテゴリーに含まれる。これらの「モノ」は、主に以下の場面において活用されていた：意味交渉の場面、個人的な背景や感情を共有する場面、料理の進行状況や質について語る場面である。

まず、意味交渉の場面においては、言語資源だけでは十分な理解が得られない場合に、場に存在する「モノ」を活用することが極めて有効であった。具体的な物理的手がかりを提示することで、視覚的情報が補われ、言語的制約を超えた相互理解が促進された。スマートフォンなどのテクノロジーも、こうした意味交渉において重要な役割を果たしていた。たとえば、参加者が自身の母語でレシピを検索し、その画面に表示された画像やイラストを他の参加者に見せることで、言語資源に頼らずに手順や調理イメージを共有することが可能となっていた。このような「モノ」の活用は、Pennycook & Otsuji (2015a) や尾辻 (2021a) が提唱する「セミオティック・アセンブリ」の概念とも一致し、場に存在する資源が相互に作用して意味を生成するプロセスの一端を具体的に示すものである。

次に、料理そのものも、個人的な記憶や文化的背景を他者と共有する媒介としての機能を果たしていた。料理は単なる食の行為にとどまらず、文化的アイデンティティや個人の物語を象徴するセミオティック資源として働いていた。安井 (2018) は、料理が文化や歴史を象徴するとともに、個人のアイデンティティを表現する手段であると述べており、小林 (2021) も食にまつわる記憶が行動や選択に影響を与えることを指摘している。実際に、家族との思い出に基づいた特定の料理の再現は、他者と文化や感情を共有する機会を生み出していた。

さらに、色もまた、「料理場面」において重要なセミオティック資源として機能していた。第一に、色は視覚的魅力を高め、食欲を刺激する役割を果たしていた。中川・仲尾 (2010) や大谷 (1999) は、料理の色が視覚的印象や満足感に大きな影響を与えることを指摘している。第二に、色は調理の進行状況を示すサインとしての役割を持ち、共調理の場において進行や完成度の共有手段として用いられていた。奥田 (2010) は、視覚的魅力が「おいしそう」と感じさせる心理的効果を生むことを示しており、色が調理体験全体に与える影響の大きさを明らかにしている。第三に、特定の色が調理者の故郷や家族との記憶を喚起し、文化的背景や感情を他者と共有する手段ともなっていた。

以上のように、「モノ」は単なる物質的存在にとどまらず、言語資源と補完的に機能し、多面的なセミオティック資源としてコミュニケーションに寄与していることが明らかになった。つまり、「料理場面」におけるスマートフォン、料理、色は、それぞれ異なる文脈で意味生成を支える重要な役割を果たしているといえる。

・におい

本研究において、「においは文化やアイデンティティが共有される場面」「料理の進行状況や品質に関する対話」「言語資源だけでは表現が困難な場面」など、さまざまな文脈で観察された。「料理場

面」において、においては単なる嗅覚刺激にとどまらず、コミュニケーションや文化的理解を深めるうえで重要なセミオティック資源として機能している。

まず、においては物質の特性を直感的かつ明確に伝える手段として活用される。たとえば、調味料や食材の性質を言語で詳細に説明することが難しい場合でも、においを通じて特徴を瞬時に伝えることが可能である。これは、視覚や聴覚、さらには言語的表現のみでは補いきれない情報を提供する役割を果たしている。Pennycook & Otsuji (2015b) も指摘するように、においては文化的背景や記憶、場所と結びつきながら意味を生成する資源として位置づけられる。

さらに、においては記憶を喚起し、文化的なつながりを形成する媒介としても重要である。料理中に漂うにおいは、個人の過去の経験や文化的背景に基づく記憶を呼び起こし、他者との感情や文化の共有を促す。Dove (2008) は、においが記憶や場所、感情と深く結びついていると述べており、Howes & Classen (2014) もまた、においが民族的アイデンティティと結びつくことで、社会的意味を持つと指摘している。

加えて、においては料理の進行状況や品質を判断する手がかりとしても機能する。たとえば、奥田 (2010) は、料理を味わう前に感じるにおいや見た目が「おいしさ」の感覚に大きく影響すると指摘している。また、堀尾・池田 (2016) は、においや外見が料理に対する第一印象の形成に寄与していると述べ、坂井・今田 (1998) も、料理の評価において嗅覚と味覚など複数の感覚的要素が相互に作用していることを明らかにしている。

このように、においては単なる嗅覚的刺激を超えて、記憶や文化の共有を媒介し、料理の進行状況や品質を判断する指標となり、さらには感覚的な満足感を形成するうえでも極めて重要なセミオティック資源であると言える。

第5章の分析を通して明らかになったのは、日本語中級レベルの交換留学生が共同生活を送るシェアハウスという場が、松田 (2023) のいう「言語の汽水域」としての性質を強く有していた点である。すなわち、異なる言語や文化が日常的に交差・混在し、その中で既存の言語規範にとらわれない、偶発的・代用的・戦略的な多様な言語使用が観察された。

このような環境においては、第2章で理論的に整理した多言語・多文化社会における即興性・柔軟性・創造性を左右する二つの要素、①場のセミオティック資源、②個人の意味生成能力の双方が、実際のやりとりの中で有効に機能していることが確認された。具体的には、言語資源・ジェスチャー・「モノ」・においといったセミオティック資源が、単なる情報伝達にとどまらず、相互理解の構築や人間関係の形成において重要な役割を果たしていた。また、こうした資源を柔軟かつ創造的に活用する参加者の実践が、効果的なコミュニケーションを可能にしていた。

このような場面は、Otsuji & Pennycook (2010) が提唱するメトロリンガリズムの顕在化したものと捉えることができる。日本語中級レベルの交換留学生たちは、言語を静的・固定的な体系としてではなく、「混合 (mixing)」「切り替え (switching)」「新たな表現の創出 (inventing)」といった実践を通じて、即興的かつ創造的に再構成していた。その言語使用には、規範性 (fixity) だけでなく、柔軟性・流動性 (fluidity) という、常に変化する言語の特性 (language in flux) が明確に見られた。さらに本研究では、日本語中級レベルの交換留学生が既存の言語資源に依存するだけでなく、その場の状況に応じて新たな「ことば」や表現を生み出している様子が観察された。

これらは従来、「言語能力の不足を補うための方略」として扱われてきた行動であるが、本研究ではそれをむしろ創造的な「能力」としてとらえる。この点は、Kramsch (2006, 2009) および Kramsch & Whiteside (2008) の主張とも一致する。彼らは、言語能力とは単に正確な言語運用能力ではなく、相手と自分の言語資源を交渉し、関係性に応じた新たな表現を共に創出する能力であると説いている。本研究の分析結果もこの視点を支持しており、柔軟で創造的な言語使用の価値を明示している。

6.2 多言語・多文化社会における本研究の意義

本節では、共生を実現するために、本研究の理論的および実践的意義について考察する。理論的意義としては、共通言語として機能する言語だけでは達成できない「相手の言語」の使用の重要性とその役割を明確にし、さらに、多言語・多文化社会においては、重視されるべき能力が、従来の言語運用能力ではなく、「ことば能力」へと変化していることを強調したい。実践的意義としては、社会における「相手の言語」使用の促進を挙げる。あわせて、多言語・多文化社会における効果的なコミュニケーションを実現するためには、さまざまなセミオティック資源を活用できる環境の整備と、それに基づく社会的実践の推進を提言したい。

6.2.1 理論的意義

6.2.1.1 「相手の言語」使用の重要性とその役割

従来、多言語・多文化社会におけるコミュニケーションは、共通言語として機能する言語の使用によって成立すると考えられてきた。しかし、本研究は、共通言語として機能する言語だけでは果たせない役割が存在し、「相手の言語」を使用することが独自の機能を持つことを示した。

「相手の言語」の使用によって、返礼、共感の表出、関係の親密化といった機能が発揮されることが確認された。これらの機能は共通言語として機能する言語のみでは十分に達成されず、「相手の言語」の使用は社会的・感情的なつながりを強化する要因となることを示している。この点において、本研究の知見は、従来の言語使用に関する議論に対して新たな視座を提供するものである。

さらに、本研究は、言語の価値を単に話者数や言語コミュニティの規模といった数量的な要因で測るのではなく、使用の状況や機能に基づいて評価すべきであることを示唆する。本研究で扱う「相手の言語」は、マジョリティ言語・マイノリティ言語といった区分に関係なく、コミュニケーションの効果を生み出し、感情の共有や信頼関係の構築に寄与する。

このことは、多言語・多文化社会における言語使用を改めて考え、「相手の言語」を積極的に活用する意義をより広く認識する契機となる。

6.2.1.2 多言語・多文化社会における「コミュニケーション能力」の再評価

本研究の観察結果から明らかになったのは、異なる言語的・文化的背景を持つ人々がコミュニケーションを行う際に求められるのは、文法や語彙の正確さといった従来型の言語運用能力ではなく、相手とともにその場にあるセミオティック資源や個人の意味生成能力を活用して、意味を創出・共有する「ことばの能力」であるという点である。つまり、多言語・多文化社会においては、言語規範に従うことそのものよりも、多様な言語レパートリーやセミオティック資源を柔軟に活用し、実践的な相互理解を構築する力こそが重視されるべきである。

このような観点からすれば、言語能力の評価においても、従来の静的な「正誤」判断を基盤とした枠組みでは不十分であり、コミュニケーションにおいて意味を共同生成するという動的な視点の導入が求められる。本研究では、尾辻（2021a）の「ことば」の枠組みに依拠し、固定された言語体系に依存せず、状況に応じて利用可能な資源を活用する実践の意義を明らかにした。

実際の事例分析においても、非母語話者による言語やセミオティック資源の活用は、必ずしも言語規範からの「逸脱」ではなく、むしろ意味を創出するための積極的な行為であることが示されている。従来の評価枠組みが非母語話者の言語能力より下位に位置づけがちであったのに対し、本研究はその言語行動を、柔軟かつ創造的で戦略性を備えた即興的实践として、「コミュニケーション能力」であると再評価すべきであると提起する。

以上より、本研究の理論的意義は、言語能力の評価を「正しさ」中心から「ことばの能力」へと転換する必要性を示すとともに、非母語話者の実践を肯定的に捉える視座を提供する点にある。

6.2.2 実践的意義

6.2.2.1 「相手の言語」使用の促進

本研究は、「相手の言語」使用の重要性を理論的に明らかにするとともに、その実践的な意義についても示した。特に、多言語・多文化社会におけるコミュニケーションにおいて、単一言語のみに依存することの限界を指摘し、「相手の言語」使用が、話者間の心理的結びつきを強化する役割を果たすことを明らかにした。共通言語として機能する言語は一定の利便性をもたらすものの、「相手の言語」を用いることによって、より深い関係の構築が促進されることが確認された。

実践的な観点から見ると、本研究の知見は、異なる文化・言語を持つ人々が交流する場において、参加者が簡単な表現であっても積極的に「相手の言語」を使用することが望ましい行動であるということを示している。この実践を通じて、言語・文化背景が異なる人々との関係がより容易になり、共感の形成が促進される。また、移民や留学生、外国人労働者を受け入れる社会においては、「相手の言語」使用が、相手への関心を示す行為として機能し、互いの言語価値を尊重する姿勢を表すものとなる。

この点に関連し、総務省（2006）は、多文化共生を「国籍や民族などの異なる人々が、互いの文化的違いを認め合い、対等な関係を築こうとしながら、地域社会の構成員として共に生きていくこと」と定義している。本研究の知見は、この理念を具体的に実現するための実践的な方法の一つとして、「相手の言語」の活用が有効であることを主張したい。

「相手の言語」の積極的な使用は、教育、職場、地域社会といった多様な場面において応用可能であり、多言語・多文化共生を促進するための具体的な手法としての意義を持つ。

6.2.2.2 セミオティック資源が豊富にあるコミュニケーション環境の整備

本研究の結果、多言語・多文化環境において効果的なコミュニケーションを実現するためには、言語的資源に依存するだけでなく、視覚情報、「モノ」、マルチセンソリー（多感覚的要素）といった多様なセミオティック資源を統合的に活用できる環境の整備が重要であることが示された。これらの資源は、その場に分散する「ことば」として機能し、意味生成能力と密接に関わっている。

本研究の知見は、多言語・多文化環境におけるコミュニケーションの在り方を考える上で、セミオティック資源を組み込んだ環境設計がいかに実践的な意義を持つかということを示している。具体的には、視覚的支援、「モノ」を用いた情報伝達、および五感を活用した相互作用を促進する環境を整備することが、多言語・多文化共生の場における効果的なコミュニケーションを支える基盤となる。こうした環境の整備により、異なる背景を持つ人々が相互に協力し、共に生活するための実践的な支援が可能となる。セミオティック資源を最大限に活用した環境整備は、多様な人々が共存し、協働するための枠組みを構築する上で重要な要素であり、今後の多文化共生社会の発展に寄与するものとなる。

このように、本研究が持つ意義は、効果的なコミュニケーションの成立を、言語資源に限定せず、セミオティック資源を含む広範な視点から捉え、その理論的・実践的な側面を明らかにする点にある。「相手の言語」使用が返礼や共感の表出、関係の親密化に寄与することを示した点や、「コミュニケーション能力」の評価を意味生成能力の観点から再考する必要性を指摘した点は、従来の言語使用研究の枠組みに対する視座の転換を促すものである。さらに、実践的意義として、多言語・多文化環境におけるコミュニケーションには、「相手の言語」の積極的な使用を促進することに加え、視覚情報や「モノ」、多感覚的要素を統合したセミオティック資源の活用を前提とした環境設計が必要であることを指摘した。

このように、本研究の知見は多様な場面に適用可能であり、今後の多言語・多文化共生社会の実現に向けた貢献が期待される。

6.3 本研究の限界及び今後の課題

前項では、本研究の成果とその意義について述べた。しかしながら、本研究の結果を一般化するには、いくつかの限界を踏まえた上で、さらなる研究課題に答えなければならない(①～③)。加えて、本研究では新たに興味深い発見が得られたため、それを基にした今後の展望(④～⑦)についても述べる。

① 調査参加者が持つ多様性とデータ収集範囲の限界

本研究は、多言語・多文化社会における共生の方法を探求することを目的としているが、調査対象者が日本語中級レベルの交換留学生に限定されている点に限界がある。初級レベルや上級レベルの交換留学生、さらに実習生や長期滞在者など、異なるグループを対象とした研究が不足している。そのため、調査結果をより広範な文脈に適用するためには、これら多様な層を含む研究が必要である。

また、調査参加者の文化的背景においても多様性に限りが見られる。今回の調査では、対象者がアジア地域(タイ、中国、台湾、韓国)およびドイツ出身者に限定されており、それ以外の地域出身者や異なる文化的背景を持つ参加者は含まれていなかった。しかし、実際の多言語・多文化社会では、より幅広い文化的・言語的背景を持つ人々が共存している。そのため、今後は、さらに多様な背景を持つ参加者を対象とすることで、新たな視点や発見が得られる可能性がある。

さらに、本研究では「料理場面」を中心にデータを収集し、言語資源以外のセミオティック資源がコミュニケーションで果たす役割を探ることを目的としている。「料理の場面」は、参加者同士の関係性において特性を持つ状況であるが、日常生活全体におけるセミオティック資源の活用を包括的に理解するためには、他のさまざまな場面でのデータ収集が求められる。具体的には、次のような場面が例として挙げられる。

- 買い物の場面
- 共通の趣味や活動を通じた相互作用(ゲームや共同でのDIYプロジェクトなど)
- 美容室⁸
- 外国人実習生が働いている場所

これらの場面を対象にデータを収集することで、日常生活におけるセミオティック資源の活用方法やその役割をより広範に明らかにできる。今後の課題において、これらの点に注目することで、多言語・多文化社会における共生の実践に向けたさらなる知見が得られると考えられる。

② セミオティック資源の発展と長期的な影響の未解明点

本研究では、質的データの収集に重点を置き、約4ヶ月間にわたりデータを収集した。しかし、中級レベルの交換留学生が多様なセミオティック資源をどのように活用しているか、また、それぞれの資源がコミュニケーションに果たす役割を、より動的かつ包括的に理解するためには、より長期間にわたるデータ収集が求められる可能性がある。

特に、時間の経過とともに参加者同士の関係性が変化し、それがコミュニケーションの在り方にどのように影響するのかを追跡することが求められる。したがって、セミオティック資源が文脈に応じてどのように適応・発展し、それが相互作用や人間関係の形成にどのように寄与するのかを分析することは、今後の研究における重要な課題となる。

⁸ この点に関しては、セミオティック資源を用いたコミュニケーションに関心を持つ、同じゼミ所属の修士課程の留学生の意見に基づくものである。美容院がセミオティック資源の豊富な場の一つとして位置づけられる可能性についての見解は、その留学生との議論を重ねる中で導き出されたものである。

③ タイ語の音節表記に関する限界

データ分析の過程で、複数の言語が同時に使用される場面がいくつか見られた。各言語の単語について発音をカタカナで表記する際、中国語は『中国語音節表記ガイドライン [平凡社版]』（2011年8月公開）、韓国語は『韓国国立国語院 大韓民国外来語表記法』（1986年文教部告示第85-11号、2014年および2017年改訂）を基準に注意深く対応した。しかし、タイ語には現時点で標準化された音節表記の基準が存在せず、表記の国際的な統一性には限界があった。それにもかかわらず、データ収集者はタイ語の発音にできる限り忠実に正確に記述するよう努めた。

今後、多言語を対象とする研究の効率性や正確性をさらに向上させるためには、タイ語の音節表記に関する国際的で標準化されたガイドラインの策定が必要である⁹。このような基準が確立されることで、タイ語を含む多言語研究は、より標準化された形で進められるようになると考えられる。

以上の①～③は本研究の限界であり、これを踏まえて今後の展望へとつなげることで、他分野への応用も可能である。次に、本研究で得られた新たな発見に基づき、今後の課題として発展させたい内容を④～⑥に示す。

④ 中級レベル交換留学生における特徴の考察

本研究では、中級レベルの交換留学生に特有と思われる言語使用の特徴がいくつか観察された。彼らは、自身の言語レパートリー（頻繁に観察されたのは日本語能力）を広範に活用し、自分なりの単語を作り出し、コミュニケーションをとるための言語行動を示していた（例：漢字の読み方を応用した新しい表現の工夫）。一方、これらの行動は、初級レベルの交換留学生にとっては捉えにくい可能性がある。初級者は学習時間が限られており、教科書に従う傾向が強いため、このような言語使用はあまり見られないと考えられる。また、上級レベルの交換留学生は母語話者に近い言語能力を持つため、中級者特有のような言語使用が少ない場合もある。さらに、上級者にとっては、このような中級者の言語使用が理解しづらい場合もあると推測される。

このように、中級レベルの交換留学生が使用する言語は、彼ら特有のものと考えられる。この段落だからこそみられる特性をさらに研究することで、中級者がどのような言語資源をどのように活用し、独自のコミュニケーションを形成しているのか、その仕組みを解明する手がかりが得られるだろう。この視点は、交換留学生のコミュニケーション能力の捉え方などに役立つ重要な知見を提供すると考えられる。

⑤ 研究範囲の限界（場所と認識の関係）

これまで記述した内容のほか調査者より、もう一つ注目すべき観察結果が得られた。それは、場所と認識の関連性に関するものである。データ収集の結果、中級レベルの交換留学生グループの一部が、共同で料理を作り、一緒に食事をする過程で、グループメンバーに対する認識を変化させていることが明らかになった。具体的には、彼らが家族内のメンバーを呼ぶ言葉をロールプレイの一環として使い始めることが観察された。この行動が「擬似家族」という認識をグループ内で形成する可能性があると考えられる。

この認識の変化は、場所、活動、そしてグループのメンバーとの関わりによって生じたものと考えられる。興味深いのは、その場に対する認識がどのように関係し、彼らとその関連性をどのように構築していったのかというプロセスである。

⁹ タイ語の音節表記に関する国際的かつ標準化されたガイドラインの策定は、記述上の一定の統一性を目指すものであり、これは、他の研究者らによる検証や異なる角度からの分析に供するために必要であると考えられる。つまり、本文中でいう「正確」さや「標準化」は、あくまで話者の発話にできる限り即した形で記述するという観点に基づいており、決して個々の言語使用の「正しさ」や「規範性」を求めたり評価したりするものではないという点に留意されたい。

ただし、この観察結果は、本研究の主要な研究課題とは直接関連していないため、詳細な分析の対象とはしなかった。しかし、このテーマは、場所と認識の関係性に焦点を当てたさらなる研究の発展可能性を示唆していると考えられる。もしこのような視点を深掘りし、多文化共生社会における人々の認識形成や関係構築のプロセスに関する研究が進められるならば、意義深い知見が得られるだろう。

⑥ 多文化・多言語共生時代における日本語母語話者の内なる多様性の探求¹⁰

本研究は、多言語・多文化共生社会における異なる言語的・文化的背景を持つ人々とのコミュニケーションの在り方を検討するとともに、NNS によるコミュニケーション実践を再評価することを目的としている。そのため、第1章においては、NS と NNS によるコミュニケーション方略の使用、および NNS 同士における方略の特徴について検討を行い、これらの分析から、NS と NNS のあいだには言語能力に基づく非対称的な力関係が構造的に存在していることを明らかにした。

一方で、NS の内部においても、方言話者や複数言語を使い分ける話者など、言語使用の多様な実践が存在することについて、本稿筆者は十分に認識している。NS 内部での多様な言語使用に着目することは、多言語・多文化社会における言語実践をより包括的に理解するために不可欠な視点であり、今後の研究において取り組むべき重要な課題であると考えられる。しかしながら、こうした NS 内部の言語的多様性の詳細な検討は、本研究の主眼とは異なるため、本論では扱わないものとした。今後の課題としたい。

⑦ 非対面のコミュニケーションにおけるセミオティック資源の使用

本研究は、対面でのコミュニケーションを基本にデータを収集しており、得られた知見や議論の対象も、基本的には対面環境に限定されている。ただし、調査者は、対面と非対面（オンライン等）のコミュニケーション環境では、使用可能なセミオティック資源が本質的に異なることを明確に認識している。

たとえば、「におい」のような嗅覚的情報、2025 年現在の一般的な技術ではオンライン上で共有することができない。一方で、その代わりに言語資源などで補完されることが多く、オンライン環境では字幕や同時通訳といった視覚的・言語的支援を活用することが可能であり、これは対面環境では難しい場合もある。

このように、使用可能な資源の違いは、コミュニケーションの手段やその用いられ方などに大きな影響を及ぼす。オンライン環境では、対面とは異なる形態での相互作用が展開されており、それが対面よりも限定的であるとは必ずしも言えない。

したがって、本研究では非対面のコミュニケーションを今後の研究課題として位置づけた。今後は、非対面環境におけるセミオティック資源の活用や、それによって生まれる新たなコミュニケーションの可能性についても、検討をさらに深めていく必要があるだろう。

¹⁰ この点については、本博士論文の草稿に対するご査読を通じて石井由理先生よりご指摘をいただき、今後の検討課題として認識するに至った。

参考文献

英語文献 (アルファベット順)

- Ayabe-Kanamura, S., Schicker, I., Laska, M., Hudson, R., Distel, H., Kobayakawa, T., & Saito, S. (1998). Differences in the perception of everyday odors—a Japanese-German cross-cultural study. *Chemical Senses*, *23*(1), 31-38.
- Blommaert, J., & Backus, A. (2013). Superdiverse repertoires and the individual. In I. de Saint-Georges & J. J. Weber (Eds.), *Multilingualism and multimodality: Current challenges for educational studies*, (11-32). Sense Publishers.
- Blommaert, J., & Rampton, B. (2011). Language and superdiversity. *Diversities*, *13*(2), 1-21. https://newdiversities.mmg.mpg.de/fileadmin/user_upload/2011_13-02_art1.pdf, (2025年2月21日最終アクセス)
- Çakır, E. (2014). Let's cook together: Empowering intergenerational communication through cooking. *Cuciniamo insieme: Rafforzare la comunicazione intergenerazionale attraverso la cucina. Formazione & Insegnamento*, *XII*, 259-273.
- Canagarajah, S. (2011). Codemeshing in academic writing: Identifying teachable strategies of translanguaging. *The Modern Language Journal*, *95*(3), 401-417.
- Canestrino, R., Magliocca, P. & Li, Y. (2022). The Impact of Language Diversity on Knowledge Sharing Within International University Research Teams: Evidence from TED Project. *Frontiers in Psychology*, *13*. <https://www.frontiersin.org/articles/103389/fpsyg2022879154/full>, (2024年3月3日最終アクセス)
- Cogo, A., & Dewey, M. (2006). Efficiency in ELF communication: From pragmatic motives to lexicogrammatical innovation. *Nordic Journal of English Studies*, *5*, 59-94.
- Davies, A. (2003). The native speaker: Myth and reality. *Language Testing*, *21*(2), 245-248. <https://doi.org/10.1191/0265532204lt280xx>, (2025年6月10日最終アクセス)
- Dörnyei, Z., & Kormos, J. (1998). Problem-solving mechanisms in L2 communication: A psycholinguistic perspective. *Studies in Second Language Acquisition*, *20*(3), 349-385.
- Dove, R. (2008). *Essence of perfume*. Black Dog Publishing.
- Egbert, M. (2005). Discrimination due to nonnative speech production. In K. Richards & P. Seedhouse (Eds.), *Applying conversation analysis* (174-196). Palgrave Macmillan.
- Fachriyah, E. (2017). The Functions of Code Switching in an English Language Classroom. *Studies in English Language and Education*, *4*(2), 148-156.
- Fan, S. K. (1994). Contact situations and language management. *Multilingua*, *13* (3), 237-252.
- Fernández-Armesto, F. (2002). *Near a thousand tables: A history of food*. Free Press.
- Firth, A. (1996). The discursive accomplishment of normality: On 'lingua franca' English and conversation analysis. *Journal of Pragmatics*, *26*(2), 237-259.
- García, O. (2009). *Bilingual education in the 21st century: A global perspective*. Wiley-Blackwell.
- García, O., & Kleyn, T. (Eds.). (2016). *Translanguaging with multilingual students: Learning from classroom moments*. Routledge.
- García, O., & Wei, L. (2014). *Translanguaging: Language, bilingualism and education*.

- Palgrave Pivot.
- Gardner Chloros, P. (2009). *Code-Switching*. Cambridge University Press.
- Gordon, N. R. (2019). *Cooking with couples: A grounded theory study on the relational aspects found in the cooking interactions of couples* (Doctoral dissertation). Nova Southeastern University. Retrieved from https://nsuworks.nova.edu/shss_dft_etd/46, (2025年2月21日最終アクセス)
- Gumperz, J. (1982). *Discourse strategies: Studies in interactional sociolinguistics*. Cambridge University
- Hall, J. K. (1993). The role of oral practices in the accomplishment of our everyday lives: The sociocultural dimension of interaction with implications for the learning of another language. *Applied Linguistics*, 14(2), 145-166.
- Hamdan, H. (2023). Functions of Student Code-Switching in a Bruneian Classroom. *Southeast Asia: A Multidisciplinary Journal*, 23(1), 55-89.
- Howes, D., & Classen, C. (2014). *Ways of sensing: Understanding the senses in society*. Routledge.
- Jørgensen, J. N., Karrebæk, M. S., Madsen, L. M., & Møller, J. S. (2011). Polylinguaging in superdiversity. *Diversities*, 13(2), 23-37.
https://newdiversities.mmg.mpg.de/fileadmin/user_upload/2011_13-02_art2.pdf, (2025年2月21日最終アクセス)
- Junaidi, A. M. (2019). The communicative function and the benefit of code switching within bilingual education program or multilingual children in learning English. *Journal Ilmiah Rinjani Universitas Gunung Rinjani*, 7(2), 59-66.
- Kalisa, P. (2019). Communication strategies in English second language acquisition. *Language Circle: Journal of Language and Literature*, 14(1). 92-102,
<https://doi.org/10.15294/lc.v14i1.21475>
- Kato, A. (2020). Feelings about “communication with non-native speakers” : From the open ended responses of Japanese English language learners. *Journal of the Faculty of Childcare, Ohka Gakuen University*, 22, 55-62.
- Kramsch, C. (2006). From communicative competence to symbolic competence. *The Modern Language Journal*, 90(2), 249-252.
- Kramsch, C., & Whiteside, A. (2008). Language ecology in multilingual settings: Towards a theory of symbolic competence. *Applied Linguistics*, 29(4), 645-671.
- Kramsch, C. (2009). *The multilingual subject*. Oxford University Press.
- Lévi-Strauss, C. (1966). *The savage mind*. The University of Chicago Press. (Original work published 1962)
- Lin, A. M. Y. (1996). Bilingualism or linguistic segregation? Symbolic domination, resistance, and code-switching in Hong Kong schools. *Linguistics and Education*, 8, 49-84.
- Lindholm-Leary, K. (2006). What are the most effective kinds of programs for English language learners? In E. Hamayan & R. Freeman (Eds.), *English language learners at school*, 64-85.
- Long, M. (1983). Native speaker/non-native speaker conversation and the negotiation of comprehensible input. *Applied Linguistics*, 4(2), 126-141.

- Lytra, V. (2007). Teasing in contact encounters: Frames, participant positions, and responses. *Multilingua*, 26(4), 381-408.
- Matsunaga, S. (1999). The role of kanji knowledge transfer in the acquisition of Japanese as a foreign language. *Sekai no Nihongo Kyōiku*, 9, 87-100.
- Mauranen, A. (2006). Signaling and preventing misunderstanding in English as lingua franca communication. *International Journal of the Sociology of Language*, 177(1), 123-150.
- Morris-Adams, M. K. (2016). Negotiating topic changes: Native and non-native English speakers in conversation. *International Journal of Applied Linguistics*, 26(3), 366-383.
- Otsuji, E., & Pennycook, A. (2010). Metrolingualism: Fixity, fluidity and language in flux. *International Journal of Multilingualism*, 7(3), 240-254.
- Paay, J., Kjeldskov, J., & Skov, M. B. (2015). Connecting in the kitchen: An empirical study of physical interactions while cooking together at home. In *Proceedings of the 18th ACM Conference on Computer Supported Cooperative Work & Social Computing*, 276-287. Association for Computing Machinery. <https://doi.org/10.1145/2675133.2675194>
- Pennycook, A. (2019). Linguistic landscapes and semiotic assemblages. In *Multilingual Matters* (pp. 75-88).
- Pennycook, A., & Otsuji, E. (2014). Metrolingual multitasking and spatial repertoires: 'Pizza mo two minutes coming.' *Journal of Sociolinguistics*, 18(2), 161-184.
- Pennycook, A., & Otsuji, E. (2015a). *Metrolingualism: Language in the city*. Routledge.
- Pennycook, A., & Otsuji, E. (2015b). Making scents of the landscape. *Linguistic Landscape: An International Journal*, 1(3), 191-212. <https://doi.org/10.1075/11.1.3.01pen>
- Pennycook, A., & Otsuji, E. (2017). Fish, phone cards and semiotic assemblages in two Bangladeshi shops in Sydney and Tokyo. *Social Semiotics*, 27(4), 434-450.
- Pitzl, M.L. (2018). *Creativity in English as a lingua franca: Idiom and metaphor*. De Gruyter Mouton.
- Poplack, S. (1980). Sometimes I' ll start a sentence in Spanish y termino en español: Toward a typology of code-switching. *Linguistics*, 18(7-8), 581-618.
- Rodaway, P. (1994). *Sensuous geographies: Body, sense and place*. Routledge.
- Rozin, P. (2005). The meaning of food in our lives: A cross-cultural perspective on eating and well-being. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37(2), 107-112.
- Samuel, F., & Makhani, N. (2016). Food cultures. In N. J. Temple & N. P. Steyn (Eds.), *Community nutrition for developing countries*, 47-53.
- Shin, S. J. (2005). *Developing in two languages: Korean children in America*. Multilingual Matters.
- Streeck, J. (1994). Gesture as communication II: The audience as co-author. *Research on Language and Social Interaction*, 27(3), 239-267.
- Tarone, E. (1977). Conscious communication strategies in interlanguage: A progress report. In D. Brown, C. A. Yorio, & R. Crymes (Eds.), *TESOL77*, 194-203.
- Tarone, E. (1980). Communication strategies, foreigner talk, and repair in interlanguage. *Language Learning*, 30(2), 417-431. <https://doi.org/10.1111/j.1467-1770.1980.tb00326.x>, (2025年2月21日最終アクセス)

- Teoh, S. E. (2023). Food makes family: Examining how food creates and reinforces family culture. *UWL Journal of Undergraduate Research XXVI*, 1-24.
- Thomas, J. (1983). Cross-cultural pragmatic failure. *Applied Linguistics*, 4(2), 91-112.
- Thorne, S. L. (2013). Language learning, ecological validity, and innovation under conditions of superdiversity. *Balleteira Journal of Teaching & Learning Language & Literature*, 6(2), 1-27.
- Trubek, A. B., & Belliveau, C. (2009). Cooking as pedagogy: Engaging the senses through experiential learning. *Anthropology News*.
- Wei, L. (2011). Moment analysis and translanguaging space: Discursive construction of identities by multilingual Chinese youth in Britain. *Journal of Pragmatics*, 43 (5), 1222-1235. <https://doi.org/10.1016/j.pragma.2010.07.035>
- Wei, L. (2015). Complementary classrooms for multilingual minority ethnic children as a translanguaging space. In J. Cenoz & D. Gorter (Eds.), *Multilingual education: Between language learning and translanguaging*, 177-198. Cambridge University Press.
- Williams, C. (1994). *An evaluation of teaching and learning methods in the context of secondary education* [Unpublished doctoral dissertation]. University of Bangor.
- Wong, J. (2005). Sidestepping grammar. In K. Richards & P. Seedhouse (Eds.), *Applying conversation analysis* (159-173). Palgrave Macmillan.
- Young, R. (1999). Sociolinguistic approaches to SLA. *Annual review of applied linguistics*, 19, 105-132.

日本語文献 (アルファベット順)

- Chew, A. (2021). 日本におけるシンガポール人留学生の多言語混用. *阪大社会言語学研究ノート*, 17, 64-87.
- Matsuki, R. (2018). 在韓日本語母語話者の日韓コードスイッチング機能面を中心に-. *日本文化学報*, 78, 345-362.
- NHK やさしいことば・ニュース. (2019). 雨がたくさん降っているときに気をつけること. *NHK ニュース*. https://www3.nhk.or.jp/news/easy/article/disaster_rain.html, (2025年2月21日最終アクセス)
- Withnews. (2019). 「バカにしてる」総ひらがなツイートが炎上した理由と日本の未来. *Withnews*. <https://withnews.jp/article/f0191214001qq0000000000000000W0cx10101qq000020202A>, (2025年2月21日最終アクセス)

日本語文献 (五十音順)

- 足立己幸. (2014). 共食がなぜ注目されているか—40年間の共食・孤食研究と実践から. *名古屋学芸大学健康・栄養研究所年報*, 6, 43-56.
- 阿部洋子・横山紀子. (1991). 海外日本語教師長期研修の課題—外国人日本語教師の利点を生かした教授法を求めて. *日本語国際センター紀要*, 1, 53-74.
- 安藤郁美. (2019). 母語話者のコミュニケーション方略の使用に影響を与える要因 : 初級日本語学習者との一方方向性のタスクを対象に. *名古屋大学人文学フォーラム*, 2, 1-15.
- イヨンスク. (1996). 「国語」という思想—近代日本の言語認識. 岩波書店.
- 李殷姚. (1998). 日本語と韓国語のオノマトペに関して—反復形式を中心に—. *国際開発研究フォーラム*, 10, 73-88.

- 庵功雄. (2023). 日本語表現の改新と「やさしい日本語」—日本語研究者が果たし得る役割—. *日本語研究*, 19(2), 53-69.
- 石井恵理子. (2010). 多文化共生社会形成のために日本語教育は何ができるか. *異文化間教育*, 32, 24-36.
- 石毛直道. (2015). 日本の食文化研究. *社会システム研究 (特集号)*, 9-17.
- 稲葉みどり. (2009). 短期研修留学生のための日本語教育—日本文化理解と国際交流の推進をめざして—. *教養と教育*, 9, 1-8.
- 李賢珍. (2005). 韓国人日本語学習者のコミュニケーションにおける問題処理方略. *筑波教育学研究*, 3, 101-119.
- 今悠恭・小森雄太・松浦康之. (2021). オンライン交流を通じた外国語および外国文化の学習意欲向上に関する基礎的研究—岐阜市立女子短期大学とプリンス・オブ・ソングラー大学による取り組みを事例にして—. *岐阜市立女子短期大学研究紀要*, 70, 1-7.
- 上田隆徳. (2020). 美味しさを生み出す情報に関する研究枠組みの検討—ガストロフィジクスの視点から—. *学習院大学経済論集*, 56(3-4), 41-51.
- 宇佐美まゆみ. (2007). 改訂版 : 基本的な文字化の原則 (*Basic Transcription System for Japanese: BTSJ*) 2007年3月31日改訂版. <https://isplad.jp/pdf/btsj/btsj070331.pdf> (2024年3月3日最終アクセス)
- 江崎由里香. (2023). 中学生における家族との共食と心理的ウェルビーイングとの縦断的関連. *日本家政学会誌*, 74(6), 332-345.
- 太田裕子. (2022). 複言語で育ち、複言語で子育てする「移動する子ども」の「ことばの実践」と意味—世代を超えて継承したもの、変化したもの—. *Journal for Children Crossing Borders*, 13, 4-37.
- 大島希巳江. (2011). 日本人がおもしろいと感じる話の傾向 : 日本—おもしろい話プロジェクト (2010年4月—2011年3月)の結果と分析. *笑い学研究*, 18, 14-24.
- 大津友美. (2004). 親しい友人同士の会話におけるポジティブ・ポライトネス : 「遊び」としての対立行動に注目して. *社会言語科学*, 6(2), 44-53.
- 大津友美. (2018). 日本語を第二言語とする話者同士の雑談の分析—スマートフォン使用が会話のし方にどう影響するか—. *日本語教育方法研究会誌*, 25(1), 80-81.
- 大谷貴美子. (1999). 視覚による現代人の食のイメージと食嗜好性. *浦上財団研究報告書*, 7, 102-112.
- 大平未央子. (2000). 日本語の母語話者と非母語話者のインターアクションにおける相互理解の構築—関連性理論の観点から—. *日本語教育*, (105), 71-79.
- 大平未央子. (2001). ネイティブスピーカー再考. 野呂香代子・山下仁(編), 「正しさ」への問い—批判的社会言語学の試み—, 85-110. 三元社.
- 岡崎眸. (2002). 内容重視の日本語教育—多言語多文化共生社会における日本語教育の視点から—. 岡崎眸(編), *内省モデルにも基づく日本語教育実習理論の構築*, 322-339. 科学研究費補助金研究成果報告書.
- 岡村徹. (2023). 隠語とピジン語の発達過程に関する考察. *日本「オセアニア言語」研究会*, 15, 34-55.
- 奥田紫乃. (2010). 料理の見栄えと食事空間の雰囲気評価に関する研究. *食生活科学・文化及び地球環境科学に関する研究助成研究紀要*, 63-68.
- 尾辻恵美. (2011). メトロリンガリズムと日本語教育—言語文化の境界線と言語能力—. *リテラシーズ*, 9, 21-30.

- 尾辻恵美. (2020a). メトロリンガルの強み：言語・言語教育イデオロギーの転回と日本語教育への示唆. *オンライン公開講演*. お茶の水女子大学国際教育センター, (2020年12月15日)
- 尾辻恵美. (2020b). 多文化共生と「多」言語共生時代—メトロリンガリズムの視点からの社会統合の内実. 福永, 由佳 (編), 庄司, 博史 (監修), *顕在化する多言語社会日本—多言語状況の的確な把握と理解のために*, 81-112. 三元社.
- 尾辻恵美. (2021a). 第二の言語イデオロギーの転回におけるメトロリンガリズムの強み. 尾辻恵美・熊谷由理・佐藤慎司. (編), *ともに生きるために：ウェルフェア・リングイステイクスと生態学の視点からみることばの教育*, 105-134. 春風社.
- 尾辻恵美. (2021b). メトロリンガリズムに基づいた言語教育イデオロギー—個から場所の公共性へ. *第24回 AJE ヨーロッパ日本語教育シンポジウム*, 13-29.
- 尾見康博・永瀬花乃子. (2023). 共食がコミュニケーションのあり方に及ぼす影響：食べ物がいない場合との比較. *山梨大学教育学部紀要*, 34, 1-13.
- ガンパズ, J., (2004). 『認知と相互行為の社会言語学』(井上逸兵・出原健・花崎美紀・荒木瑞夫・多々良直弘, 訳)：59-99, 松柏社. (原典1982)
- 加納なおみ. (2016). トランス・ランゲージングを考える：多言語使用の実態に根ざした教授法の確立のために. *母語・継承語・バイリンガル教育 (MHB) 研究*, 12, 1-22.
- 神森真理子. (2020). 国境を越えるコミュニケーションツールとしての「食」. *フードアナリスト協会*. <https://foodanalyst.jp/2020/07/20/%e5%9b%bd%e5%a2%83%e3%82%92%e8%b6%8a%e3%81%88%e3%82%8b%e3%82%b3%e3%83%9f%e3%83%a5%e3%83%8b%e3%82%b1%e3%83%bc%e3%82%b7%e3%83%a7%e3%83%b3%e3%83%84%e3%83%bc%e3%83%ab%e3%81%a8%e3%81%97%e3%81%a6%e3%81%ae/>, (2025年2月21日最終アクセス)
- 鳥田いづみ. (2014). 五感を刺激する美味しい食の作り方. *平成25年度研究成果発表会：がんばれ！瀬戸内広島レモン～広島県のレモン産地を支援する取組み～*, 平成26年1月21日, 1-3.
- 神吉宇一. (2021). 共生社会を実現するための日本語教育とは. *社会言語科学*, 24(1), 21-36.
- 川口良. (2006). 母語話者の「規範のゆれ」が非母語話者の日本語能力に及ぼす影響—動詞否定丁寧形「(書き)ません」と「(書か)ないです」の選択傾向を例として—. *日本語教育*, 129, 11-20.
- 川崎末美. (2001). 食事の質, 共食頻度, および食卓の雰囲気が中学生の心の健康に及ぼす影響. *日本家政学会誌*, 52, 923-935.
- 韓国国立国語院. (1986). 大韓国外来語表記法 (文教部告示第85-11号). 改訂版: 第2014-43号, 第2017-14号 一部改訂. 韓国国立国語院.
- 喜多壮太郎. (2000). ひとはなぜジェスチャーをするのか. *認知科学*, 7(1), 9-21.
- キムキョンソン. (2008). 韓国人超上級日本語話者の言語管理—事前調整を中心として—. *千葉大学人文社会科学研究所研究プロジェクト報告書*, 198, 13-27.
- 教育未来創造会議. (2023). *未来を創造する若者の留学促進イニシアティブ (第二次提言)*. <https://www.cas.go.jp/jp/seisaku/kyouikumirai/pdf/230427honbun.pdf>, (2025年2月21日最終アクセス)
- 木村護郎クリストフ. (2006). 「共生」への視点としての言語権—多言語的公共圏に向けて. 「共生」の内実—批判的社会言語学からの問いかけ, 11-27. 三元社.
- 木村護郎クリストフ. (2010). 日本における「言語権」の受容と展開 (<特集>日本社会の変容と言語問題). *社会言語科学*, 13(1), 4-18.
- 木村友美・野瀬光弘・松林公蔵. (2020). 超高齢社会における孤食と共食—ソーシャル・インクルージョンの観点から. *未来共創*, 7, 99-117.

- 清田涼子. (2015). 留学生との相互学習型活動における日本人学生の言語的調整行動と学び—言語的共生化における「協働」の過程に注目して. *立命言語文化研究*, 26(3), 127-150.
- 木佐木哲朗. (2008). 文化的卓越食物と料理・共食の文化. *県立新潟女子短期大学研究紀要*, 45, 261-272.
- 邱愈瑗. (2006). 台湾人日本語学習者における日本語単語の聴覚的認知—日本語文の意味判断課題を用いた検討—. *広島大学大学院教育学研究科紀要*, 55, 267-273.
- 久保亜希・篠崎佳恵・柴田冨. (2024). 初中級日本語学習者との接触場面における母語話者の発話調整行動—「会話パートナー」活動でのやりとりから—. *東京国際大学論叢 人文・社会学研究*, 9, 432-437.
- 久保田満里子. (2004). 英語話者が日本語でコミュニケーションする際生じる問題. 宮崎里司・マリオット, ヘレン. (編), *接触場面と日本語教育—ネウストプニーのインパクト*, 185-196. 明治書院.
- 公益財団法人人権教育啓発推進センター. (2017). *平成28年度法務省委託調査研究事業 外国人住民調査報告書—訂正版—*, <http://www.moj.go.jp/content/001226182.pdf>, (2025年2月21日最終アクセス)
- 高民定・村岡英裕. (2009). 日本に住む中国朝鮮族の多言語使用の管理—コードスイッチングにおける留意された逸脱の分析—. *言語政策*, 5, 43-60.
- 小向敦子. (2016). グローバル・コミュニケーション・スキルとしてのユーモア: Joke, Rakugo, Stand-up Comedy, Manzai の学びを通じて. *高千穂論叢*, 51(3), 75-103.
- 小林愛里. (2021). 子供の頃の食の思い出が大学生の食生活に与える影響. *メディア調査研究法C (総合演習) 報告書*, 文教大学 情報学部 メディア表現学科, 68-89.
- 権野禎. (2019). トランス・ランゲージング・スペースが学習意欲に与える影響—在日中国人高校生の読解学習を事例として. *人間文化創成科学論叢*, 22, 135-143.
- 蔡欣芳. (2015). 教育実習を通して見えてきたもの—非日本語母語話者実習生としての不安要素と教師像の変化. *国際教養大学専門職大学院グローバル・コミュニケーション実践研究科日本語教育実践領域実習報告論文集*, 6, 147-171.
- 坂井信之・今田純雄. (1998). 食物選択における嗅覚の役割. *広島修大論集*, 39(1), 41-66.
- 坂井田瑠衣・諏訪正樹. (2012). 食卓における協同調理行為がもたらすコミュニケーションの分析. *2012年度日本認知科学会第29回大会*, 463-469.
- 佐藤和之. (2014). 「やさしい日本語」の活用理由を再考する. *国際文化研修2014秋*, 85, 12-17.
- 猿橋順子・坂本光代. (2020). トランスランゲージングの遂行性: 国際的なトークショーのディスコース分析を通して. *青山国際政経論集*, 105, 25-54.
- 静岡県. (2024). やさしい日本語. *静岡県*.
<https://www.pref.shizuoka.jp/kurashikankyo/1049844/1002474/index.html>, (2025年2月21日最終アクセス)
- 出入国在留管理庁. (2024). *令和6年6月末現在における在留外国人数について*. 法務省.
https://www.moj.go.jp/isa/publications/press/13_00047.html, (2025年2月21日最終アクセス)
- 出入国在留管理庁・文化庁. (2020). *在留支援のためのやさしい日本語ガイドライン*.
<https://okuno-mika.com/wp-content/uploads/2020/09/やさしい日本語ガイドライン.pdf>, (2025年2月21日最終アクセス)
- 辛銀眞. (2012). 非母語話者同士の接触場面の言語調整行動—初対面会話時の話題導入と話題選択—. *日語日文学研究*, 80(1), 317-334.

- 杉原由美. (2008). 日本語母語話者と非母語話者の相互学習型活動における参加者の関係性と共生への課題—相互行為に現れる成員カテゴリー化の観点から—. *言語文化と日本語教育*, 35, 57-60.
- 杉山欣也. (2019). 日本語文学の汽水域-日系ブラジル文学の現在. *昭和文学研究*, 78, 98-110.
- 鈴木一代. (2008). *海外フィールドワークによる日系国際児の文化的アイデンティティ形成*. プレーン出版.
- 鈴木敏和. (2000). *言語権の構造*. 成文堂.
- 牲川波都季. (2004). 日本語教育における言語と思考—その意味づけの変遷と問題点. *横浜国立大学留学生センター紀要*, 11, 61-85.
- 牲川波都季. (2006). 「共生言語としての日本語」という構想. 植田晃次・山下仁. (編), 「共生」の内実—批判的社会言語学からの問いかけ, 107-125. 三元社.
- 牲川波都季. (2011). 「共生言語としての日本語」という構想—地域の日本語支援をささえる戦略的使用のために— 植田晃次・山下仁 (編) 新装版「共生」の内実: 批判的社会言語学からの問いかけ, 107-125. 三元社
- 瀬戸千尋. (2000). ジェスチャーの使用頻度に関する実証的研究: 言語の潜在的影響. *異文化コミュニケーション研究*, 12, 65-77.
- 総務省. (2006). 多文化共生の推進に関する研究会 報告書 ~地域における多文化共生の推進に向けて~. https://www.soumu.go.jp/kokusai/pdf/sonota_b5.pdf, (2025年2月21日最終アクセス)
- 園田博文・奥村圭子・内海由美子・黒沢晶子. (2006). 留学生と日本人学生の交流活動実践から見えてくるもの—「気づき」を通じた異文化間コミュニケーション能力の養成に向けて—. *山形大学紀要 (教育科学)*, 14(1), 11-33.
- 武井直紀. (1995). コミュニケーション・ストラテジーとコミュニケーション能力. *日本語の研究と教育—窪田富男教授退官記念論文集*, 497-513.
- 田崎敦子. (2006). コードスイッチング研究の概観: 多言語社会のコミュニケーション分析に向けて. *言語文化と日本語教育 (増刊特集号)*, 54-84.
- 田崎敦子. (2007). 接触場面のコードスイッチングが参与者に与える影響—多言語を背景にした大学院生のグループディスカッションを対象に—. *異文化コミュニケーション研究*, 19, 85-99.
- 田中早紀. (2012). 食を通しての異文化交流. *三重大学教育学部消費生活科学コース卒業論文*.
- 鄭京姫. (2010). 「二分化された日本語」の問題—学習者が語る「日本語」の意味に注目して, *WEB版リテラシーズ*, 7, 1-10.
- 千葉千恵子. (2010). 日本語上級非母語話者同士の会話において意味交渉はどのように現れるか: 非母語話者・母語話者間の会話との比較を通して. *言語文化と日本語教育*, 39, 138-141.
- 陳文敏. (2019). 台湾人上級日本語学習者の初対面接触会話におけるスピーチレベル・シフト: 日本語母語話者同士による会話との比較. *日本語教育論集*, 20, 18-33.
- 張瀟尹. (2022). 接触場面において接触経験の多い母語話者が行う意識的配慮の分析: 日本語レベルの異なる非母語話者との会話を通して. *一橋大学国際教育交流センター紀要*, 4, 27-39.
- ツオイエカテリーナ. (2020). 共同発話構築に見られる日本語母語話者の「言語ホスト性」—接触場面及び母語場面における三者間課題達成談話の分析から—. *語用論研究*, 22, 14-32.
- 筒井和美・王挺・伊藤里佳子・Arbawati Anisa・早瀬和利. (2015). 調理実習と異文化コミュニケーション. *愛知教育大学政教育講演研究紀要*, 44, 65-70.

- 東京都オリンピック・パラリンピック準備局. (2020). 「やさしい日本語」とは. *東京都オリンピック・パラリンピック準備局*.
<https://www.2020games.metro.tokyo.lg.jp/multilingual/references/easyjpn.htm>, (2025年2月21日最終アクセス)
- 東京生活文化スポーツ局. (2023). やさしい日本語 (にほんご). *東京都生活文化スポーツ局*.
https://www.seikatubunka.metro.tokyo.lg.jp/chiiki_tabunka/tabunka/tabunkasuishin/0000001389.html, (2025年2月21日最終アクセス)
- 徳永弘子・庄司優・武川直樹. (2015). 孤食と共食における人の食事行動の仕組み. *日本認知科学会第32回大会*, 680-687.
- 外山紀子・長谷川智子. (2016). 小学生の頃の思い出に残る食事「ごちそう」の世代間比較. *日本食生活学会誌*, 26(4), 215-222.
- トンプソン(平野), 美恵子, & 鈴木寿子. (2012). 共生日本語教育実習における対話の縦断的分析: 共生を目指すアプローチの変遷. *人間文化創成科学論叢*, 15, 349-357.
- 独立行政法人国立国語研究所. (2009). *生活のための日本語: 全国調査 結果報告*.
https://www2.ninjal.ac.jp/past-projects/nihongo-syllabus/research/pdf/seika_sokuhou.pdf, (2025年2月21日最終アクセス)
- 中石ゆうこ. (2005). 日本語学習者による対のある自他動詞の使用の不均衡性—OPI データの分析を通して—. *日本教科教育学会誌*, 28(1), 59-68.
- 中川裕子・仲尾玲子. (2010). 色彩があらわす食品のおいしさへの影響: 天然色素を添加した食品の色調による嗜好性評価. *山梨学院短期大学研究紀要*, 30, 1-6.
- 中川李子・長塚未来・西山未真・吉田義明. (2010). 共食の機能と可能性—食育をより有効なものとするための一考察—. *食と緑の科学*, 64, 55-65.
- 中東靖恵. (2018). ブラジル日系移民社会における「コロニア語」の位置. *岡山大学文学部紀要*, (70), 53-70.
- 永田高志. (2021). 「やさしい日本語」は在留外国人にとって「やさしい」のか? | 第1回 私にわたっての「やさしい英語」とは, 「やさしい日本語」は書き言葉なのか話し言葉なのか.
<https://www.hituzi.co.jp/hituzigusa/2021/01/12/yn-01/>, (2025年2月21日最終アクセス)
- ネウストプニー, J. V. (1995). *新しい日本語教育のために*. 大修館書店.
- 野上陽子. (2016). 共通語としての日本語への意識調査—国際共修の場におけるインターアクションを通して—. *2016 CAJLE Annual Conference Proceedings*, 221-229.
- 服部圭子. (2001). 接触場面における日本語非母語話者のコードスイッチング機能を中心に. *多文化社会と留学生交流: 大阪大学留学生センター研究論集*, 5, 39-58.
- 原やす江. (2008). 中国語母語話者の日本語習得過程—自由発話文に現れた複文の使用の広がり—. *城西国際大学紀要*, 16(2), 13-39.
- 春口淳一. (2004). 言語ホストとしての上級学習者の自己参加調整ストラテジー—第三者言語接触場面における会話参加の一考察. *千葉大学日本文化論叢*, 5, 73-86.
- 樋口拓也. (2024). 外国語教育におけるコミュニケーション能力再考. *教職研究*, (41), 23-33.
- 平塚弥生. (2020). シェアキッチンでの協同調理から生まれる繋がりに関する研究—ちよいみせキッチンを事例として—. *地域活性学会研究大会論文集*, 12, 110-113.
- ファン S. K. (2006). 接触場面のタイポロジーと接触場面研究の課題. 国立国語研究所 (編), *日本語教育の新たな文脈*, 120-141. アルク.

- ファンサウクエン. (1999). 非母語話者同士の日本語会話における言語問題・特集日本の言語問題. *社会言語学*, 2(1), 37-48.
- 福嶋亮大. (2011). *中国語音節表記ガイドライン [メディア用] (最終調整日 2011 年 7 月 20 日)*. 平凡社. http://cn.heibonsha.co.jp/media_simplified.pdf.
- 藤村香予. (2013). 二言語話者の談話における「コードスイッチング」・「コードミキシング」の必要性—英国に住む日本人の場合—. *安田女子大学紀要*, 41, 23-32.
- 法務省. (2022). *やさしい日本語の普及による情報提供等の促進の在り方*. 法務省, 2025, <https://www.moj.go.jp/isa/content/001370227.pdf>. (2025 年 2 月 21 日最終アクセス)
- 堀尾拓之・池田早希. (2016). 食物における視覚と嗅覚の役割について. *名古屋経済大学自然科学研究学会会誌*, 49(1・2), 51-62.
- 本間淳子. (2016). 在住外国人の母親にとっての居場所の意味 : 生活と学習を結ぶ協同的な活動の生成. *社会教育研究*, 34, 49-62.
- 糸魚川. (2006). ことば/権力/差別——言語権からみた情報弱者の解放. ましこ ひでのり (編), *ことばと社会* (pp. 193-212). 三元社.
- 松岡知津子・林未和子. (2013). 調理を通じた国際交流の試み. *三重大学教育学部附属教育実践総合センター紀要*, 33, 73-78.
- 松田真希子. (2021). 「生きたことば」の主体的使い手としてのプロフィシェンシー. *日本語プロフィシェンシー研究*, 9, 14-34.
- 松田真希子. (2023). 日本語の汽水域—南米日系人の言語使用特性と使用意識から見えること—. *首都大学東京・東京都立大学 日本語・日本語教育研究会 第16回研究大会*, 2023 年 7 月 15 日.
- 松田陽子・前田理佳子・佐藤和之. (2000). 災害時の外国人に対する情報提供のための日本語表現とその有効性に関する試論. *日本語科学*, 7, 145-159. <https://doi.org/10.15084/00002034>
- 三代純平・鄭京姫. (2006). 「正しい日本語」を教えることの問題と「共生言語としての日本語」への展望. *言語文化教育研究*, 5, 80-93.
- 村田晶子. (2009). 複言語状況におけるブリコラージュが意味するもの—工学系の2つの共同体における事例から. *WEB版リテラシーズ*, 6(2), 1-9. くろしお出版.
- 森本郁代・服部圭子 (2006). 地域日本語支援活動の現場と社会をつなぐもの—日本語ボランティアの声から. 植田晃次・山下仁 (編), 「共生」の内実: 批判的社会言語学からの問いかけ, 127-155. 三元社.
- 茂呂雄二. (1999). *具体性のヴィゴツキー*. 金子書房.
- 文部科学省. (2007). 第1章第1節 3 人権感覚の育成を目指す取組. 『人権教育の指導方法等の在り方について [第二次とりまとめ]』. <https://www.mext.go.jp/.../%E2%80%A6/004.htm>. 最終調整日 2024 年 6 月 10 日).
- 安井大輔. (2018). 食嗜好と移民のアイデンティティー—エスニシティ・グローバリティ・ローカリティの交錯—. *嗜好品と政治学*, 3, 57-69.
- 柳田直美. (2013). 接触場面における母語話者のコミュニケーション方略研究—情報やりとり方略の学習に着目して—, *博士論文*, 筑波大学. 筑波大学学位論文データベース, <https://tsukuba.repo.nii.ac.jp/record/33580/files/DB02662.pdf>, (2025 年 6 月 10 日最終アクセス)
- 柳田直美. (2023). 接触場面におけるコミュニケーション方略を母語話者はどのように学習するか—自治体における非母語話者窓口対応の縦断調査から—. *待遇コミュニケーション*, 20, 83-97.
- 山崎恵. (2020). 「やさしい日本語 再考」. *姫路獨協大学国際言語文化論集*, 1, 61-73.

- 大和祐子・玉岡賀津雄. (2009). 中国人日本語学習者の日本語漢字語の処理における母語の影響. *ことばの科学*, 22, 117-135.
- 湯川笑子・加納なおみ. (2021). 「トランス・ランゲージング」再考—その理念, 批判, 教育実践. *母語・継承語・バイリンガル教育 (MHB 研究)*, 17, 52-74.
- 日本語ぷらっと. (2018年6月12日). 「やさしい日本語」には「誤解」という落とし穴 TBSの「ひるおび」のコメントを考える. 日本語プラットフォーム.
https://www.nihongoplat.org/2018/06/12/yasasii_nihongo-3/ (2025年2月21日最終アクセス)
- 吉野文・西住奏子. (2015). 二言語併用ゼミの場面における参加者の言語使用—座談の分析に関する試論一. *国際教育*, 8, 35-50.
- リリアンハタノテルミ. (2006). 在日ブラジル人を取り巻く「多文化共生」の諸問題. 「共生」の内実: 批判的社会言語学からの問いかけ, 55-80. 三元社.
- 労軼琛・岩崎浩与司・齋藤里衣子・松浦恵子. (2013). 非母語話者同士の学びを支える実践—韓国・中国・スウェーデンをつなぐ遠隔交流の試み. *日本語教育実践研究フォーラム報告*, 1-10.
- 渡部倫子. (2002). 日本語学習者との会話における日本人大学生の意識的配慮. *広島大学大学院教育学研究科紀要*, 2(51), 267-273.
- 王国華. (2023). 中国人日本語学習者が間違いやすい表現について. *北陸大学紀要*, 27, 115-122.

東アジア研究科長 殿

国立大学法人山口大学
人を対象とする一般的な研究に関する
審査委員会 委員長 赤壁 善彦

人一般研究 審査結果通知書

国立大学法人山口大学における人を対象とする一般的な研究に関する規則第19条の規定に基づき、申請のあった下記の課題について、審査結果を通知します。

記

研究責任者	(職名) 准教授	(氏名) 山本 冴里
課題名	目的を達成するためのセミオティック資源の活用 —中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—	
審査事項	<input checked="" type="checkbox"/> 1. 人一般研究の実施の適否 (新規) (西暦 2022 年 12 月 12 日付) <input checked="" type="checkbox"/> (様式 1-2) チェックシート <input checked="" type="checkbox"/> (様式 1-3) 実施プロトコル <input type="checkbox"/> 2. 人一般研究の変更の適否 (<input type="checkbox"/> 変更 / <input type="checkbox"/> 継続) (西暦 年 月 日付) <input type="checkbox"/> (様式 1-2) チェックシート <input type="checkbox"/> (様式 1-3) 実施プロトコル <input type="checkbox"/> その他 () <input type="checkbox"/> 3. その他 ()	
審査結果	<input checked="" type="checkbox"/> 1. 承認可 <input type="checkbox"/> 2. 修正のうえ承認可 <input type="checkbox"/> 3. 承認不可 <input type="checkbox"/> 4. 非該当 <input type="checkbox"/> 5. 差戻し <input type="checkbox"/> 6. その他	
「1. 承認可」 以外の場合の 理由等		
備考	実施時には新型コロナウイルス感染予防処置を十分にとって実施ください。また今後感染拡大状況が変化した場合は、大学の方針に従い、適切に対応願います。	

(西暦) 2023年2月17日

(研究責任者) 山本 冴里 殿

国立大学法人山口大学人を対象とする
一般的な研究に関する統括管理責任者 殿

東アジア研究科長 森野 正弘

国立大学法人山口大学における人を対象とする一般的な研究に関する規則第11条第1項及び第2項の規定に基づき、上記課題の研究計画について、以下のとおり通知・報告します。

- 実施を承認します (「1.」の場合のみ)
 審査委員会の指摘に対応したことを確認したので、承認します (「2.」の場合のみ)
 審査委員会の審査結果及び理由等の記載に従い対応ください
 その他 ()

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 3 月 4 日

氏名 : Napat Sidihikong (自筆)

緊急時の連絡先 : Yu International Share House 2-301a

説明者氏名 (自筆) : Thepbundit chidchanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 3 月 4 日

氏名 : KASIDIT PIYASETH (自筆)

緊急時の連絡先 : Yamaguchi Internationnal Share House 2-303

説明者氏名 (自筆) : Thepbundit chidchanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 3 月 4 日

氏名 : Hyun Tae Jung (自筆)

緊急時の連絡先 : 山口県 山口市 YU 国際 ツエアハウス 2-201

説明者氏名 (自筆) : Thepbundit chidchanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 4 月 12 日

氏名 : XIE AI LING (自筆)

緊急時の連絡先 : 080-2887-2303 山口県山口市吉敷下東2丁目4-1 303号

説明者氏名 (自筆) : Thephundit chidchanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 4 月 12 日

氏名 : CHANTRATHIP PUNCHAYA (自筆)

緊急時の連絡先 : 山口県 山口市 一番1-101号 山口大学YU国際シェアハウス 753-0914

説明者氏名 (自筆) : Thepbundit chidchanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 4 月 12 日

氏名 : SATTAWONGRAD PATTCAMON (自筆)

緊急時の連絡先 : 〒753-0814 (Tel. 070-2439-1349)
山口市吉敷下東 2丁目4番 2-404号 (YU国際シェアハウス2)

説明者氏名 (自筆) : Thepbundit chidchanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 4 月 12 日

氏名 : Tramper, Nick (自筆)

緊急時の連絡先 : 080 5245 5057 / nicktramper01@gmail.com

説明者氏名 (自筆) : Thepbundit chidchanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 4 月 12 日

氏名 : PUNPANICHKUL KANYARAK (自筆)

緊急時の連絡先 : 080-6373-4347

説明者氏名 (自筆) : 山口市2-4吉敷下東1-202号TU国際シェアハウス1
Thephundit chidchanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 4 月 12 日

氏名 : CHEN YU WEI (自筆)

緊急時の連絡先 : 090 4364 5377 , tim26285749@gmail

説明者氏名 (自筆) : Thephundit chidchanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 4 月 18 日

氏名 : HUANG JIA SYUN (自筆)

緊急時の連絡先 : 山口県山口市吉敷下東2-4 YU国際シェアハウス 2-404 / 08097039431

説明者氏名 (自筆) : Thepbundit diddhanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 4 月 18 日

氏名 : XIAO YIXIN (自筆)

緊急時の連絡先 : 08083556893 山口県山口市吉田1677番地1
山口大学国際交流会館2-302

説明者氏名 (自筆) : Thephundit chidochanok

目的を達成するためのセミオティック資源の活用
—中級レベルの交換留学生による互いのための料理場面—

調査参加同意書

山口大学東アジア研究科研究科長 殿

私は、この調査に関する十分な説明を受けました。下記の項目への記入をもって、調査協力者として調査に参加します。

記入日 : (西暦) 2023 年 4 月 18 日

氏名 : WANWAN Titawan (自筆)

緊急時の連絡先 : 山口県山口市吉敷下東二丁目4番1-204号

説明者氏名 (自筆) : Thepbundit chidchanok

パイロットスタディ（プルコギ, ガパオ, タイのオムライス）

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ケン	タイ・タイ語	22	男性
ユン	韓国・韓国語	23	男性
ドン	タイ・タイ語	22	男性

[プルコギ]

[最初では、彼らは韓国料理のために玉ねぎを準備している。ユンはケンに玉ねぎを切る方法を説明している。ユンはただ玉ねぎを炒めるために切るように説明した。ケンはまだよく理解していないようだった包丁を手に取り、玉ねぎの上に置いて、サイズと方法についてユンに確認しながら試してみた]

1. ケン：これ？。 [ケンは自分なりに玉ねぎを半分に切って、ユンに確認した]
2. ユン：そうそう。 [ユンは頷いて肯定した]
3. ケン：これ？。 [ケンはすでに半分に切った玉ねぎをさらに半分に切ろうとしていたが、ユンはそれを拒否し、ケンの手から包丁を取って自分で持った]
4. ユン：いや・・・これはこの形で [ユンは包丁で、玉ねぎのサイズを示しながら玉ねぎを切る音を立てて、縦に切る動作をケンに見せた]・・・ガンガンガン・・・こんな形で・・・できるかな？。
5. ケン：千切り？。
6. ユン：まず・・・しべん。
7. ケン：オッケー。

場面 19

[ケンはユンの指示を受け入れ、ユンはその後、ケンに玉ねぎを切る方法を実演して見せた]

8. ユン：この形で・・・ [切りながら] こんな感じ。
9. ケン：ああ、オッケーオッケー。
10. ユン：やってほしいです・・・お願いします。
11. ケン：やってみます。
- [ケンはユンに代わって玉ねぎを切ることにした。ケンが玉ねぎを切っている間にユンもケンが切っている様子を観察している]
12. ユン：気を付けて。
13. ケン： [切りながら] 大丈夫かな？。
14. ユン：おお。 [ケンが玉ねぎを切り終わると、ユンは両手の親指を立てて称賛した]
15. ケン：こんな感じ？
16. ユン：そんな感じです・・・いいです。
17. ケン：次は？。
18. ユン：次は・・・ [ユンは切った玉ねぎを皿に入れ、その後長玉ねぎを手に取ってケンの方を向いた] これは・・・うん・・・糸・・・糸みたいに・・・。
19. ドン：糸？
20. ユン：うん。 [肯定して、しばらく考えている様子]
21. ケン：糸糸。
22. ドン：ああ・・・。

23. ユン：まず，こうやって。
 [玉ねぎを一片切り取り，その後包丁で切ったねぎを切り分けて，薄い層に分けて，ねぎを糸のように細長く切った]
24. ドン：おお。
25. ユン：これ難しいかな。
26. ケン：うん。難しい・・・ドンやってドンやって<笑>。
27. ドン：できないよ<笑>。
28. ユン：<笑>お皿もっと・・・。[ケンは新しいお皿をとってユンに渡した。ユンは切った長ねぎをお皿に凍てれ水を入れる]・・・ねぎの辛さ[↑]を抜くために水を入れる。
29. ケン：うんうん。
30. ユン：オッケー・・・ドン comeon。 こっちに来て。
 [ユンはドンのためにもう一度説明する] まずは・・・このぐらい・・・長くてもいいから，こう切って・・・半分・・・でもこの中にぼうがあるから・・・これは抜きますよ。
31. ドン：要らない？。
32. ユン：うん・・・じゃまだから・・・でこう切って，糸みたいに。
 [ドンはユンの代わりに切ってみる]
33. ドン：できるかな。
34. ユン：できるよ・・・そうそう・・・いや，こう危ない・・・まず差し指はこう・・・
 こうやったら指を切らないよ。
35. ドン：オッケー。
36. ケン：やってみていい？。
37. ユン：いいよ・・・やってみて[ケンは切ってみたが，形はまだ整っていない]・・・こういう形で太さというか・・・決められる。[ケンは切り続けたが] いや・・・力で切るじゃなくて・・・こうやって・・・[ユンはケンの手を取り一緒に玉ねぎを切り始めた]・・・Yes。
 [ユンはケンができそうだと思うと，ユンは手を離した]
38. ドン：大丈夫・・・先生？。[見ていたドンが尋ねた]
39. ユン：<笑>。
40. ドン：悪い学生。
41. ユン：悪い学生。
42. ドン：<笑>。
43. ケン：泣くよ。[ケンは長ねぎを少し切ったが，見た目があまりきれいではない，同時に目がしみるようになった] 大丈夫？。
44. ドン：大丈夫・・・食べれる・・・俺食べる・・・<笑>。
45. ユン：大丈夫・・・残り分も同じように・・・ドン・・・。
46. ドン：ドンできないよ<笑>。[ケンは長ねぎを切り続けている]・・・タイのねぎはなんか・・・ちっさい。
47. ユン：ちっさい？。

[ドンは反応せず、会話は途中で止まってしまった。その際、ケンはや目が痛くて、涙が流し、泣きそうな表情をしていた。それを見ていたユンが、発言した]

48. ユン：^{アイシト}糸切アイシト＜笑＞。 クソ野郎。
 49. ケン：＜笑＞。
 50. ドン＜笑＞。

場面 24

[その後、ドンはケンの代わりに長ねぎを切り始めた]

51. ユン：あ・・・わたしもう一個忘れた。
 52. ケン：何？。
 53. ユン：おろしにんにく。
 54. ケン：ふん？。
 55. ユン：おろしにんにく・・・ある？・・・にんにく。
 56. ケン：にんにく？。
 57. ユン：おろし・・・ [ケンはしばらく考えて冷蔵庫を開けに行った]
 58. ケン：だれのにんにくかなあ。
 59. ユン：わからん・・・どちらにあるかな。

[ケンとユンは冷蔵庫の中にニンニクを探しているが、なかったため、ユンは自分の部屋へにんにくとソースを取りに行った。その後ケンとドンの二人が会話を始めた]

60. ドン：^{アイシト}糸切アイシト ^{メーグドゥマイアヤイ} ^{レーリ} ^{レーリ}。 これは糸見えてないもう糸じゃない。
 61. ケン：^{メンク} ^{ジュゾク} ^{メンク} ^{ジュゾク} ^{メンク} ^{ジュゾク}。 それは糸だ。俺信じてよ。

場面 37

62. ドン：これはどう？＜笑＞。

[ドンは長ネギの白い部分の千切りを終えたが、残った緑色の部分の切り方が分からず、ケンに尋ねた。ケンは最初に説明しようとしたものの、結局自分も分からなかったため、韓国人のルームメイトに聞いてみた。しかし、そのルームメイトも分からず、ユンが戻るまで待つことにした。]

場面 20

63. ケン：あ・・・この分は。
 ユンが戻ると、韓国人のルームメイトがケンが長ねぎの切り方に関する質問について韓国語で話した]
 64. ケン：お・・・ユン来た。
 65. アニキ：XXXXXXXXXX。 [アニキの説明を聞いたユンは、ケンとドンの方へ行った]

66. ユン：^{フヘ} ^{フヘ}？。 何している？。
 67. ドン：ポエー [↑] {<}。
 68. ケン：{>} ポエー。

場面 38

69. ユン：あ・・・この分は {<}。
 70. ドン：シュシュシュシュ {>}。 [ドンはユンがねぎを切ろうとしているのを見て、自分が想像していた切り方を説明し、その際に音を出した]
 71. ユン：そう。 [ユンは長ねぎをみじん切りにして見せた]
 72. ドン：料理王様。

場面 20

73. ユン：YES。 はい。
 74. ドン：＜笑＞。

[ユンが長ねぎの緑部分を切って見せたので、ユンの代わりにねぎを切る。その後、ユンはドンが切ったねぎを見て褒める]

75. ユン：Good。

いいね。

76. ドン：[ねぎを切りながら] Good Good Good.

いいね いいね いいね。

77. ユン：Good.

いいね。

78. ケン：なんか・・・ユンは・・・韓国の家にいる時・・・いつも料理を作っている？。

79. ユン：いや・・・じょきじょき。

80. ケン：じょきじょき？。

81. ユン：彼女<笑>。

82. ドン：ああ。

83. ユン：女の子が来たら・・・<笑>料理作るけど。

[ドンはすべてを切り終えた後、ユンは切った長ねぎを洗い余分な水分を切るために置いておいた]

84. ドン：次は？。

85. ユン：次は・・・タレを作りますね。

86. ドン：タレ？。

87. ユン：はい・・・私はいつも適当に・・・適当にいれるから・・・まずは・・・全部入れてもいい。

[ユンは赤い粉と白い粉を皿に入れた]

88. ドン：ニンニク？。

89. ユン：いや・・・砂糖・・・食べてみて・・・普通の砂糖。

90. ドン：うん・・・甘い？。

91. ユン：そう・・・なんか・・・砂糖はもっと入れたほうがいいよ・・・二倍ぐらい。

[ユンは砂糖を入れ加えた後はおろしニンニクを入れた]

92. ドン：ニンニク生？。

93. ユン：そう・・・[おろしニンニクを入れた] みんな・・・ニンニクが好きだから・・・たくさん入れて。

94. ケン：僕はニンニクのこうふんがある・・・こうふんかなあ [↓]。

95. ユン：お・・・ある？。[ユンは少し考えた後、驚いた声で尋ねた]

96. ケン：うん・・・ある・・・わかる？。

97. ユン：アレルギー？。

98. ケン：アレルギーじゃないじゃない・・・ちょっとごめん。

99. ドン：あれ？。

[ケンはスマートフォンを取り出し、何かを検索するような仕草を見せたが、最終的にはニンニクパウダーを取りに行き、ユンに見せた]

100. ケン：これ・・・使う？。

101. ユン：ああ・・・大丈夫・・・大丈夫。

102. ケン：オッケー。

103. ユン：次はコチュジャンとごまオイル・・・韓国は。

104. ドン：料理のため？。

105. ユン：うん・・・このぐらいかな・・・それで・・・そんなに混ぜて、さっき切ったねぎを入れ

場面 41

138. ユン：문열어요。
ドアを開けて。
140. ドン：Door あけて [↑]。
ドア 開けて。
141. ユン：うん Door あけて。
ドア 開けて。
142. ドン：<笑>。
143. ユン：ケンがんばれ・・・半分ぐらい・・・焼けたら・・・玉ねぎを入れる。
144. ドン：はじめて・・・料理を作るのは何歳？。
145. ユン：覚えてないよ・・・7歳 [↑] ラーメン・・・インスタントラーメン
146. ドン：ラーメン以外。
147. ユン：ラーメン以外はにじゅっさい・・・はたち [↑]。
148. ケン：はたち??。
149. ドン：なんか・・・短い・・・20歳から料理。
150. ユン：天才のおれ<笑>。
151. ケン：<笑>。
152. ドン：<笑>。
153. ユン：なんか・・・思ったより多い。
154. ドン：僕の方も多い・・・大丈夫・・・残ったらアニキ。
155. ケン：アニキと一緒にご飯を食べるかな [↑]。
156. ユン：一緒に食べて・・・ピカチュウは？。
157. ドン：ピカピカ。[ケンは一瞬、わからない顔をした]
158. ユン：ピカチュウ [↑]・・・名前わかんないけど<笑>。
[ユンは玄関の近くの部屋を指さした]
159. ケン：ああ・・・いいよいいよ・・・昨日・・・俺聞いたんだけど・・・いいよと言った。
160. ユン：食べない？。
161. ケン：食べない・・・食べない。
162. ユン：もっとも。
163. ドン：おいしくなれ。[ドンはケンの代わりに豚肉を炒めてから歌を歌っている]
164. ユン：おいしくなれ・・・おいしくなれ・・・もえもえヒュー。
[ユンも歌いながら魔法をかけるような仕草をした。豚肉と玉ねぎが炒めて火が通った後、彼らはあらかじめ混ぜておいたソースを加え、ソースが足りなくて、コチュジャンを入れ加えた]
165. ユン：思ったよりソースが足りないの・・・そのば・・・その時はこれ [赤いソース] で。
166. ケン：これはコチュジャン？。
167. ユン：そう・・・直接。[しばらく痛めた後、ユンは味見してでも味はまだまだのため、彼は砂糖と白い粉を入れ加えた]・・・これは韓国の秘密。
168. ドン：アイノモト 맛의소 味の素。
味の素。
169. ユン：じゃない・・・韓国の秘密。
170. ケン：それはどこでも秘密・・・タイでも。
171. ドン：もっとうまみ<笑>。[味付けた後、もう少し炒めてから完成]
172. ユン：で・・・最後はゴマをかける。

場面 14

173. ドン：なんで・・・最後？。

174. ユン：最後でしたら・・・ごまの香り。

175. ドン：ああ・・・香り。

176. ユン：残っているから・・・もっとおいしくなるよ。

[ガバオ]

177. ユン：教えてください。

178. ケン：タイでは・・・あまり材料がないから。

179. ドン：めっちゃ簡単・・・まずは豚肉をいれて・・・火がたぶん・・・4度ぐらい。

180. ユン：うん。

181. ドン：うん・・・入れて・・・溶かして・・・ソースを入れて<笑>。

182. ユン：で・・・完成？。

183. ドン：うん。

184. ユン：えっ・・・簡単すぎる。

185. ケン：なん・・・タイの材料はここにあまりないから・・・俺たちは全部インスタント使う。

186. ユン：うん・・・今、入れますか？。

[ドンは火をつけて、フライパンが温まるのを待っている]

187. ドン：入れますか？<笑>。

188. ユン：入れますか？<笑>。

189. ドン：まあ、でもいい<笑>。

190. ユン：いい？<笑>。

191. ドン：うん [豚肉を入れた]・・・混ぜて混ぜて。

192. ユン：なんか・・・油は？。

193. ドン：大丈夫・・・これも・・・ [インスタントソースを指した]

194. ユン：ある？。

195. ドン：うん・・・でももっとおいしくなるなら・・・これ入れる。

[瓶には赤いラベルが貼られていて、牡蠣の絵と女性が料理をしているイラストが描かれている黒いソースの瓶を指差した]

196. ユン：ああ・・・オイスターソース [↑]。

197. ケン：タイの・・・タイのオイスターソース。

198. ユン：タイのなんか・・・オイスターソース・・・違う？普通のソース？。

199. ドン：違うかな。

200. ケン：違うかな・・・なんか・・・タイのオイスターソースはもっと濃いかな・・・わからないけど。

[しばらく炒めているうちに会話が途切れ、ユンが再び歌いながら踊り始めた。すると、ドンとケンも一緒に歌って踊り出した]

201. ユン：おいしくなれ・・・おいしくなれ・・・もえもえ・・・ヒュー<笑>。

202. ドン：>おいしくなれ・・・おいしくなれ・・・もえもえ・・・ヒュー<笑>。

203. ケン：>おいしくなれ・・・おいしくなれ・・・もえもえ・・・ヒュー<笑>。

204. ユン：いい感じですか？。

205. ドン：いい感じです・・・先生<笑>60パーセントぐらい・・・いいかな今？。
206. ユン：ああ・・・今？・・・60パーセント？。
207. ドン：うん・・・そう。
208. ユン：入れます・・・入れます？。
209. ドン：入れます。
210. ユン：いれます・・・入れます？。
211. ドン：いれます・・・全部。
212. ユン：全部・・・入れます。 [ユンはガバオソースの袋を裂き、指に付いたソースを少し舐めて味を確かめた] おお・・・Basil？。 バジル。
213. ドン：Yes・・・Basil。 バジル。
214. ユン：全部入れたけど・・・大丈夫？。
215. ドン：ああ・・・大丈夫。
216. ケン：何があった？。
217. ドン：なんか・・・ソース少ない・・・大丈夫でもこれ入れる。 [オイスターソースを取り出した]
218. ケン：アウブリックブラーウグミーブリックナ
เอาพริกป่นใส่ใน ผัก พริกนุ่น 唐辛子要る？唐辛子はあるよ。
- [ケンは唐辛子の粉を取りに行ってきた]
219. ユン：あれ・・・スープ？・・・唐辛子？。
220. ケン：唐辛子・・・タイの唐辛子。
221. ユン：今？。
222. ケン：まあ・・・結構辛いよ。
223. ユン：全部？。
224. ケン：ちょっと。 [ケンは唐辛子の粉を加え入れた]
225. ドン：ちょっとだけ。 [ケンはドンとユンが作っているガバオを味見した]
226. ケン：試してみたいけど。
227. ドン：普通はこの唐辛子は使わないけど・・・。
228. ユン：どう？。
229. ケン：辛くない・・・どう食べてみ？。
230. ユン： [唐辛子粉を味見した] 辛く・・・ない<笑>。 [とても辛い顔をしているが、唐辛子を全部加えた] 入れすぎ・・・。
231. ドン：でも、普通はそれを使わない・・・ほかの唐辛子。
232. ユン：コチュカルもどう？。
233. ドン：ミックス？。
234. ユン：うん・・・韓国とタイのミックス。
235. ドン：韓国とタイのミックス・・・ええ・・・それはいいかな。
236. ユン：いい感じになるよ。
237. ケン：よくなったら・・・ミックスでもいい・・・多分<笑>。
238. ユン：じゃ・・・コチュカル入れる？。
239. ケン：ちょっと・・・。 [ケンはもう一度味見した]

250. ユン：どう？・・・タイの味？。

251. ケン：うん・・・タイの味だけど。

252. ユン：辛い？。

253. ケン：いや・・・ちょっと待って。

[スマートフォンを取り出して何かを調べている様子である]

254. ドン：薄い？。

255. ケン：うんうん・・・薄い薄い。

256. ユン：ああ・・・そう。

257. ドン：ああ・・・なんか・・・肉が多すぎ。

258. ユン：ソースが足りない・・・どうコショウとか・・・塩？。

[ドンは塩などを入れてユンはしばらく炒めてからにおいを嗅いでいる] うん・・・ガパオ？。

259. ケン：うん・・・ガパオですけど・・・なんか・・・タイのガパオなら・・・もっともっともっと濃い。

260. ユン：もっと濃い？。

261. ケン：うん。

262. ユン：試してもいい？。

263. ドン：いいよ。[ユンは味見した] 薄い？。

264. ユン：私はいいけど・・・ご飯をかけて食べるでしょ？。

265. ケン：そうそう。

266. ユン：うん・・・バジルの。

267. ドン：におい？。

268. ユン：おいしさが伝える。

269. ケン：じゃ・・・俺も試して・・・。

270. ドン：^{カートロップライ}อาหารอะไร なのの味が・・・。

どの味が足りない？。

271. ユン：おいしいよ。[ユンはケンの肩を軽く叩きながら話した]

272. ケン：^{アイシェーマンメンカートトックロールイフ}ไอ้ตี๋ ยี่มันแม่จ๋างอาหารที่ ปรดเต ยวะ ... これおいしいか？。

くそっこれ、全然の味が足りねえじゃん。

273. ユン：大丈夫だと思います。

274. ケン：^{シェーマンカートロップライフ}ตี๋ ยี่มันอาหารอะไรวะ

くそっ、何の味が足りない？

275. ユン：おいしいくなれおいしくなれ。

276. ケン：<笑>おいしくなれ おいしくなれ・・・。

277. ドン：多分・・・これ。[ナムプラーを取り出した]

278. ユン：fish sauce?。

魚醬。

279. ドン：うん。

280. ユン：どんなソース？。

[ドンはナムプラーの蓋を開けて、ユンはナムプラーのにおいを確かめた]

281. ドン：しょっぱい。

282. ユン：いや・・・大嫌い・・・苦手です・・・ Sorry。

ごめん。

場面 50

場面 53

317. ケン：いいかも・・・。
318. ユン：大丈夫だと思う。
319. ケン：大丈夫・・・かな・・・ドン味に。 [ドンは味見した]
320. ドン：いただきます・・・ [味見した後] うん^{オケナ} ^{オケナ}おいしい・・・オッケー。 いいよ。
321. ケン： ^{グーコートマイヤークジャチュアカムワーオケコンムンルーイワ} ^{กู} ใครดีไม่ยากจะเชื่อ คำว่าไอเคของมึงเลยวะ
- お前の [いい] って言葉が全然信じられないよ。
322. ドン： ^{アオー ジンジン} ^{อ่าว} จริงจริง あれ, 本当よ。
323. ケン：本当?。 [ケンはまだ一度味見した]
324. ドン： ^{ゴアロイナ ロッチャートニー レ} ก็อร่อยนะ รสชาติ นี่แหละ 美味しいでしょ。この味だね。
325. ケン： ^{マンパップ ユツマン テーゴーギンダイア} มันแบบ มันมัน แต่ ก็ กินได้ละ
- なんか, すごく脂っこいけど, でもなんとか食べられる。
326. ユン：どう?。
327. ドン：おいしいよ。
328. ユン：なんか・・・タイでもメイドカフェがあるじゃん。
329. ドン：うん。
330. ユン：なんか・・・これはまだ魔法を入れていないから・・・おいしくなれおいしくなれ。
331. ドン：おいしくなれおいしくなれ
332. ケン：<笑>
333. ユン：イエーガバオライス。
334. ケン：でも, もし, ほかのタイ料理を食べたことがあれば・・・これおいしくないかも。
- [タイのオムライス]**
335. ユン：つぎはどんな料理ですか。
336. ドン： ^{ケンヂャイスーグーウォーイ ムンマンホーイ} เคน! ซุตรกู ใ้ย น้ำมันหอย 俺のレシピにして, オイスターソース。
337. ケン： ^{アー デイ アオグーヂャイスートムン} เออ เดี่ยว กู ใ้ ซุตรเมิง あ, お前のレシピ使う。
338. ドン： ^{ナムプラー-ヴォーイ ベン} น้ำมันใ้ย เป็น 伝統的な ナムプラーだ, それは伝統的なもの。
339. ユン： ^{ベン} เป็น 伝統的な?・・・油は? 伝統的なもの?。
340. ケン：いい・・・このまいいい。
341. ドン：ふん・・・いい?。
342. ケン：まず・・・卵を茶碗入れて。
343. ユン：いくつ入れますか。
344. ケン：4。
345. ユン：4? [ユンは卵を4個, ボウルに割り入れた]
346. ドン： ^{ゲンジャンワ} เติ้ง จังวะ <笑> うまい。 上手い。
347. ケン：そしてこれを入れる。 [オイスターソース]
348. ユン：へえ。
349. ドン：4だから・・・たぶん・・・四の。
350. ユン：どのくらい?
351. ケン：四スプーン?。

352. ユン：四スプーン？。
353. ケン：四ティスプーン？。
354. ドン：四ティスプーンじゃない・・・なんか・・・いれて・・・わたし・・・止めて・・・
もっともっと・・・オッケー。
355. ユン：おお・・・入れすぎた。
356. ドン：大丈夫・・・これはおいしいだから。
357. ユン：Oyster Sauce。 オイスターソース。
358. ドン：Yes。 はい。
359. ケン：これは？。 [ナムプラーを取り出した]
360. ドン：これはシュエ。 [ケンはナムプラーをちょっと入れたユンはそのにおいを嗅いだ]
361. ユン：fish sauce?。 魚醤。
362. ケン：うん。
363. ユン：で？。
364. ケン：まぜて。 [ユンは卵をよくかき混ぜていた]
365. ユン：oh my god。 うわっ。
366. ドン：何？
367. ユン：fish sauce のにおい。 魚醤。
368. ドン：やばい<笑>。
369. ユン：やばい。
370. ドン：<笑>。
371. ユン：全部ミックス？。
372. ドン：なに？。
373. ユン：Mix。 ミックス。
374. ドン：うん・・・全部。
375. ユン：いや・・・これは臭い。
376. ドン：つぎは・・・ちょっと油入れる・・・これぐらいいいかな。
[ドンは油をフライパンに入れた]
377. ユン：もうちょっと入れたほうがいいよ・・・先生。
378. ドン：<笑>オッケー・・・学生さん。
379. ユン：<笑>卵は4個ですよ。
380. ドン：<笑>オッケーオッケー・・・ありがとう学生。
381. ユン：いつ入れますか。
382. ドン：熱い・・・パンが・・・。
383. ユン：パンが・・・熱くなったら。
384. ケン：超熱いときに。
385. ドン：人によって・・・ある人は超熱いしなくても・・・でも・・・俺は超熱いのほうが・・・
おいしいと思う。
386. ユン：もっと混ぜる？。 [ユンは卵を優しく混ぜていたため、ドンが代わって茶碗の中の卵を

しっかりと混ぜている]・・・おお・・・すごい

387. ドン：なんか・・・空気が卵に入れる。
388. ユン：ああ・・・すごい・・・パンがもうめっちゃ熱い。
389. ドン：いれる。
390. ユン：全部入れる？。
391. ドン：入れる。[ユンは全部入れた]
392. ユン：混ぜる？。
393. ドン：違う・・・後ろはもっと固くなる。
394. ユン：オムライスみたい？。
395. ドン：オムライスみたいなんですけど・・・こうしない。
[ドンはフライパンで卵を炒めているような仕草をした]
396. ユン：ああ。
397. ドン：今・・・後ろはいいですから・・・そうそう・・・。 [ユンはフライパンの中で卵をひっくり返した] この色はおいしい。
398. ユン：Brown？ ブラウン。
399. ドン：^{パンクローブ}บั้งกรอบ? 薄くてカリカリ。
400. ユン：Brown. ブラウン。
401. ドン：そうそう・・・めっちゃいい感じ。
402. ユン：これはタイ料理？。
403. ドン：<笑>うん。
404. ユン：これで終わり？オイスターソースと fish sauce だけ？。 魚醤。
405. ドン：そう・・・でもほかではそうではない。
406. ユン：めっちゃ簡単・・・なんか・・・パンケーキみたい。
407. ドン：パンケーキ・・・あ・・・そうそう。
408. ユン：だよな。
409. ドン：なんか・・・韓国と日本のオムライスは柔らかいでもタイのオムライスはかたい。
410. ユン：うん・・・で。
411. ドン：しめて。
412. ユン：終わり。
[彼らは卵をもう少し炒め続け、完了した]

グループ1の1回目 (タイ風のキャベツ炒め, 台湾料理の滑蛋牛肉, タイ風の玉子焼き)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ブン	タイ・タイ語	21	女性
ナム	タイ・タイ語	21	女性
シャー	台湾・中国語	20	女性

[タイ風のキャベツ炒め]

1. ブン：XXX キャベツ使った？。[ブンはシャーに、彼らが持っているキャベツについて尋ねた]

2. シャー：ううん。

3. ブン：じゃ・・・これも加えて。

4. ナム：いいね・・・どこ？。

[ナムは、冷蔵庫を開けてキャベツを取り出そうとしながら尋ねた]

5. ブン：冷蔵庫の・・・の・・・下。

6. ナム：あー、3つあるけど<笑>。

[ナムは指を三本立てて三人とも大きい声で笑った。それを聞いたシャーは、ナムの隣に行った]

7. ブン：やばい・・・多分ラップ？。

8. ナム：どれ？。

9. シャー：たぶん・・・これ [キャベツをとりだして] 半分。

10. ナム：みんなも半分<笑>。

[シャーはキャベツを一玉と、残りの半玉を取り出してブンに渡した]

11. ブン：「ブンはキャベツの葉を取りながら水を流している」洗った後で・・・切る。

12. シャー：うん・・・うん。

13. ブン：[キャベツの葉が取りにくい] めんどいなキャベツ・・・中国語のめんどいは？。

14. シャー：麻^{マー}煩^{ファン} 面倒。

15. ブン：麻^{マー}煩^{ファン} 面倒。

16. シャー：麻^{マー}煩^{ファン}・・・そう。面倒。

17. ブン：マー・・・好^{ハオ}麻^{マー}煩^{ファン} <笑> 超めんどい<笑>。とても面倒。

18. シャー：そう<笑>。

19. ナム：好^{ハオ}はたくさん [↑]。

20. ブン：そう。

21. シャー：好^{ハオ}はとても・・・。

22. ナム：なんか・・・好^{ハオ}は英語のハオみたい How sad <笑>。なんと悲しい。

23. シャー：<笑>。

24. ブン：これはたぶん・・・。

[ブンはキャベツの葉を次々とはがし、芯だけが残るまで続けた]

25. ナム：あー要らない。

26. シャー：大丈夫です。

27. ナム：あれは・・・あるから。[もう一つのキャベツを指さした]

28. ブン：一つだけ。[芯の部分だけを捨てた]
29. シャー：じゃ・・・洗ったのはここ。
30. ブン：オッケー。[ブンの代わりにシャーがキャベツを洗う]
31. ナム：なんか・・・もったいないもったいない・・・きやりーぱみゅーのあれ XX 先生の授業。
[ナムは歌を歌っている]
32. シャー：<笑>先生の。
33. ナム：シャーちゃん・・・切る？
34. ブン：シャーちゃんは切る担当・・・洗うのはナムの担当。
[仕事を分担し終わると、ブンはまたキャベツの葉をはがし続け、ナムはキャベツを洗い、シャーは洗ったキャベツを切り始めた]
35. シャー：うん・・・どのように切る？。
36. ブン：うんん・・・なんか。
37. ナム：みじん切り [↑]。
38. ブン：いやいや・・・みじん切りじゃなくて・・・なんか・・・ひとぐちの。
39. ナム：あ・・・ひとぐちの・・・サイズ [↑]。
40. ブン：なんか・・・そんなに多くないけど・・・そんなに小さくない。
41. シャー：小さくない？。
42. ナム：食べやすいサイズ。
43. ブン：切ってください・・・でも・・・実はどうでもいいサイズでもいい<笑>。
44. ナム：もし・・・炒めたら・・・もっと小さく。
45. ブン：そうそう・・・どうでもいいサイズ。
46. ナム：適当に。
[その間、ブンはカウンターに置いてあったコップを倒してしまった]
47. ブン：おお・・・誰の水？。
48. シャー：わかんない。
49. ブン：たぶん XXX さん [ブンはもう一人のルームメイトについて言及した]
・・・やばいごめんね。
50. ナム：ソングランが終わったよ・・・お正月が終わったのになんでまだやるの？。
[料理を作った日は4月16日で、その日はタイのソングラン祭りのすぐ後である。ソングランは毎年4月13日から15日まで行われるタイの新年祭りで、この期間中は水をかけ合う伝統がある]
51. シャー：もう終わったの？。
52. ブン：終わった終わった。
53. シャー：切ったものはここに。[隣においてあるザルに切ったキャベツを入れた]
54. ブン：オッケー [ブンはシャーが切ったキャベツを見てから] もっと大きいでもいいよ。
55. シャー：もっと大きい？。
56. ブン：うん。
[ブンは準備していたキャベツをナムに渡して洗わせた。その後ナムは洗ったキャベツの葉をシャーの隣に置いた。ナムは何か重い物を置くときのような音を立てながら置いた]

57. ナム：ボ<笑>。
58. ブン：ボ [↑] <笑>。
59. シャー：ポーちゃんになった<笑>。
60. ナム：ぼ・ぼくは・石が好き。
[クレヨンしんちゃんに登場するポーちゃんの声をもじった]
61. シャー：<笑>何が好き？。
62. ナム：石。
63. ブン：いし [↑]・あそう石。
64. ナム：なんか・ポーちゃんは石が好き。[手で丸の形をしている]
65. シャー：ああ・石。
66. ブン：そう・石を集める趣味 [↑]。
67. シャー：うん・そうね。
68. ナム：ポーちゃんの言い方はいつも僕はポーちゃん<笑>。
69. シャー：<笑>。
70. ブン：じゃ・ポーの代わりに・ナムの名前をつけて。
71. ナム：僕はナム {<}。
72. ブン：ちゃん<笑> {>}。
73. シャー：<笑>。
74. ナム：かさま君。[ポーちゃんの声をもじり続けている]
75. ブン：じゃ・かさま君の代わりにブンの名前。
76. ナム：ブン君。
77. ブン：<笑>。
78. シャー：<笑>。
79. ブン：超やばい<笑>。
80. ナム：中国の声・も・こういう？。
81. シャー：ふん？。
82. ブン：なんか・ポーちゃんの。
83. シャー：いや。
84. ブン：じゃないの？。
85. シャー：じゃない。
86. ナム：どのような？。
87. シャー：あたiiiiii・なんかポーちゃんの中国語の名前はあたiii・だからずっと・
あたiiiiii。
88. ブン：あたiiiiii<笑>。
89. ナム：ポーじゃなくて。
90. ブン：あたiiiiii。
91. シャー：そうそう。[シャーがキャベツを切り終わった] ちょっと多すぎ。
92. ブン：大丈夫。

93. ナム：でも・・・ちょっと多すぎ<笑>。[切ったキャベツがザルから溢れ出した]
94. ブン：大丈夫・・・大丈夫・・・5人分だから・・・大丈夫・・・じゃ・・・次はお肉。
[ブンはシャーに肉のバックを渡した]
95. シャー：あれ・・・牛肉を使う？。
96. ブン：えってあれは牛肉？。
97. シャー：うん・・・牛肉。
98. ブン：じゃ・・・これ豚肉。[ブンはもう一度自分を持っているお肉をじっと見た]
99. ブン：え [↑]。
100. シャー：あれは私の。
101. ブン：ああ・・・そうか・・・そうか。
[ブンは冷蔵庫に向かってもう一度豚肉を探し、見つけた]
102. ブン：ああ・・・あれ・・・あれ・・・これ・・・これ。
103. ナム：これ、洗った。[まな板をシャーに渡した]
104. ブン：あれ [豚肉] は・・・うん・・・みじん・・・みじんじゃなくて [ナムの顔を向かって]
どうやって [↑]。
105. ナム：何何？。
106. ブン：ひとぐち。[豚肉を指さした]
107. ナム：これ？。
108. ブン：うん・・・切ってください。
109. シャー：ハサミでいい？。
110. ブン：うん・・・ハサミでいいよ。
111. シャー：じゃ・・・どれブンの？。
112. ブン：うん・・・ブンの<笑>。
113. ナム：これは危ないから。
[ナムは、シャーがキャベツを切った際に使った包丁を取り出して言った。それはそのまま放置されていたから、落ちる可能性があった。ナムはそれを使ったザルに移して置いた]
114. ブン：危ないからってこうやって。
[ブンは、包丁をザルに入れるのはまだ危険だと気づき、つぶやいた。それから包丁をシンクに移して、刃の部分が内側に向くように置いた]
115. ナム：でも・・・そこは汚いでしょう [↑]。
116. ブン：後で洗う。
117. シャー：このぐらい？。[豚肉を切って、ブンに見せた]
118. ブン：いいよ・・・足りるかなあ。
119. シャー：牛肉はまだあるよ。
120. ブン：おお・・・豚肉もある<笑>。
121. シャー：これ全部切る？。
122. ブン：うん・・・全部・・・お願いします。
123. シャー：任せてください。

124. ブン：はい・・・シャー先生。
125. シャー：先生はブンでしょ？。
126. ブン：はい・・・生徒さん<笑>。
127. ナム：皆・・・お腹すいた？
128. シャー：まだ {<}。
129. ブン：すいた<笑> {>}。
130. ナム：<笑>。
131. シャー：ブンはお腹すいた？・・・さっき・・・何も食べてない。
132. ブン：そうそう。
133. シャー：おわったよ。[豚肉を切り終わった]
134. ブン：オッケー・・・これも半分ぐらい・・・これ。
[豚肉が二パックあるため、もう一つのパックを渡した]
135. シャー：オッケー。[シャーは豚肉を切り続けている]
136. ブン：オッケー・・・冷たい [豚肉]。
137. シャー：冷たい？<笑>。
138. ナム：これ一緒に [↑]。[ナムは、シャーが切っているもう一つのパックの豚肉について尋ねた]
139. ブン：うん一緒。
140. シャー：これでいい？。
[2パック目の豚肉について、ブンはシャーにその半分だけを切るように言った。シャーがしばらく切っていると、もう十分かどうかを尋ねた]
141. ブン：うん・・・たぶん・・・足りませんね・・・じゃ・・・準備・・・完了・・・おおこれもキャベツ
[一つのザルには入りきらなかったので、シャーはもう一つバスケットを追加して入れた。ブンはそれを見て初めて気づいた]
142. シャー：足りるかなあ。
143. ブン：たぶん・・・足りる・・・じゃ・・・まずは。
144. ナム：火をつける [↑]。
145. ブン：うん・・・どうぞ。「シャーにしゃもじを渡した」
146. シャー：わたし？。
147. ブン：うん・・・シャーちゃんは生徒だから。[シャーはIHコンロをつけた]
148. ブン：じゃ・・・油・・・すこし・・・油はこれ。[ブンは油をシャーに渡した]
149. シャー：少しは・・・どのくらい？。
150. ブン：うんうん。
[シャーは油をフライパンに少しずついれて、ブンもその様子を見て、十分の時はうなずいた]
151. ブン：じゃ・・・オッケー。
152. シャー：これでオッケー？。
153. ブン：うん・・・オッケー。
154. ナム：熱くなったら・・・キャベツをいれる。
155. ブン：と・・・水・・・[ブンは水を用意しておいてから] じゃ。

156. シャー：入れる？。
157. ブン：うん [キャベツをフライパンにいれた] 一回の分。
158. シャー：塩とか要る？。
159. ブン：ううん・・・大丈夫・・・後で。
160. ナム：柔らかくまで？。
161. ブン：うん。
162. シャー：水は要る？。
163. ブン：水は要る。[水をいれてシャーが炒め続ける] 後ちょっと時間かかる。
164. シャー：これ [炒めているキャベツ] の後・・・肉と一緒に？。
165. ブン：うん・・・そうそう。[少し時間が立ってからキャベツの二回分も入れた]
166. ブン：じゃ・・・これもいれるね。
167. シャー：オッケー。
168. ブン：多いじゃん<笑>・・・でも大丈夫・・・後たぶん小さくなる<笑>。
[キャベツが柔らかくまでしばらく待っている]
169. ナム：眠い。
170. ブン：明日・・・バイトある？。
171. シャー：明日・・・ない。
172. ブン：ええ [↑]。
173. シャー：でも・・・火曜日ある。
174. ブン：朝・・・夜？。
175. シャー：夜。
176. ブン：あ・・・朝は授業ですね。
177. シャー：いいえ・・・火曜日休み。
178. ブン：ああ・・・授業ないね。
179. シャー：ブンとナムは毎日？。
180. ブン：毎日授業ある。
181. ナム：でも・・・火曜日。
182. ブン：一個だけある。
183. ナム：でも・・・バイト。
184. ブン：バイトも休み。
185. シャー：バイト・・・ある？。
186. ブン：ああ・・・今週じゃなくて・・・来週だよ。
187. シャー：ああ・・・来週ある [↑]。
188. ナム：実は火曜日は店の休み・・・でも掃除 [↑]。
189. シャー：掃除？。
190. ブン：うん・・・えっ・・・掃除じゃなくて・・・なんか集合みたいな・・・アルバイト集合。
191. シャー：集合？。
192. ナム：皆は集合して。

193. シャー：なんで集合するの？。
 194. ブン：なんか・・・社長がきたから。
 195. シャー：ああ。
 196. ブン：きる [↑]。
 197. ナム：くる [↑]。
 198. ブン：うんうん・・・くる・・・きるじゃなくて<笑>。
 199. ナム：ユニフォームとか。
 200. ブン：チェック・・・される。
 201. シャー：ああ。
 202. ナム：料理の作り方とか・・・ちゃんとできる・・・かな・・・とチェック。
 203. シャー：これは大丈夫？。

[キャベツが少し炒められてナムはさらにキャベツをフライパンに追加で入れた]

204. ブン：これは最後。[シャーは炒め続けている] 中国語のキャベツは？。
 205. シャー：高麗菜。^{カオリーツァイ} キャベツ。
 206. ブン：高麗菜。^{カオリーツァイ} キャベツ。
 207. シャー：菜は野菜のさい。
 208. ブン：ああ、カオリーは？。
 209. シャー：名前の<笑>。[キャベツを指した]
 210. ブン：名前 [↑] <笑>。
 211. ナム：ツァイは野菜の同じ漢字？。
 212. シャー：そうそう・・・あの野菜のツァイ・・・タイは？。
 213. ブン：กะหล่ำปลี สี。^{ガ ファンブリー} キャベツ。
 214. ナム：กะหล่ำปลี สี。^{ガ ファンブリー} キャベツ。
 215. シャー：ガ。
 216. ブン：ก。
 217. シャー：ガ。
 218. ブン：นํ้า。^{ラン}
 219. シャー：ラン。
 220. ブン：ปลี。^{ブリー}
 221. シャー：ブリー。กะหล่ำปลี สี。^{ガ ランブリー} キャベツ。
 222. ブン：そうそう・・・すごい・・・さすが・・・私の生徒だ<笑>。
 223. シャー：<笑> กะหล่ำปลี สี。^{ガ ランブリー} キャベツ。
 224. ナム：なんか・・・柔らかくなってきた。
 225. シャー：どのくらい・・・炒める？
 226. ブン：うん・・・もうちょっと。
 227. シャー：柔らかくなるまで。

[ブンはオイスターソースとナンブラーを取り出して置いた]

228. シャー：オイスターソース？。[シャーはブンが置いた調味料について尋ねた]
229. ブン：そう・・・タイのソース。
230. ナム：と？。
231. ブン：^{ナムプラー}น้ำปลา。 魚醤。
232. シャー：なに？。
233. ブン：^{ナムプラー}น้ำปลาはたぶん・・・醤油みたい・・・でも・・・タイの・・・。 魚醤。
234. ナム：タイ風の。
235. ブン：じゃ・・・肉。
236. シャー：入れる？。
237. ブン：うん。
238. ナム：^い入れよう。[ブンは切った豚肉をフライパンに加えて入れた]
239. ブン：そして・・・これ・・・オイスターソース。
240. シャー：入れる？。
241. ブン：そう・・・入れる。[ブンはオイスターソースを入れた]
242. シャー：すごい・・・おいしそう・・・醤油みたい。
243. ブン：でも・・・醤油じゃない・・・醤油はこれ。[ナムプラーを指した]
244. ナム：なんか・・・オイスターソースはか・・・牡蠣 [↑]。
245. シャー：ああ・・・牡蠣・・・じゃこのくらいでいい？。
246. ブン：うん・・・たぶん・・・大丈夫・・・<笑>お好みの・・・味。
[ブンは炒めている間ナムプラーを入れた]
247. シャー：タイのにおい。
248. ブン：タイのにおい<笑>。
249. ナム：どんなにおい<笑>。
250. シャー：なんか・・・すごいタイのにおい<笑>。
251. ナム：たぶん・・・^{ナムプラー}น้ำปลาのにおい<笑>。 魚醤。

場面 48

252. シャー：下に水が出ます。[炒め続けるうちに、豚肉と野菜から水分が出てきた]
253. ブン：お肉を出来上がりまで。
254. シャー：了解。
255. ナム：頑張れ。
256. シャー：今は料理の学生みたい。
257. ブン：<笑>。[その間に、ブンはお皿を洗っておく]
258. ナム：熱いね。[ナムはシャーの隣に行き、シャーが炒めているキャベツを見守った]
259. ブン：もうすぐもうすぐ出来上がり。
260. ナム：じゃ・・・ご飯は？最後に？。
261. ブン：うん・・・電子レンジだから。[シャーはしばらく炒めている]
262. ブン：じゃ・・・少し砂糖いれましょう。
[ブンは皿洗いを終えた後、少し味付けをするために砂糖を加えた]
263. シャー：タイ語？。

264. ブン：ううん・・・日本語だよ<笑>。
265. ナム：食べてみたいなあ。[見持っているナムが言った]
266. シャー：初めてのタイ料理。
267. ブン：<笑>作る [↑]。
268. シャー：はい<笑>。
269. ブン：でも・・・作り方は簡単でしょ [↑]。
270. シャー：そう・・・めっちゃ簡単<笑>。
271. ブン：そう・・・材料があるなら。
272. シャー：でも・・・台湾はソースがない・・・タイのソースは少ない・・・たぶんある。
273. ブン：高い？。
274. シャー：たぶん・・・見たことない。
275. ブン：うん・・・うん。
276. シャー：オッケー？。[炒めているキャベツについて聞いた]
277. ブン：オッケー入れましょう。
278. シャー：水も？。
279. ブン：うん。
280. シャー：水も・・・料理 [↑]。
281. ブン：そう全部一緒一緒。[シャーは炒めたキャベツを皿に盛った]
282. シャー：入れる？。
283. ブン：たぶん入れる・・・入れないならくだわり<笑>・・・おお入れる。
284. ナム：おお。
285. ブン：出来上がり。[ブンとナムは拍手した]
286. シャー：オッケー。
287. ブン：じゃ・・・これ・・・テーブルに。

【台湾料理の滑蛋牛肉】

288. シャー：さっき・・・牛肉はどこに？。
289. ナム：ここ。[ナムは牛肉のバックをシャーに渡した]
290. シャー：あ・・・お皿はないね
[シャーは材料を準備するための皿を探している] これはブンの？。
291. ブン：いや。
292. シャー：XXの？。
293. ブン：うん。
294. シャー：じゃ・・・私の。[シャーは自分の部屋に行って、皿を取ってきた]
295. ブン：オッケー。
296. シャー：最初に・・・ちょっと水を入れる・・・この水使える？。
297. ブン：ええ。どうぞ。
298. シャー：じゃ・・・まず・・・台湾のソース・・・次は塩・・・少しだけ・・・これは砂糖。
299. ブン：砂糖 [↑]。

300. シャー：そして・・・コショウ・・・[シャーは説明しながら、茶碗に調味料をいれた] 次は？。
[シャーはテーブルに置いてある肉のバックを指さした]
301. ブン：はさみ？。[ブンはシャーに豚肉のバックを開けるためのハサミについて尋ねた]
302. シャー：うん。[ブンははさみをシャーに渡した] だれやる？・・・[肉を] これに入れて・・・そして・・・混ぜる。
303. ナム：私・・・全部？。
304. シャー：そう・・・全部。
305. ナム：一回？。
306. シャー：一回で。[ナムは自分の手で肉とソースをよく混ぜている]
307. ナム：びしょびしょ<笑>。
308. シャー：びしょびしょ [↑]。
309. ブン：ゆっくり。
310. シャー：もう少し水。[シャーは豚肉とソースを混ぜるために、水を加えた]
311. ナム：冷たい<笑>。
312. シャー：冷たい？・・・ごめんね。
313. ナム：いやいや・・・そして・・・滑る。
314. ブン：滑る<笑>・・・たぶん少し油。
315. シャー：ごめんね・・・たぶんちょっと気もい [↑]。
316. ナム：いや・・・なんか・・・楽しい。
317. シャー：楽しい [↑] <笑>。
318. ブン：おもちゃじゃないよ<笑>。
319. シャー：オッケー・・・たぶん・・・味は全部入った。
320. ブン：オッケー・・・じゃ・・・お手洗い。[ブンはナムに手を洗うように言った]
321. シャー：お手洗い・・・ブンは玉ねぎ。
322. ブン：うん [ナムは冷蔵庫から玉ねぎを取り出し、ブんに渡した]
323. シャー：じゃ・・・ブンはここに少しだけでいい。[ブンはまな板を取り出して置いた]
324. ブンどうやって？。
325. ナム：泣かないでね。
326. シャー：泣かないでね<笑>。
327. ブン：^{フーフー}フーフー<笑>。 しくしく泣く
328. ナム：まだ。
329. シャー：すぐ・・・泣いた。
330. ブン：<笑>。
331. シャー：ブン気を付けてね。
332. ブン：大丈夫・・・大丈夫 [ブンは玉ねぎを薄く切った] におい<笑>。
333. ナム：ブン泣かないで。
334. シャー：オッケーオッケー [ブンは玉ねぎを薄切りにして三、四枚ほど切ったところで、シャーはそれで十分だと言った] そして・・・これ小さく切る。

335. ナム：みじん切り？。[そして、ブンにその切った玉ねぎを細かく刻むように依頼した]
336. シャー：においが<笑>。
337. ブン：強い・・・本当に。[ブンは玉ねぎを細かく切っている]
338. シャー：オッケー・・・でも・・・皮がいらぬ。
339. ナム：皮が剥いて。
[ブンは玉ねぎの皮を取り除いたあと、細かく刻んだ。その間、シャーは次の段階の準備を始めた]
340. シャー：これは今後の卵？。
341. ブン：そうそう。
342. シャー：じゃ・・・私使います。
343. ブン：いいよいいよ。
344. ナム：何個？。[それを見たナムはシャーを手伝いに行った]
345. シャー：たぶん5人なら・・・3固くらい。
346. ブン：3固くらい足りる？。
347. シャー：じゃ・・・4個。[シャーは卵を取り出しながら] あれどうして・・・これだけ油。
348. ブン：油じゃない・・・なんか。
349. シャー：ああ・・・割れちゃった。
350. ブン：そうそう・・・割れちゃった。
351. シャー：今回・・・買って割れちゃったね。
352. ブン：オッケー。[ブンは玉ねぎの準備が終わったときに言った]
353. シャー：オッケー・・・そしてお皿・・・。
354. ブン：お皿 [↑] 何のお皿？。
355. シャー：これ・・・卵全部・・・入れる。
356. ブン：あ・・・たぶん・・・これブンのあれ [↑]。[ブンは自分のカップをシャーに渡した]
357. シャー：これいいの？。
358. ブン：いいよ。
359. シャー：じゃ・・・だれがやる？。
360. ナム：やるやる。[ナムは卵を一つずつ割って、カップに入れた]
361. シャー：オッケー・・・次は混ぜる。
362. ナム：フォーク。
[その時ナムの代わりにブンはフォークで卵をかき混ぜて、よく混ぜ合わせた]
363. シャー：後はちょっと牛乳。
364. ブン：牛乳？。
365. シャー：そうなんか [シャーは冷蔵庫から牛乳を取り出し、ブンが混ぜている卵に加えた]・・・卵がちょっと柔らかくなる。
366. ブン：オッケー。[ブンがしばらく卵を混ぜた]
367. シャー：オッケー・・・じゃ次はだれが作る？。
368. ブン：ブン・・・ナム洗って・・・お願い・・・ありがとう。[IH コンロをつけた]・・・油？。
369. シャー：そう・・・油。[シャーはフライパンに少しだけ油を注いだ]

370. ブン：じゃ・・・まずは玉ねぎ？。
371. シャー：そうそう。
372. ブン：天才<笑>天才。
373. シャー：天才・・・さすがブンだ。
374. ブン：いえいえ<笑>。
375. シャー：ここもちょっと油 [シャーはブンにフライパン全体に油を広げるように言った] じゃ・・・入れる。[切った玉ねぎをフライパンに入れた] オッケー・・・炒める・・・黄色になったら。
376. ブン：うん。[ブンは玉ねぎを炒め続けている同時にナムは使ったお皿を洗っている]
377. ブン：皮が入ってごめんね<笑>。
378. シャー：<笑>・・・いいにおい。
379. ブン：でも、卵は要る・・・要り・・・料理は・・・たぶん・・・中国っぽい。
380. シャー：そうそう・・・中国料理・・・台湾も玉ねぎ。

381. ナム：一緒な・・・なんか中国・・・中華料理といえば・・・豆腐が頭に。

[自分の頭の上で、指をぐるぐる回した]

382. シャー：豆腐・・・頭？。
383. ナム：なんか・・・すぐ頭に・・・。
384. シャー：ああ。
385. ブン：マーボー豆腐が。
386. シャー：ああ・・・そうそう<笑>・・・でも・・・あれ私全然食べない。
387. ブン：においが強い。
388. シャー：うん・・・ちょっと辛い。
389. ブン：そうね [少し炒めると] いいにおい。
390. シャー：いいにおい・・・なんか・・・タイの料理玉ねぎが。
391. ブン：玉ねぎが入っている料理もあるけど {<}。
392. シャー：あんまり？ {>}。
393. ブン：うん。
394. シャー：皆・・・玉ねぎが好き？。
395. ブン：うん・・・好きな人もいる・・・でもブンは・・・{<}。
396. シャー：苦手？ {>}。
397. ブン：うん・・・野菜だから・・・でもこれ食べれる。
398. シャー：やった・・・これ入れる。[シャーは牛肉をフライパンに加えて入れた]

場面 52

399. ナム：じゃ・・・洗う。

400. シャー：オッケー・・・お願い。

401. ブン：いい感じ。

402. シャー：いい感じ・・・いいにおい。

403. ブン：そうそう・・・いいにおい・・・これは何ていう？。

404. シャー：これは・・・^{ニウロウ}牛肉。

405. ブン：にゅう・・・。

場面 52

406. シャー：^{ニュウロウ}牛肉。
407. ブン：ろう。
408. シャー：うん・・・ニュウロウは牛肉・・・^{ニュウロウホァダン}牛肉滑蛋。 とろとろ半熟の卵
409. ブン：^{ホァダン}滑蛋 [↑]。
410. シャー：^{ホァダン}滑蛋は卵・・・すこしとろとろ。
411. ブン：ああ。
412. シャー：^{ニュウロウホァダン}牛肉滑蛋。
413. ブン：^{ニュウロウホァダン}牛肉滑蛋。
414. シャー：そうそう・・・もうちょっと・・・赤いがなくなったら。
- | | |
|---|----------|
| 415. ブン：うん・・・任せください ^{ラオシー} 老师。 | 先生。 |
| 416. シャー： ^{ラオシー} 老师？<笑>。 | 先生。 |
| 417. ナム： ^{ニーハオ} 你好。 | こんにちは。 |
| 418. ブン： ^{ラオシーザイジェン} 老师再见。 | 先生，さよなら。 |
| 419. シャー：Bye Bye<笑>。 | バイバイ。 |
420. ブン：なんか・・・昨日のXXくんと一緒に話して・・・XXくんはめっちゃ楽しかった。
421. シャー：ええ。
422. ブン：今度も・・・話したいって。
423. シャー：いいよ。
424. ブン：<笑>。
425. シャー：これ・・・赤いだけほかにオッケー・・・じゃ・・・ちょっと・・・お皿に。
426. ブン：本当？。
427. シャー：そうそう・・・後はまた卵と・・・炒める。
428. ブン：オッケー。[炒めた牛肉をお皿に盛った]
429. シャー：次は卵。
430. ナム：卵入れたい。
431. シャー：オッケー。[ナムは卵を入れた]
432. ブン：そして？。
433. シャー：そして・・・そのまま。
434. ブン：待って [↑]。
435. シャー：そう・・・待って。
436. ブン：オッケー。[しばらく待った後]
437. シャー：牛肉入れてもいい。[ブンは炒め牛肉をフライパンにいれてから，使ったさらにナムに渡した]
438. ナム：洗う？。
439. ブン：洗う洗う。
440. シャー：お願い。
441. ナム：じゃ・・・もし・・・出来上がったら・・・こ。[準備したお皿を指している]
442. シャー：たぶん。
443. ナム：足りる？。

444. シャー：足りるかな。
[その後、ナムはまだ皿を洗っていて、ブンとシャーは卵が焼けるのを待っていた]
445. シャー：真ん中はまだね。
446. ブン：うん。[シャーはフライパンに入れた卵の下を確認してみた]
447. ナム：おいしそう。[ナムはそれを見て、言い出した]
448. シャー：ブンは生の卵大丈夫？・・・食べれる？。
449. ブン：<笑>・・・めっちゃ好き・・・最近毎日・・・食べる。
450. シャー：ああ・・・皆・・・焼き肉ですね。
451. ブン：そう。
452. シャー：もうちょっとか。[ブンは少しだけ卵をひっくり返してシャーに見せた]
453. ブン：もう大丈夫だと思う。[ブンはコンロを切った]
454. シャー：出来上がった。[お皿に盛り付けようとした時]
455. ナム：入れる？。
456. ブン：入れる。
457. ナム：ギリギリ。[出来上がったものをお皿に盛り付けた]
458. ブン：入れた・・・ブンのおかげ<笑>。
459. シャー：じゃ・・・ねぎ。
460. ブン：ふん。
461. シャー：ちょっとだけ。[シャーは仕上げに少しだけ長ねぎを振りかけた]

【タイ風の玉子焼き】

[タイ風の玉子焼きを準備するため、ナムが卵をパックから取り出し、カウンターに置いておく]

462. シャー：今の卵は足りないでしょ？・・・なんか世界で。
463. ブン：あ・・・そうそう・・・あっ<笑>食べれる。
464. シャー：なんか・・・その多い卵・・・食べるって・・・注意<笑>。
465. シャー：タイは卵足りない？・・・台湾はめっちゃ足りない。
466. ブン：本当？・・・タイは鶏が多い。
467. シャー：台湾はスーパーで・・・卵がない。
468. ブン：ない [↑]・・・シャーちゃんこれ [ブンはチーズパックをシャーに渡した] 開けて。
469. シャー：うん。
470. ブン：また・・・オイスターソースとナムプラー。
[ブンは説明しながら、全ての調味料を取り出して並べた]
471. ナム：シャーちゃんがやる。
472. シャー：ええ・・・これ [チーズ] は？・・・まだ？。
473. ブン：最後・・・最後。
474. シャー：これどのぐらい？。[シャーはオイスターソースを手にとって、茶碗に入れる準備をする]
475. ブン：うん・・・ブンがストップなら。
476. シャー：オッケー。
477. ブン：ゆっくりね。

478. シャー：うん。[オイスターソースを茶碗に入れ始めた]
479. ブン：ストップ {<}
 480. ナム：stop {>}。 ストップ。
481. シャー：タイもストップ [↑]。
482. ブン：そうそう・・・タイもストップいう。
 [シャーはオイスターソースを茶碗に入れた後、ナムプラーも加え入れた]
483. ブン：これはゆっくりね・・・ゆっくり [↓]。
484. ブン：もうちょっと・・・オッケーストップ・・・じゃ・・・次はナムとシャーちゃんはチーズ。
485. ナム：何枚？。
486. ブン：3枚でいい・・・準備してね。
487. シャー：入れる？。
488. ブン：後で。
489. ナム：豚肉は？。
490. ブン：冷蔵庫・・・入れる？。
491. ナム：なんか・・・最初から入れたい。
492. ブン：半分？。[ブンは冷蔵庫から豚肉をとってきた]
493. シャー：半分？豚肉？。
494. ブン：うん。
495. シャー：さっきの？
496. ブン：うん。[豚肉をシャーに渡した] これはぜんきり。
497. シャー：ぜんきり [↑]。
498. ブン：そう・・・なんかすごいちっさい。
499. シャー：私？。
500. ブン：うん。[シャーはハサミで切ろうとしたが] 包丁で大丈夫？。
 シャー：ああ。[ナムは包丁をシャーに渡した]
501. ブン：包丁のほうが切りやすいかな。
 [シャーの代わりにブンは豚肉を切り始めたが、切り方がわからなくて結局ブンはシャーの代わりに豚肉のみじん切りをする]
502. ブン：実はこうやるけど・・・包丁があまり・・・できるだけ。
 [ブンは包丁で豚肉を刻んだが、力を入れて切ったため、音が大きくなった]
503. ナム：^{パー}हाँ [↑]。 タオル。
504. ブン：うん・・・^{パー}हाँお願いいたします。
505. シャー：何？。
506. ブン：タオル<笑>。
507. シャー：ああ。[ナムはまな板の下にタオルを置いた]
508. ナム：声が多分・・・音が小さくなる。
509. シャー：先生がやる [↑]。

510. ブン：そう・・・あぶねえから。[ブンはしばらくの間、豚肉を刻んでいたが、包丁が鈍かったため、思ったほど細かくはならなかった] 多分・・・後・・・はさみで<笑>じゃ・・・シャーちゃん・・・このようお願い。[ナムはシャーにはさみを渡して、ブンの代わりに肉切りはシャーがする]
511. シャー：長い？。
512. ブン：うん・・・長くない・・・もっと小さくて。
513. シャー：こう？。[はさみで豚肉を聞いてブンに見せた]
514. ブン：うん・・・これはちょうど。[シャーが豚肉を切っている間、ナムは使った皿を洗っている]
515. シャー：この後は卵は先に？。
516. ブン：うん・・・卵と豚は・。
517. ナム：手伝う？。
518. シャー：いいよ。[ナムはシャーに尋ねてから、豚肉を切る手伝いを始めた]

519. ブン：皆・・・頑張ってる。

520. シャー：はい・・・先生・・・タイ語の先生は・・・。

521. ナム：^{クルー}ครู。
先生。

522. シャー：^{クルー}ครู...^{クルー}ครู.ブン。
先生。ブン先生。

523. ブン：そう。

524. ナム：^{クルー}ครู.ナム。
ナム先生。

525. シャー：学生は？

526. ブン：学生は^{ナックリアン}นักเรียน。
学生。

527. シャー：^{ナックリアン}นักเรียน。
学生。

528. ブン：そう・・・^{ナックリアン}นักเรียน。
学生。

[ナムとシャーは豚肉を切っている間に、ブンはフライパンをIHコンロにおいて電気をつけた]

529. ブン：^{クライレーウ}ไ้ด้อ้าวไ้ด้อ้าว。
もうすぐもうすぐ。

530. シャー：^{クワイ}ไ้ด้อ้าว?
もうすぐ。

531. ナム：^{クライレーウ}ไ้ด้อ้าวはもうすぐ。
もうすぐ。

532. シャー：^{クライレーウ}ไ้ด้อ้าวไ้ด้อ้าว。
もうすぐもうすぐ。

533. ナム：<笑>かわいい。

534. ブン：シャーやる？。

535. シャー：うん・・・多いですから。

[発言した後、シャーはフライパンに卵を割り入れた。ブンはシャーがフライパンに入れた卵の様子を見ると]

536. ブン：^{ピアオリアン}漂亮 ^{ピアオリアン}漂亮。
見目よい見目よい。

537. シャー：^{ナラックナラック}น่ารักน่ารัก。
かわいいかわいい。

[その後、彼らは混ぜたソースと豚肉を加え、卵と混ぜ合わせてから卵を広げた。卵が焼き上がるのを待っている

間に]

538. ブン：フリップしている？。[何かをひっくり返すような手の仕草をした]

539. シャー：ああ・・・でも危ない。

場面 27

場面 27

場面 30

540. ブン：そうそう・・・危ない。[しばらく待ってから、卵がようやく焼け始めた]
541. ブン：実は・・・オムライスには・・・本物のはチーズ入れない・・・でも皆はチーズが好き {<}。
[ブンは説明しながらチーズを入れた]
542. シャー：チーズが好き {>}。
543. ブン：だから {<}。
544. シャー：入れる {>}。
545. ブン：そう。
546. シャー：めっちゃいい匂い。
547. ブン：見た目は本物のオムライス見えないけど<笑>。
548. ナム：本物はなんか・・・まる [↑]。
549. シャー：うん・・・さっき私は作ったね。[また卵が焼けるまで待っている]
550. シャー：いい匂い。[二人はもうちょっと待っていたら]
551. ブン：じゃ・・・やめましょう<笑>。
552. シャー：すごい。[シャーはIHコンロの電源を切ってから、拍手をした]
553. ブン：全然似ていないけど・・・味は大丈夫 [皿に盛り付けた] オッケー・・・熱いから気を付けて。

グループ1の2回目（[クリームチーズパイと台湾のお好み焼]

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ブン	タイ・タイ語	21	女性
ナム	タイ・タイ語	21	女性
シャー	台湾・中国語	20	女性

[クリームチーズ]

- ナム：まずは・・クレッガーをつぶします・・なんか・・ぶころある？
- シャー：袋たくさんある<笑>。
- ナム：<笑>わかってる・・でも・・聞きたい。[クラッカーを持ちながら，説明している]
・・・これを・・[小型アルミトレイを指しながら] ベースに・・もっとも下にある。
- シャー：うんうん。
- ブン：[袋持って来た] 2枚？。
- ナム：うん・・二人で。[ブンはシャーに袋を渡した]

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| 7. シャー：ブン・・ありがとう。 | |
| 8. ブン：いいえ・・・不要緊。 | どういたしまして。 |
| 9. シャー：不要緊 [↑] <笑>。 | どういたしまして。 |
| 10. ナム：ぶ・・{<}。 | |
| 11. シャー：{>} ไมเบ่นไย。 | どういたしまして。 |
| 12. ブン：ไมเบ่นไย [↑] <笑>・・・今タイ語<笑>。 | どういたしまして。 |
| 13. ナム：タイ語で答えてくれた<笑>。 | |

場面 29

- [クラッカーの袋を開けた後]・・じゃ・・半分半分。
- シャー：この・・・？。[袋を指しながら尋ねた]
 - ナム：そうです。[ブンとシャーさんはクラッカーをとって袋に入れる]
 - ナム：手で [何かを握りつぶすような手の動きながら] してもいい・・それとも・・なんとかで
[何かを叩いている姿をしながら] してもいいです<笑>でも・・手で一番簡単。
 - シャー：どのくらい？・・小さくなる？。
 - ナム：そうそう・・ブンもっとしっかりして・・シャーさんは見て<笑>。
 - シャー：<笑>。
 - ブン：ごめんなさい・・先生<笑>。
 - シャー：先生は厳しい。
 - ブン：そう厳しい<笑>。[ナムはシャーが潰したクラッカーを見た]
 - ナム：シャーさんののは大丈夫 [ブンが潰しているクラッカーを見てから] ブンさんのはまだ<笑>
>。
 - ブン：はい。
 - ナム：ちょっと見せて。[ブンはナムに潰したクラッカーを見せた]・・たぶん大丈夫・・・そして
・・バター [↑]。
 - ブン：バカ [↑] <笑>。

58. ブン：用・・・使用 [↑]
59. シャー：サラダ向けの [↑]
60. ブン：そうそう・・・でもわたし {<}。
61. ナム：サラダ食べない<笑> {>}。
62. ブン：そう・・・普通の料理<笑>。
63. ナム：何で？。
64. ブン：あれも・・・家具だから・・・なんでも使える<笑>。
65. ナム：野菜好きじゃないじゃない？。
66. ブン：そう。
67. ナム：じゃ・・・ここに入れる。[ナムはトレイをシャーの前に置いた]
68. シャー：いっぱい入れる？
69. ブン：うん。
70. ナム：適当に・・・もっと・・・そして・・・スプーンで。
[潰したクラッカーをトレイに入れた後、彼らは一緒に押してしっかりと詰めた]
71. ブン：そうそう。
72. ナム：固くなる・・・残りの分はどうする？。
73. ブン：食べるうう。
74. ナム：ばこ・・・はどこかある？。
75. シャー：これでいい？。[クラッカーを敷き詰めたトレイを見せた]
76. ナム：うん・・・では・・・そのままにして・・・次はクリームチーズを作る・・・これ [クリームチーズ] 全部入れてもいい [クリームチーズを茶碗に入れた] 最初のときはちょっと難しいから・・・柔らかくまで時間がかかる [クリーム状になるまでの説明しながら] 次はシャーさん砂糖入れて。
77. シャー：うん・・・どのくらい？
78. ナム：う・・・う。
79. シャー：少しだけ？。
80. ナム：う・・・う・・・。
81. ブン：差し指 [↑]。
82. ナム：うん・・・たくさん・・・使ってもいいけど・・・皆は甘いものが食べ・・・あんまり好きじゃない・・・じゃ・・・すこし [シャーは砂糖を少しずつ入れた]・・・もっと・・・これはちょっと酸っぱいですから。
83. シャー：いい？。
84. ナム：うん・・・ありがとう。[ブンはクリームチーズをクリーム状になるまで混ぜ始めた]
85. ナム：きれいになるまで・・・頑張ってる。
86. シャー：ブンは疲れたら・・・私やっていい。
87. ブン：全然疲れてない・・・でも難しい・・・皿はちっさいから・・・高校の時はデザート授業がある・・・でもデザート中心ではなく、料理の授業・・・でも・・・デザートの方が好き。
88. シャー：わたしは料理の授業はたぶん中学生の時。

89. ナム：中学生？。
90. シャー：そう・・・高校になったら全然ない。
91. ナム：シャーさんもやる？。[ブンの代わりにシャーが混ぜ続けている]
92. シャー：どのように？。
93. ブン：ふわふわ。
94. ナム：そう・・・ふわふわになるまで・・・いい感じ。
[シャーはしばらく混ぜてから、クリームの中身がふわふわし始めた]
95. シャー：イエー・・・先生のおかげで。
96. ナム：何もしない<笑>
97. シャー：励まし。
98. ナム：<笑>もっとふわふわになった・・・いい感じ・・・じゃ・・・ここに入れる [クラッカーを敷き詰めたトレイを渡した]・・・たくさん入れて・・・なんか・・・一回で。
[ブンとシャーと一緒にクリームをきれいにいれるようにした]
99. ナム：いい感じ。
100. シャー：でも・・・ちょっと汚い。
101. ナム：大丈夫・・・売ってないから・・・自分で食べる<笑>。
102. ブン：イエー・・・次は冷蔵庫に入れる。
[クラッカーの上に注いだクリームチーズを冷蔵庫に入れて冷やした]
103. シャー：いってらっしゃい・・・何時間ぐらい？。
104. ナム：そうね・・・さん・・・わからない・・・固くまで<笑>。
[台湾風のお好み焼き]
105. ナム：では・・・先生お願いします。
106. シャー：まずは卵。[シャーは冷蔵庫から卵を取り出した]
107. ブン：おお・・・まだ卵・・・2個？。
108. シャー：なんか・・・一人は1個。
109. ブン：ああ・・・4個。
110. シャー：そう。
111. ブン：じゃ・・・まずは卵？・・・それとも・・・粉？。
112. シャー：まずは・・・野菜・・・とニンジン切る。
113. ブン：うんうん。
[シャーはキャベツとニンジンを冷蔵庫から出したが、ニンジンを落としてしまった]
114. シャー：二つになった。
115. ブン：[シャーに折れたニンジンをもたらした] あれ [↑] [折れたニンジンを見ると]
これ・・・さっきから<笑>？。
116. シャー：そう・・・これさっきから・・・もともとは一つ<笑>・・・
では・・・だれがニンジンを切る？。
117. ブン：わたし。
118. シャー：お願いします・・・小さくなる。

119. ブン：オッケー・・・やってみる。
 120. ナム：せ・・・千切りかなあ？・・・なんという。
 121. ブン：いや・・・千切りはこうやる。
 [何かを切り刻んでいる姿をしてから、ニンジンを切り始めた]
 122. シャー：ニンジンの皮は？。
 123. ブン：大丈夫。
 124. シャー：大丈夫？。
 125. ブン：かも。
 126. シャー：わたしはいつもこうやって。[皮を剥いている姿をしている]
 127. ブン：本当？・・・わたしいつもそのまま<笑>。
 128. ナム：こっちもそのまま。[最後にブンはニンジンの皮を剥いて切り続けている]
 129. シャー：小さくなったら・・・切ってもいい・・・なんか・・・小さくなったら・・・切りやすい。
 130. ブン：大丈夫・・・皆のため・・・頑張る。
 131. シャー：えらい [ニンジンに切っているブンをみながら] オッケー。

132. ブン：こう？ [切ったニンジン（短冊切り）をシャーに見せる] でも小さい？。
 133. シャー：そうそう・・・ほそい。
 134. ナム：ありがとう。
 135. シャー：<笑>でも・・・ナムは本当にほそいよ。
 136. ナム：ほそくないよ・・・本当に・・・実は・・・Xちゃんはナムのお腹はプーさんみたい<笑>。
 137. ブン：<笑>ビデオに [↑]。
 138. シャー：へえ・・・ひどい<笑>。
 139. ナム：自分もそう思う<笑>。
 140. シャー：プーさん。
 141. ブン：でも・・・わたし・・・デイスニー行ったときは・・・韓国・・・行ったよ。
 142. シャー：韓国行った？。
 143. ブン：うん。
 144. ナム：どういうこと・・・？。
 145. ブン：プサン。 釜山
 146. ナム：・・・プサン・・・<笑>。 釜山
 147. シャー：あ・・・プサン・・・<笑>プサン行った？。 釜山
 148. ブン：そう<笑>。

場面 1

149. ナム：あ・・・頭が痛い<笑>。[ブンはニンジンに切っている]
 150. ブン：要らないけど・・・もったいない。
 [ニンジンに切るのがうまくいかなかったけど、思い直して捨てずにそのまま使うことにした]
 151. シャー：後は・・・ナムはキャベツ・・・切ってもいい？。
 152. ナム：うん。[ナムが頷いた]
 [ブンがニンジンに切るのに時間がかかるので、その間、シャーとナムは話をしていた]
 153. ブン：なんか・・・偉い<笑>。

[ブンは自分でニンジンをおる程度切ることができ、自分を褒めた]

154. シャー：うん<笑>。
155. ナム：なんか・・・自分のこと・・・[市のチャイムの音が鳴り響いた] 6時？。
156. シャー：6時になった。
157. ナム：向こうの部屋はもっと大きい声でいつもトゥン・トゥン・トゥン。
158. シャー：いいじゃん。
159. ナム：いいですけど・・・寝るときは何。
160. シャー：今は6時だけど・・・冬の時は5時。
161. ナム：そう。[ブンはニンジンを切り続けている]
162. ナム：暇だね。
163. ブン：やる？。
164. ナム：やりたくない・・・でも暇・・・じりどり遊ば・・・ニンジン・・・あ・・・ダメ・・・牛乳。
165. ブン：何・・・牛乳何？
166. シャー：う。
167. ブン：う？。
168. ナム：じりどり。
169. ブン：ああ。
170. シャー：牛。
171. ブン：しっぽ。
172. ナム：しっぽ？。
[ナムは理解していないので、確認のため、手を振りながら、まるでしっぽが揺れているような動作をした。それを見たブンとシャーは、何度も「しっぽ」と口にしながら笑った]
173. ブン：うん・・・しっぽ。
174. シャー：しっぽ。
175. ナム：ぽだけ？。[ブンは頷いた]・・・うん・・・ポーガー。
176. シャー：かわいい。
177. ブン：いぬ。
178. ナム：いぬ？ [ブンは頷いた] ぬの？。
179. シャー：の・・・のはら。
180. ブン：しんのすけ {<}。
181. ナム：しんのすけ {>} <笑>。[皆が一時的に言葉遊びをやめた]
182. シャー：いいよ・・・半分でもいいよ。
[シャーは全部の中からニンジンを半分だけ切ればいいと伝えた]
183. ブン：いや・・・全部。
184. ナム：次は・・・[ナムはしりとりを続けようと言った]
185. ブン：ふん？・・・私？。
186. ナム：うん。
187. ブン：<笑>ラ・・・ラーメン。

188. ナム：集中しているから。[ナムとブンはラーメン屋でアルバイトをしているから]
189. ブン：<笑>ラーメン・・・ラーメン。
190. ナム：んはだめ。
191. ブン：ごめん・・・ごめん・・・らくだ。
192. ナム：<笑>らくだ・・・ダサイ<笑>。
193. シャー：い・・・いす。
194. ブン：す・・・すっばい。
195. ナム：い・・・池袋。
196. ブン：行ったよ<笑>。
197. シャー：うっかり。
198. ブン：なに・・・？。
199. シャー：うっかり。
200. ブン：でもうっかりの意味はなに？。
201. ナム：がっすい？。
202. シャー：うっかりは・・・注意しないで・・・なんか・・・なんとなく・・・こうになった・・・かな。
203. ブン：ああ・・・り・・・理解。
204. ナム：い・・・また・・・い・・・<笑>。
205. シャー：ずっと・・・い<笑>。
206. ナム：い・・・い・・・い・・・芋。
207. シャー：も・・・も・・・もも。
208. ブン：も・・・もも<笑>・・・もの<笑>。
209. ナム：の・・・の・・・。
210. ブン：のはら<笑>。
211. ナム：うん・・・のり。
212. シャー：り・・・。
213. ナム：また・・・なに。
214. シャー：り・・・りっふ・・・リップその単語ある？。[シャーは尋ねながら自分のスマートフォンを取り出して、単語を調べている]・・・り・・・理解はもう・・・。
215. ナム：出ちゃった。
216. シャー：り・・・は何がある？。
217. ブン：果物・・・果物。
218. シャー：<笑>。
219. ナム：果物。[ナムが手を挙げて、丸い形のジェスチャーをしている]
220. ブン：りから始まる果物。
221. シャー：<笑>野菜？。
222. ナム：果物。
223. ブン：果物。
224. シャー：いや・・・わかんない<笑>。

225. ブン：さんげた。
 226. ナム：リ・・・赤い<笑>。
 227. ブン：赤いやつ。
 228. ナム：みどり。
 229. シャー：りんご？。
 230. ナム：そう<笑> {>}。
 231. ブン：{<} そう。[三人とも大きい声で笑っている]・・・りんご・・・ご縁玉。
 232. ナム：ま・・・まぶしい。
 233. シャー：また・・・い？。
 234. ブン：<笑>。[ブンはまだニンジンを切り続けている]
 235. シャー：一生。
 236. ブン：一生それとも一緒？。
 237. シャー：一生。
 238. ブン：一生 [↑]・・・う？。
 239. シャー：うん・・・う。
 240. ブン：うめ。
 241. ナム：うめ<笑>・・・め・・・。
 242. シャー：めだけ。
 243. ナム：めがね。
 244. シャー：ね・・・ねぎ。

245. ナム：ぎ・・・ぎ<笑>・・・ぎ。
 246. ブン：難しい。
 247. シャー：ぎ・・・ぎ。
 248. ナム：今・・・何をしているの？。
 249. ブン:<笑>切る。
 250. ナム：<笑>る。
 251. シャー：るちゃん^{マーレーオ}มาแล้ว。
 252. ブン：<笑>。

るちゃん来た。

場面 22

253. ナム：<笑>る・・・やばいやばい・・・難しい。
 [ナムは腕を組んで考え込んでおり、一分ぐらい黙っていた]
 254. シャー：私とブンは何？。
 255. ブン：<笑>。
 256. ナム：ルームメイト<笑>。
 257. シャー：<笑>と・・・ともん・・・あ・・・もんだメ [↑]。
 258. ナム：うん。
 259. シャー：とり。
 260. ナム：とり？。[ナムは両手を上げて羽ばたくポーズをしている]
 261. シャー：とり・・・り。

262. ブン：また<笑>り……。[ブンはニンジン^{ニンジン}を切りながら考えている]
263. シャー：あ……。思い出した。
264. ブン：思い出し？<笑>。
265. ナム：ごみは？。
266. ブン：リサイクル。
267. シャー：るまた……。<笑>。
268. ナム：ああ……。<笑>……。る……。
269. シャー：る……。難しいね。
270. ブン：あのお寺<笑>。
271. ナム：ああ……。瑠璃光寺。^{るりこうじ}
272. シャー：い？。
273. ナム：もじ。
274. シャー：いっかい [↑] 。
275. ブン：い [↑] <笑>。
276. シャー：また。
277. ブン：はあ……。意味。
278. ナム：みみ。
279. シャー：みかん……。あ……。
280. ブン：今日……。クラスの中……。なにになに……。証明証^{しょうじょう}がありますか<笑>。
281. ナム：ああ……。何何は入れますか……。入っていますか。
282. ブン：入っていますか。
283. ナム：かばんの中に……。み [↑] 。
284. シャー：み [↑]
285. ブン：み [↑] なになにとか入りますか。
286. シャー：何が入っていますか？。
287. ブン：うん<笑>。
288. ナム：み……。何がありますか。
289. シャー：身分証。
290. ブン：身分証<笑>……。身分証明書……。しょ……。う？。
291. ナム：しょ [↑] しょうじゃない……。身分しょ。
292. ブン：しょう……。しょ。
293. シャー：それはうじゃない？。
294. ナム：うん……。しょだから……。よ……。し [↑] 。
295. ブン：し……。しょ……。しょ……。塩。
296. ナム：大阪。
297. シャー：かぎ。
298. ブン：ぎ [↑] 。
299. ナム：ぎ……。<笑>。

300. ブン：ぎもん・・・お・・・擬態語。
301. シャー：ご？・・・。
302. ナム：ごま。
303. シャー：ま・・・。
304. ナム：ま・・・まあ・・・<笑>。
305. シャー：まあ・・・まあ・・・
- [シャーが単語を考えている間、ブンは切ったニンジンが十分かどうかを尋ねた]
306. ブン：もう足りる？。
307. シャー：もう足りる。
308. ナム：今何時？。
309. モア：今・・・十？
310. ナム：十分？。
311. モア：ああ・・・六時十分。
312. ナム：はい。
313. ブン：多分・・・これだけ。
314. ナム：じゃ・・・ま。
315. シャー：ママ<笑>。
316. ブン：<笑>。
317. ナム：でも・・・ママ意味あるよ・・・じゃ・・・ブンは？。
318. ブン：麻婆豆腐。
319. シャー：<笑>。
320. ナム：ふ？・・・これ・・・服。[ナムは自分が着ているシャツを指さした]
321. シャー：くつ。
322. ブン：つゆ。
323. ナム：郵便局。
324. シャー：く・・・詳しい。
325. ブン：じゃ・・・終わります<笑>・・・ニンジン終わります。
326. シャー：<笑>じゃ・・・次はキャベツ。
327. ナム：さっき何言った？。[途中で止めたしりとりについて尋ねた]
328. ブン：い。
329. ナム：何・・・ことば？。[ナムが理解できない様子を見せると、ブンは手でお腹を撫でた]
330. シャー：ああ・・・賢いね<笑>。
331. ナム：い・・・い・・・い・・・。[ナムはキャベツを切り始めた]
332. ブン：絵の？。
333. ナム：イラスト。
334. シャー：と・・・トマト。
335. ブン：賢いね・・・また・・・と。
- [ブンは残りのニンジン冷蔵庫にしまっていて、ナムはキャベツを洗い始めている]

336. ブン：と・・・と・・・としょ。

[ブンはしりとり続けている同時にシャーはキャベツを洗っているナムを見てからキャベツの準備方法について説明した]

337. シャー：たぶん・・・一番・・・これ [キャベツの外側の葉]・・・要らない・・・汚いから。

338. ナム：そうね・・・とる・・・とる・・・と・・・と・・・。

[ナムとシャーはキャベツを洗いながらしりとりを考えている]

339. ナム：と・・・。[ナムは一人で話し続けている]

340. ブン：ここでいい？。

[ブンはシャーに冷蔵庫の中でにんじんをどこに置くか尋ね、シャーは振り返ってから答えた]

341. シャー：大丈夫。

342. ナム：[キャベツを洗った後に] これ・・・どう切る？。

343. シャー：最初は半分にする・・・。

[シャーはキャベツを半分に切りながら、説明もした]

344. ブン：一個たぶん・・・一個多分多いから。

345. シャー：そして・・・？。

346. ブン：千切り。

347. ナム：今は誰・・・。

348. シャー：と？。

349. ブン：きょう。

350. ナム：東京？。

351. ブン：うん。[ブンは余ったキャベツを片付け始めた]

352. ナム：う・・・う・・・う・・・う・・・。[キャベツを切りながら考えている]

353. ブン：動物。

354. ナム：うま。

355. シャー：ま・・・またま<笑>。

356. ナム：<笑>ごめん。

357. シャー：ま・・・ま・・・。

358. ナム：ま・・・。

359. シャー：ま・・・なにがあるの？。

360. ブン：ベット。

361. シャー：ベット？。

362. ブン：うん・・・ベット。

363. シャー：まくら [↑] 。

364. ナム：ああ。

365. ブン：ら [↑] <笑>。

366. ナム：<笑>ブン優しいね。

367. ブン：<笑>ラー油。

368. シャー：ラー油？。

369. ブン：うん・・・油。
370. シャー：うん・・・気を付けて・・・手が。
[シャーはキャベツを切っているナムに気を付けるように言った]
371. ナム：る・・・。
372. シャー：る・・・。
373. ブン：るちゃんはダメ・・・るりちゃんもダメ<笑> [ブンは余ったキャベツを冷蔵庫に入れた]・・・キャベツ多いね。[シャーはブンの隣に行った]
374. シャー：これはわたしの・・・これはたぶん・・・XXちゃん [もう一人のルームメイト] の。
375. ブン：これは？。
376. シャー：あれは・・・ぜんかい・・・ブンは使ったやつ。
377. ブン：あれ？。
378. シャー：めっちゃ古いやつ。
379. ブン：じゃ、捨てる？。
380. シャー：うん・・・多分明日。
381. ブン：うん・・・じゃ・・・そのまま。
[ブンは冷蔵庫を閉め、シャーはキャベツを切っているナムを振り返って見た]
382. ナム：シャーちゃんのターンでしょう・・・る<笑>。
383. シャー：ナムのターンでしょ。
384. ナム：じゃないよ。
385. ブン：ナムのターンでしょ。
386. ナム：じゃないよ・・・みんな・・・覚え間違える<笑>。
387. シャー：これ・・・もっとほそくなる・・・多分横に。
[シャーはナムが切ったキャベツを手に取り、説明しながら、もっと細かく切るように頼んだ]
388. ナム：こうして？。[ナムはすでに切ったキャベツをもう一度刻もうとする素振りを見せた]
389. シャー：そうそう。
390. ナム：うん・・・る。[ナムは考えながら刻んでいる]・・・助けて。
391. ブン：部屋。
392. ナム：でも・・・さっき・・・ルームメイト。
393. シャー：うん・・・違う単語が。
394. ナム：そうね。
395. ブン：うん。
396. ナム：ルーム。
397. ブン：うん・・・む。
398. シャー：難しい。
399. ブン：い [↑] 。
400. ナム：大丈夫？。[ナムは自分が細かく刻もうとしているキャベツについて尋ねた]
401. シャー：もうちょっと。[ナムは引き続きキャベツを刻み続けたが、一部が飛び散った]
402. ナム：お・・・ごめん・・・飛んじゃった。

403. ブン：い・・・異文化。
404. ナム：か・・・キャベツ。
405. シャー：つ・・・つく・・・ [↑]。
406. ブン：つく？・・・何？。
407. シャー：ものを・・・作る。
408. ブン：ああ・・・作る・・・る・・・ルームサービス。
409. シャー：おお・・・すご。
410. ブン：東京行ったから・・・ルームサービス・・・電話してください<笑>。
411. シャー：オッケー・・・完成。
[シャーはナムに、ナムが切ったキャベツはもう大丈夫だと言った]
412. ナム：お<笑>。
413. シャー：拍手。[ブンとシャーは拍手した]
414. ブン：なんか・・・東京行った時は地震だった。[ナムはキャベツを切り終わって手を洗う]
415. ナム：千葉県ね。
416. ブン：そう。なんか・・・中心のところはデイスニーランド・・・そして・・・あの、夜もデイスニーも泊まる？・・・泊まった {<}。
417. シャー：泊まった {>}。
418. ブン：そうそう・・・だから・・・ゆるゆる。
419. ナム：次は何？。[ナムは次の手順について尋ねた]
420. シャー：次は・・・。
421. ブン：卵とこのパウダー [↑]。
422. シャー：でも・・・これはさきに・・・ちょっと炒めて・・・そして^{ほい}入る。
423. ブン：うんうん・・・じゃ・・・わたし・・・油は大丈夫。
424. シャー：油は新しいの。
[シャーは油を持ってきてから、フライパンに油を入れ、IH コンロをつけた]
425. ナム：さっき・・・るのときはめっちゃ難しかった・・・なんか・・・ポケモンの名前しか覚えられて・・・なんか・・・ルンパッパ。[その後、油が熱くなってからブンはニンジンを入れた]
426. シャー：あれでもいいよね・・・キャラクターの名前。
[その間に、ブンはニンジンを炒め、ナムとシャーは粉と卵を混ぜる準備を始めた]
427. ナム：じゃ・・・ブンの頭。
428. シャー：貸して？<笑>。
[ナムは卵を割るために、ブンの額で割ろうとする素振りを見せた]
429. ブン：いや。
430. シャー：痛いよ。
431. ブン：痛いは大丈夫けど・・・でも・・・なんか。
432. ナム：ミスしたら頭が<笑>卵。
433. ブン：髪を・・・洗いたくない・・・今日は<笑>。[その後、ナムは卵を茶碗に割ったが、力を入れすぎて卵を割ってしまったので、ブンが注意した]・・・もっと丁寧に。

434. ナム：少しだけ。

435. シャー：何？。

436. ブン：ナムはパン。[ブンは声を高くして、ナムが力を入れすぎたことを伝えた]

437. シャー：ああ・・・いいよ。[シャーはブンに、炒めたニンジンがある程度焼けたことを伝えた]

438. ブン：うん・・・しめる？。

439. シャー：うん。

[ブンはIHコンロを消した。ブンが炒めたニンジンを取り出して休ませようとする間、シャーは卵をポウルに割っているナムの方を見ていた]

440. ブン：ちょっと丁寧に。[ナムが卵を強く叩きすぎたので、ブンが注意した]

441. ナム：イエー・・・できた・・・あれ・・・ある？。

442. ブン：いや・・・ないない。

443. ナム：ある？・・・あ・・・皮・・・本当だ・・・失礼します・・・あ・・・できた。

[ナムは卵の殻を取り出した]

444. ブン：キャベツは？。

445. シャー：油は大丈夫？。

446. ブン：うん・・・大丈夫。

[シャーは切ったキャベツをフライパンに入れて、ブンは炒めの役割を担っている]

447. ナム：シャーちゃんはこの料理作ったことがある？。

448. シャー：ない<笑>。

449. ブン：ない<笑>初めて。

450. ナム：信じているよ。

451. シャー：わたし・・・自分が信じてない<笑>・・・でも・・・おばあちゃんはよく作ってくれた。

[キャベツを炒めている間]

452. ブン：あの粉は？。

453. シャー：これは後。[ブンはキャベツを炒めている間にシャーは小麦粉を卵に入れた]

[しばらくキャベツを炒めた後、ブンは再びコンロを消し、シャーはブンに、炒めたキャベツを準備しておいた小麦粉と卵と混ぜるように伝えた]

454. ブン：これ [キャベツ] は？。

455. シャー：入れる。[シャーは準備しておいた小麦粉と卵を指さした]

456. ブン：お・・・本当？。

457. シャー：うん・・・あれ・・・。[シャーは何かを混ぜているように手を動かした]

458. ナム：フォーク？。

459. シャー：箸。[シャーは箸で卵、小麦粉、キャベツを混ぜる]

460. ブン：やって。[ブンはナムにシャーの代わりに卵をかき混ぜるように言った]

461. シャー：いいよ。

[ナムはそれを察して、シャーと交代して卵、小麦粉、キャベツを混ぜることにした]

[混ぜている間、誰も何も言わずにみんなナムを見つめていた]

場面 44

場面 44

462. ナム：だれかが何を言って・・・静かすぎる・・・すごくプレッシャーを感じている。
 463. シャー：さっきのゲームがどこが・・・。
 464. ナム：る・・・え・・・じゃ・・・たまご。
 465. シャー：じゃ・・・ごま。
 466. ナム：ごま・・・さっき言ったでしょ。
 467. シャー：でも・・・新しいゲームでしょう。
 468. ナム：もっと難しくなる。
 469. シャー：うん・・・ゴミ。
 470. ナム：こっち見ないで<笑>。

場面 15

471. ブン：み・・・ミルク。
 472. ナム：クラスメイト。
 473. シャー：土曜日。
 474. ブン：ビX<笑>。[ブンは自分の本名を言ったが、それはビで始まっている名前]
 475. ナム：ダメ<笑>。
 476. ブン：美人・・・あ・・・美少女。
 477. ナム：う・・・う・・・生まれる。
 478. シャー：る・・・。
 479. ナム：ごめん。

480. シャー：る・・・ルール。
 481. ブン：ルーラー。
 482. シャー：ルーラーは何？。
 483. ブン：ぶん・・・えって。
 484. ナム：線を引く [↑]。
 485. シャー：ああ・・・あれあれ。
 486. ナム：英語でしょう？。
 487. ブン：なんか・・・ぶん・・・。
 488. ナム：ぶんがく・・・ぶんがき [↑]。
 489. ブン：なんか・・・Stationery。
 490. 調査者：文房具？。
 491. ブン：そう・・・文房具<笑>ぶん・・・。

文房具。

場面 15

492. ナム：ら・・・[卵，小麦粉，キャベツを混ぜながら] ラブラブ・・・これ大丈夫かな？。
 [ナムはシャーに混ぜたものについて尋ねた]
 493. シャー：たぶん大丈夫。
 494. ブン：う・・・。
 495. ナム：入れる？。[ナムは炒めたニンジンを入れるかどうか尋ねた]
 496. シャー：うん。
 [最初のボウルを混ぜ終わると、ナムはもう次も同じように混ぜるかどうか尋ねた]

497. ブン：う・・・うの。
498. シャー：うん・・・じゃ・・・ナム・・・のは。
499. ナム：の・・・能力・・・これはお好み焼きみたいですね。
500. シャー：そうだね・・・お好み焼きみたい。
501. ナム：能力。[彼らはまだしりとりを続けている]
502. シャー：くだらない。
503. ナム：やっぱり・・・<笑>。
504. ブン：ごめんね。
505. ナム：くだらないってごめんね。
[ブンはナムの代わりにもう一度小麦粉，卵，キャベツを混ぜ始めた]
506. ブン：い・・・いか。
507. ナム：か・・・Come on <笑>。
508. シャー：何？Come on [↑]。
509. ナム：<笑>・・・か・・・か・・・か・・・家族。
510. シャー：まったく [↑]・・・空気。
511. ブン：まったく？<笑>。
512. シャー：<笑>き。
513. ブン：キティちゃん。
514. ナム：てい？。
515. ブン：い。
516. ナム：いじめ。
517. シャー：め。
518. ブン：これは大丈夫？。[ブンは混ぜた卵，小麦粉，キャベツについて尋ねた]
519. シャー：うん・・・。[ブンは揚げる準備のためにコンロをつけ始めた]
520. ブン：油は？・・・大丈夫？。
521. シャー：油は・・・いっぱい入れる [油を入れた後]・・・多分二回ぐらい・・・半分半分。

522. ブン：うん・・・台湾のお好み焼。
523. シャー：台湾の^{バンベン}版本。 *台湾のバージョン。*
524. ブン：何・・・パ？。
525. シャー：^{バンベン}版本。 *バージョン。*
526. ブン：ああ・・・そうそう。
527. ナム：さっき・・・なんか・・・^{ワンバターン}王八蛋は・・・<笑>。 *愚か者。*
528. シャー：^{ワンバターン}<笑>王八蛋は<笑>。
529. ブン：<笑>。

[油が熱くなってきた後，混ぜたものをフライパンに入れた]

530. シャー：あ・・・これ [ねぎ] 忘れた・・・[シャーはフライパンにネギを入れ，また，先に混ぜておいた小麦粉の入ったボウルにも入れて混ぜる] 皆・・・ねぎが好き？ {<}。
531. ブン：好きじゃない {>}。

532. ナム：好きじゃない<笑> {>}。
533. シャー：わたしたくさん入れた。
534. ブン：うん・・・大丈夫。
535. ナム：大人だから。
536. シャー：大人<笑>野菜食べて。
537. ブン：でも [ブンはナムを指さしながら] バイトの先・・・いつもねぎ抜きで。
538. ナム：自分もそうでしょう。
539. ブン：食べれるけど。
540. シャー：ちょっと嫌？。
541. ブン：そう・・・好きではない・・・匂いが・・・。
542. シャー：自分で注文しない・・・下は？。
[ブンとシャーはフライパンの中の生地をひっくり返して、焼けたかどうかを確認した]
543. ブン：うん・・・多分そろそろ・・・いい感じ。
544. シャー：じゃ・・・ここに・・・入れて。
[シャーはブンに皿を手渡したが、しかし、皿は少し小さくて、かなり不便だった。ブンは丁寧に皿に少しずつ注いだ]
545. ナム：がんばれお皿。
546. シャー：お皿ちいさい。
547. ナム：がんばれお皿。[彼らは出来上がったものを無事に皿に注いだ]
548. ブン：油大丈夫？。
549. シャー：油いっぱい。
550. ブン：じゃ・・・洗う？。
551. シャー：大丈夫。[シャーはもう一度混ぜたものをフライパンに入れた]
552. ナム：美味しそう。[ナムは出来上がったものを見てから発言した]
553. ブン：ありがとうね<笑>。
[ブンはナムの方を向き、感謝の気持ちを込めて腰を曲げた]
554. シャー：<笑>。
[焼けるまでにブンは顔をフライパンに近づけた]
555. ブン：何言ってるの？<笑>。
[彼はフライパンの中で何かのはねる音を話し声のように真似した]
556. ナム：おいしい・・・おいしいだよ<笑>。
557. ブン：<笑>たぶん・・・わたしおいしいだよ・・・どうぞゆっくり食べてください。
558. シャー：いや・・・たぶん今は私を食べないでください<笑>。
559. ナム：いや・・・たぶん・・・お前はバカじゃないの？。
560. ブン：お前っては誰って。
561. シャー：お前達<笑> {>} 。
562. ナム：目の前<笑> {<} 。
563. ブン：お前たち<笑>。

564. ナム：ナム意外。
565. ブン：いや，特にお前<笑>。
566. ナム：<笑>失礼・・・ナム様だよ。
567. ブン：ほ・ナム様<笑>・・・多分もちょっと。[ブンは2枚目のものについて表現した]
568. シャー：うん。
569. ブン：わたし・・・黒いのが大好き。
570. シャー：黒い・・・ああ。
571. ナム：サクサク？。
572. ブン：うん・・・サクサク。
573. ナム：今日買った・・・かわいい？。
[ナムは自分が買ったものの写真をシャーに見せて尋ねた]
574. シャー：かわいい・・・私はハート。
575. ブン：かわいくない・・・でもハートした<笑>。
576. ナム：してないよ・・・ブンはうそ。
577. シャー：嘘つき。
578. ブン：いや・・・ハートしたよ・・・一つ・・・多分これ・・・。
[ブンはナムのスマートフォンの中の写真を指さした]
579. ナム：してないよ。
580. ブン：嘘。
581. ナム：そう・・・嘘<笑>。
582. ブン：あれ・・・あ・・・これもう大丈夫かも・・・におい [ブンはもう一度皿に注いだ]・・・わたし
運ぶ。
583. シャー：いい？。
584. ブン：うん・・・大丈夫。
[ブンは皿を持って食卓に置き，ナムとシャーは残りの部分をもう一度焼けた]
585. シャー：じゃ・・・次。
586. ナム：油 [↑] 。
587. シャー：うん・・・油。[ブンはフライパンに油を追加し，その後，火を強くしてから余った部分
を全部フライパンに入れた]
588. ブン：^{キアレウ} เสร็จแล้ว 早くかき回して。
589. ナム：^{ハイマントウアトウア} ให้มันทั่ว ๆ 全体に広げて。
- [今回，焼く役割はナムで，焼いている間に少し失敗してしまったので，見た目はきれいではなかつた。しゃもじで直そうとしたが，やればやるほどもっと美しくなくなった]
590. ブン：^{ポーレーオ} พอแล้ว もういい (やめて)。
591. シャー：^{ポーレーオ} พอแล้ว พอแล้ว [↑] 。 もういいもういい。
592. ブン：うん。^{ポーレーオ} พอแล้ว もういい。
593. シャー：^{ポーレーオ} พอแล้ว は何？ もういい。
594. ブン：やめて<笑>。

595. シャー：やめて<笑>・・・みんな野菜要る？。[シャーは余ったキャベツのことを尋ねた]

596. ブン：要る。

597. シャー：うん・・・めっちゃ余った。

598. ブン：後で食べてる。

599. ナム：そのまま？。

600. ブン：いや。

601. シャー：みんなの夕ご飯は？。

602. ナム：これ。[フライパンに焼けているものを指さした]

603. ブン：うん<笑>。

604. シャー：これだけいいの？。

605. ナム：もし・・・おなかがまだすいているなら自分で作る。

606. ブン：ไม่ต้องกลัวเดี๋ยวมันไม่ ดี

もうかき回さなくていいよ， そうするともっと分かれるから。

[ブンはナムにこれ以上混ぜないように注意した， そうしないと焼いたものがもっとぐちゃぐちゃになってしまうから]

607. シャー：めっちゃいいにおい。

608. ナム：これ？・・・今回は何を作るかなあ。

609. シャー：デザートは？。

[その後， 出来上がるまでにシャーは皿を洗いに来て， ブンはナムに焼けたかどうか確認するように伝えた。片面が焼け始めたとき， 彼はひっくり返そうとしたが， 分かれてしまった]

610. ナム：助けて。[ブンはナムに助けを行った]

611. シャー：いいよいいよ。[ナムは罪悪感を感じた様子で， シャーはそれを慰めた]

612. ナム：やばい・・・口が。

613. シャー：いいよ・・・おいしいなら大丈夫<笑>。

[その間に， ナムはねぎを取り出した] 食べる？。

614. ナム：いや。

615. シャー：どうした？。

616. ナム：顔を。

[ナムは切ったねぎを使って飾り付けをし， 分かれた部分を口や目に例えて飾った]

617. シャー：ああ。

618. ナム：これ口でしょう・・・しゃべって・・・しゃべらない。

619. シャー：バカ。

620. ナム：<笑>。

621. ブン：もう食べれない。

622. ナム：わかった・・・シャーちゃん。

623. シャー：<笑>いや・・・彼ら言ったよ・・・わたしじゃない。

624. ナム：あ・・・鼻を。

625. ブン：後で自分でやろう。

626. シャー：たぶん・・・そろそろ。

627. ブン：後ろ見て。

628. ナム：たぶんできた。

[ナムは皿に盛る前にもう一度底を確認し、その後皿に盛った。盛り付けた後、シャーはナムにもう一度拍手をした]

グループ1の3回目 (パンケーキ, ミルクティー)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ブン	タイ・タイ語	21	女性
ナム	タイ・タイ語	21	女性
シャー	台湾・中国語	20	女性

【パンケーキとミルクティー】

1. ナム：シャーちゃん・・・これ読める？。[料理する前に、ナムはシャーに話しかけた]
2. シャー：何？。
[ナムは上着を着ていたが、その時はそれを脱ぎ、中に着ているシャツをシャーさんに見せた]
3. シャー：うん・・・<笑>。
4. ブン：うんって<笑>。
5. シャー：これ・・・たぶん中国のもの？。
6. ブン：そう。
7. ナム：これ [着ているシャツに書かれている文章を指しながら] 貧乏という意味かなあ？。
8. シャー：分からない・・・これ・・・台湾がない・・・でも・・・これ読める。
9. ブン：何っていう？。
10. シャー：革命知ってる？。
11. ブン：革命って何？。
12. シャー：今の制度は・・・悪い・・・悪いし・・・そして・・・皆帰ろう？。
13. ブン：ああ・・・^{ท็อปพลาตทอนจายไบบัพ} มีอะไรที่จจะไรแบบ นี้ปะ? 抗議デモなどかな。
14. シャー：うんうん・・・これ多分・・・貧乏・・・そして・・・これ・・・チャオカンというのは・・・
そんなにお金持ちじゃないけど・・・お金持ち・・・だから・・・貧乏からお金持ちになる・・・
見たい。[ブンとナムは頷きながら話を聞いている]
15. ブン：代表？。[ナムのシャツを指した]
16. シャー：そうそう・・・これは貧乏代表。
17. ブン：貧乏代表 [↑] <笑>・・・そういうことか。
18. ナム：<笑>うん・・・このシャツは面白いから。
19. シャー：どこで買ったの？。
20. ナム：いいえ・・・これはDちゃんの。[ナムの中国人の友達]
21. シャー：ああ<笑>。
22. ナム：盗む<笑>。
23. ブン：じゃ・・・タピオカを作ろう。
24. シャー：オッケー・・・作る？。
25. ブン：うん。
26. シャー：じゃ・・・先に [水を鍋に入れながら] お湯を入れる。
27. ブン：どのくらい？・・・半分？。
28. シャー：たぶん・・・これくらい・・・麵を作るとき・・・そしれ・・・煮る。

- 29.ブン：これは？。[ブンは鍋の蓋を指して、シャーに尋ねた]
- 30.シャー：まだ。
- 31.ナム：これか・・・[半生ブラックタピオカを指しながら] タピオカ？。
- 32.シャー：そうそう。
- 33.ナム：にてる・・・煮る前の・・・タピオカ？。
- 34.シャー：そうそう・・・小さい。
- 35.ナム：美味しそう・・・に見えないね。
- 36.シャー：うん・・・でも・・・作った後・・・美味しくなる。
- 37.ブン：やばい・・・おいしそうだよ。
- 38.ナム：これ？。[半生ブラックタピオカを指さした]
- 39.ブン：なんか・・・桃太郎の・・・あれなんか。
- 40.ナム：だんご？<笑>。
- 41.シャー：<笑>。
- 42.ブン：ドラえものの・・・あのやつ。
- 43.ナム：ああ。優しくなる・・・じゃ・・・ブン食べて。
- 44.ブン：いや・・・ナムと友達になりたくない<笑>。
- 45.シャー：これはさき・・・沸いたら待って。
- 46.ブン：うん。
- 47.シャー：パンケーキを作る？。
- 48.ブン：うん・・・じゃ・・・作る方法・・・
- [ブンはパンケーキの材料を取りに、キッチンの奥へと向かった。その間に、ナムはまた半生のタピオカを指さした。それを見ていたシャーが、声をかけた。]
- 49.シャー：食べてみ？。
- 50.ナム：食べれる？。
- 51.シャー：わかんないけど・・・<笑>。
- 52.ナム：<笑>・・・わかんないけど・・・でも・・・食べてみ [↑]・・・ありがとうね・・・シャーはナムのこと・・・本当に・・・好きだよ。
- 53.シャー：<笑>。
- 54.ナム：嬉しい。[ブンはパンケーキの材料をそろえた]
- 55.ブン：じゃ・・・これ [ホットケーキミックス生地]の袋を取り出し、その説明を読みながら]・・・なんか・・・いちぶくろ・・・卵 M サイズ一個と・・・牛乳 100 ミリッ。
- 56.シャー：牛乳要る？。
- 57.ブン：うん・・・そうそうこれ。
- [シャーは冷蔵庫を開けに行き、ブンは手を伸ばして牛乳を取った]
- 58.ナム：えって・・・ホイップ作る？・・・でも・・・ホイップは多分最後。
- 59.ブン：うんうん・・・じゃ・・・[ホットケーキミックスの裏にあるレシピを読みながら] ちょっと待ってね・・・たぶん・・・卵と牛乳はまず・・・これ [ホットケーキミックス生地] はまだまだ。

60. シャー：牛乳は？。
61. ブン：牛乳はこれ。[買った牛乳を指した]
62. シャー：オッケー。
63. ブン：オッチェー。
[ブンは話したら、大きな計量カップを手に取り、牛乳を量る準備をする]
64. ナム：オッチェー
65. シャー：これもいいよ [シャーはブンに小さい計量カップを渡した]
・・・小さい・・・100 だけでしょう？。
66. ブン：オッケー半分・・・ありがとう。
[カウンターに物がたくさん置いてあるので、ブンの手がぶつかってこぼすかもしれないと皆がびっくりした]
67. ブン：うわあ・・・。
68. シャー：こわ<笑>。
69. ナム：さっき・・・歌ったでしょう。
70. ブン：<笑>。
71. ナム：オペラ・・・うわおお・・・<笑>。[ブンは牛乳を使うため、計量カップに牛乳を注いだ]
72. ナム：オッケー？。
73. ブン：オッケーじゃない<笑>。[牛乳は100 ミリリットルを少し超えていた]
74. シャー：多分・・・それでもいいかな・・・これ・・・本当の牛乳じゃないから。
75. ナム：本当の牛乳じゃないって・・・どういう意味？。
76. シャー：これは牛乳の飲み物・・・でも・・・本当の牛乳じゃない。
77. ナム：本当？<笑>・・・これなんか・・・知らなかった・・・ずっと買って飲んだ今まで。
78. ブン：牛乳だよ・・・<笑>。
79. ナム：だから・・・安い・・・という。
80. ブン：牛乳だと思う<笑>。
81. ナム：そうね。[ナムは牛乳に書いてある（乳飲料）を指した]
82. シャー：そう・・・ここは・・・もし・・・本当の牛乳なら・・・{<}。
83. ナム：牛乳？ {>}。
84. シャー：そうそう・・・これは書きない。
85. ナム：やっぱりね・・・だから・・・安いか [↓]。
86. ブン：じゃ・・・まず・・・卵。
[卵を割って牛乳と混ぜ始めた。その後で、ナムはハサミでパンケーキの生地の袋を切ろうとしたが、ハサミが鈍かったので切れなかった]
87. ブン：ちょっと待ってね・・・うちよちょ。
88. ナム：うちょうちょ・・・ブンはいつもうちょうちょ。
89. ブン：<笑>。
90. シャー：ブンのうちょうちょの意味はなの？。
91. ブン：えって・・・<笑>。

[ブンは何も答えず、ナムはブンが卵を割り入れたカップに水を注いだ後、ブンは卵と牛乳を混ぜ始めた。ナムはパンケーキミックスの袋を切ろうとしたが、なかなか切れず、ブンはその様子を見て、卵と牛乳を混ぜる手を少し止めてナムを手伝った]

92. シャー：もう一つのはさみ・・・使う？。

93. ブン：^{チャイテイマンコムコムシ} ໄຂ້ ທີ່ມັນຕມໆ ຈີ້。
コムコム

鋭い方を使って。

94. ナム：ໝໆ?
コムコム

にがいの？。

95. ブン：ຕມໆ。
コムコム

鋭い。

96. シャー：ຕມໆは何？。

鋭い。

97. ブン：<笑>・・・はつきり。

98. ナム：いや・・・じゃない・・・切りやすい。

99. ブン：そうそう。

100. シャー：ああ。

101. ナム：まだ・・・切りやすいのところ・・・。

102. ブン：英語はシャップ・・・めっちゃ・・・なんか・・・危ないところ。

103. シャー：ああ・・・これ全部 [パンケーキの生地]・・・全部でしょう？・・・
これ一つは卵一つ？。

104. ブン：そうそう。[その間にお湯が沸騰してきた]

105. シャー：これ [半生タピオカ] を入れるよ。

106. ブン：やばい。[ブンは少し小麦粉が散らかったことを気にしていた]

107. シャー：じゃ・・・タピオカ入れるよ。

108. ブン：ええ・・・全部？。

109. シャー：いいえ・・・全部じゃない・・・皆飲めるの量。[ブンはタピオカを入れながら]

110. ブン：シャーちゃんはストップ言ってね。

111. シャー：うん・・・うん。

112. ナム：豆みたい。[ナムは卵と牛乳とパンケーキを混ぜながら意見を言った]

113. シャー：ええ・・・オッケー。

114. ブン：オッケー [↑]。[残りの半生タピオカが入った袋を縛った]

115. また・・・水も。

[シャーが水をもう少し加えて半生タピオカの準備をしている間、ブンは手を洗いに行き、その後ナムにパンケーキの生地を混ぜ続けるように言った]

116. ブン：^{ティーパー} ໄຂ້ ເີ້ [ナムに言った]

よく混ぜて。

[タイ語で「混ぜる」という言葉が「叩く」と同じ音であるため、ナムは手を止め、ブンの肩を叩いた]

117. ブン：いや・・・シャーちゃん・・・さっき {<}。

118. シャー：なんか・・・{>}。[タピオカについて説明しようとする]

119. ブン：ああ・・・先どうぞ。

120. シャー：なんか・・・これ [タピオカ] 粘らないように・・・ちょっと待つ・・・もし・・・混ぜないなら・・・下に粘る・・・。

121. ナム：ああ。
 122. ブン：ああ・・・うん・・・でも、シャーちゃん・・・さっき・・・これを [パンケーキの生地] ミックスしてね・・・って行って・・・でも、タイ語なら・・・叩く [↑] みたいな言葉 {<}。
 123. ナム：{>} 動詞？。
 124. ブン：だから・・・ナムはミックスしなくて・・・ブンに叩いた。
 125. シャー：<笑>。
 126. ブン：やばい・・・悪い人。

127. シャー：<笑>なんか・・・これは小さいの火・・・25分くらい。
 128. ブン：しょうひ [↑]。
 129. シャー：そうそう・・・しょうひ。
 130. ブン：オッケー・・・しょうひしょうひ。

場面 5

131. ナム：なんで・・・悪い人・・・言った通り叩いたのに・・・。
 [ナムはもう一度ブンの肩を叩いた]
 132. シャー：<笑>。
 133. ブン：泣きたい。
 134. ナム：多分これできた？。[ナムは今混ぜているパンケーキの生地について尋ねた]
 135. ブン：うん・・・そう。[ナムが混ぜたパンケーキの生地を見ると反応した]
 136. シャー：じゃ、こっちは25・・・スタート。
 137. ブン：スタート。
 138. シャー：でもこの間にもよく混ぜる。[言いながらタピオカをかき混ぜている]
 139. ブン：じゃ、タピオカを待つ間に・・・パンケーキを作る。
 [ブンはパンケーキを焼く準備のためにフライパンを取り、拭きに行った]
 140. シャー：そう・・・パンケーキを作る。
 141. ナム：じゃ・・・パンケーキとホットケーキって・・・違いは何パンケーキはアメリカの？。
 142. ブン：うん・・・ホットケーキはたぶん・・・日本だけ<笑>。
 143. ナム：そうね<笑>。
 144. ブン：じゃ、^{ヌーイ}เนยは何・・・バター [↑] 思い出した。 バター。
 145. シャー：バターも入れる？。
 146. ブン：そう。
 147. ナム：さっき・・・偽物の牛乳でしょう・・・これは偽物のバター・・・じゃ・・・これは偽物のホットケーキ<笑>。[ブンはバターをフライパンに入れた]
 148. シャー：<笑>。[シャーは鍋で煮ているタピオカをかき混ぜ続けている]
 149. ブン：うん・・・なんか・・・油の代わりにバターを使う。
 150. シャー：ああ・・・これのほうが・・・におい。
 151. ブン：^{アンニータムダイティエーラ サーム ベンバ}ฉันทำได้ ที่ ละ ตาม แผนปะ? これ、一度に3枚焼ける？。
^{ウーム デイアウバイアウジャン マーハイ}
 152. ナム：^{อืม เดี๋ยวไปเอาจานมาให้}うん、じゃあお皿を取りに行ってくるね。
 [ナムはパンケーキを乗せるための皿を取りに行き、ブンに渡した。その後、ブンはパンケーキの生地をフライパンにゆっくりと注いだ]

153. ブン：お・・・やばい・・・いいにおい・・・いいにおいがする。
 [混ぜたパンケーキ生地をフライパンに入れた]
154. ブン：バリマーン ターフ モンアーチャー マイデー ガン ターバリマーン チェ ジャー ダイ ギン ナイ ヌン コンデー ガン コーア バイ
 ปริมาณแต่ละชิ้นอาจจะไม่เท่ากันแต่ปริมาณที่ จะ ได้กินในหนึ่งคนเท่ากัน ข อ ภัย <笑> ...
 なんか・・・パンケーキのサイズは違ったけど・・・でも、一人当たりの量は同じ。
 各ピースの量は同じではないかもしれませんが、1人が食べる量は同じです。
155. ナム：たぶん・・・大きいと小さいがある<笑>。
156. シャー：大丈夫・・・私はいつも自分で作った奴も・・・<笑>。
157. ブン：ごめんなさい。
158. シャー：これもういいよ・・・わたしなら・・・もっとみにくい<笑>。
159. ブン：いえいえ・・・そういうことはないよ。
160. ナム：今日の晩御飯は朝ご飯みたい。
161. ブン：そう・・・デザートみたい。
162. ナム：おしゃれなカフェで。
163. シャー：そう・・・このセットなら・・・750円。
164. ブン：それな・・・いらっしやいませ・・・ブンとシャーちゃんのカフェへようこそ。
165. シャー：何を注文？。
166. ナム：だれが。
167. ブン：部屋<笑>・・・お客さん。
168. ナム：ご主人様。
169. ブン：おかえりなさい・・・ご主人様<笑>。
170. シャー：お嬢様。
171. ブン：ご主人様・・・お嬢様・・・お帰りなさい。
172. シャー：ご注文がお決まりになりましたら {<}。
173. ブン：にやにやください<笑>。
174. ナム：ブンは得意ね。
175. シャー：得意の？。[ブンは焼いたパンケーキをひっくり返した]
176. ブン：うわあ・・・[ある部分ちょっと焦げてしまった] ごめんなさい<笑>。
177. シャー：ちょっと大きいかなあ・・・でも・・・食べれる？。
178. ブン：食べれます・・・カメラに食べれる。
179. ナム：パンケーキ マレン
 แพนเค้กมะเลน・・・ガンのホットケーキ。 パンケーキガン。
180. シャー：<笑>さっき・・・モアさんは失敗が一番楽しいと言った。
181. モア：そうです。
182. ブン：わたし・・・失敗じゃないよ<笑>。
183. ナム：失敗じゃないよ・・・ほぼ失敗だけ<笑>。
184. ブン：テクジャーはスフレ・・・ちょっと・・・ふわふわ・・・<笑>そして・・・サクサク。
185. シャー：サクサク・・・いいね。
186. ブン：<笑>。
187. シャー：食べれるなら・・・いい。

[少し時間をおいて、ブンは最初のパンケーキをお皿に盛った]

188. ナム：大丈夫？。
189. ブン：大丈夫。
190. ナム：じゃ・・・二枚目行きます。
191. ブン：ちょっと待って。
- モア：自分の食べる部分は自分で作ってください。でも、私の分はブンにお願いします。
192. ナム：では・・・ブンは^{ナムソントゥアイ}หมี่ 2 ถ้วย。 2カップ作る。
193. ブン：^{ナムソントゥアイ}หมี่ 2 ถ้วย<笑>。 2カップ作る。
194. シャー：何？。
195. ブン：これに対する [パンケーキ] ^{ブン}หมี่ 2 ถ้วยは二です。
- モア：私はね・・・タイにいたとき、パンケーキを作ったことがあって・・・でも大失敗した<笑>。
196. ナム：笑顔を見ればわかる<笑>。
- モア：卵の量が多すぎて・・・もうパンケーキじゃない・・・目玉焼きみたい。
197. ブン：オムライスみたい<笑>。
198. シャー：わたしも・・・台湾で作った時も・・・毎回毎回・・・失敗・・・<笑>。
199. ナム：わたしは作ったことがない・・・今日は・・・初ホットパンケーキです。
200. ブン：ブンは作ったことがない・・・でも・・・指導だけ・・・妹に・・・これやって・・・今日は自分で・・・。
201. シャー：作ったことがないのに<笑>。
202. ナム：経験がないのに・・・偉そうな指導した。
- [ブンは再び二枚目のパンケーキをひっくり返した]
203. ブン：おお。[二枚目のパンケーキが焼き上がった後、その見た目はとても良かった]
204. シャー：いい感じ。
205. ブン：一枚目と二枚目は結構違いがある。
206. ナム：経験があるから<笑>。
207. ブン：<笑>じゃ・・・最後・・・
208. ナム：全部入れます。[ブンは再びバターをカップに入れ、パンケーキ生地を加えた]
209. シャー：入れます。
210. ブン：うう・・・わあ・・・おお・・・しっぽが・・・ある<笑>。
211. ナム：今・・・しっぽじゃなくて・・・耳になった。
212. ブン：ああ・・・かわいい・・・。
213. シャー：猫になった。
214. ナム：トトロになった・・・トトロ・・・トトロ。
215. ブン：わざとじゃないよ。
216. シャー：かわいい。
217. ブン：じゃ・・・次はこれを洗って。[ブンは使ったカップをナムに渡した]
218. ナム：洗わなくてもいい？。
219. ブン：でもなんか・・・材料が違うかなあ。[ナムは返事をし、カップを洗った]

220. ブン：なんで・・・サイズは・・・でっかい・・・そんなに<笑>。
 [待っている間, パンケーキについて話した]
221. ナム：重ねるとキレイでしょう。
222. ブン：そのつもり・・・<笑> {<}。
223. ナム：じゃない {>} お前キーマー お前 お前。 自慢話をする。
224. シャー：出来上がった。
225. ナム：牛乳・・・100ミリリット・・・で・・・卵。
 [ナムは次のパンケーキの生地を作る準備をしているため, 一人でぶつぶつ言っていた]
226. ナム：じゃ・・・シャーちゃんのね・・・どうぞ。
227. シャー：オッケー・・・じゃ・・・ナムはここに [タピオカのこと]。
228. ナム：オッケー。
229. シャー：たまに・・・混ぜますね。
230. ナム：オッケーオッケー。
231. ブン：ブンはここ食べたいです・・・わあ・・・熱い。[ブンはフライパンから残りのパンケーキを取って, 味見をしながら言った]・・・うんおいしい・・・やばいおいしい。
232. シャー：で, これ?。[シャーはナムが準備した牛乳と卵について尋ねた]
233. ブン：牛乳と卵を混ぜて・・・よく混ぜたら・・・これ [パンケーキの生地] を入れるわたしも手伝う。
234. シャー：うん・・・ブンはこれ・・・ラップする?。
 [混ぜている間, シャーはブンが作り終えたパンケーキについて尋ねた]
235. ブン：ああ・・・たぶん大丈夫かな。
236. シャー：冷やしやすい。
237. ブン：じゃ・・・ラップするあ・・・シャーちゃん・・・ラップお願い。
238. シャー：オッケー。[シャーはパンケーキ生地の混ぜるのを止めて, 引き出しを開けてラップを取り出し, 完成したパンケーキをラップで包んだ。]
239. ナム：ラップして, 机においてとって・・・もう一枚のお皿を。
240. シャー：うん・・・私のお皿あるよ・・・これはモアさんに。
 [ブンはシャーのために皿を準備したが, シャーは自分の皿があると言った]
241. ブン：オッケー。[シャーの皿を取って準備し, シャーはパンケーキの生地を混ぜ続ける]
242. シャー：混ぜにくい。
243. ナム：少しだけ・・・ゆっくりね・・・だんだんしたら・・・もっと柔らかくなる・・・スムーズまで。
244. シャー：スムーズまで?・・・これでいい?。
245. ブン：もう少し。
246. シャー：オッケー。
 [ブンは次のパンケーキのための準備をしている。シャーはしばらく混ぜていた] いい?。
247. ブン：うんうん・・・これいい感じだね。
248. ナム：じゃ, バター。

249. ブン：オッケー・・・これは 34 ぐらい。
[ブンはシャーのために手を伸ばして IH コンロをつけた]
250. シャー：少しだけ。[シャーはバターをフライパンに入れ、フライパンが温まると、シャーは混ぜたパンケーキの生地をフライパンに注いだ]
251. ブン：大きい大きい。
252. シャー：大きい？<笑>。
253. ナム：重ねると・・・一枚目は大きいもっと大きいなら重ねやすい。
254. シャー：ああ。
255. ブン：オッケーまた・・・泡が出るまで・・・フリップ。
256. シャー：オッケー。[ナムは時々煮ているタピオカを混ぜる]
257. ナム：二枚目は猫を作って。
258. シャー：挑戦<笑>。
259. ブン：たぶん大丈夫・・・でもでっかいから気を付けてね。
260. シャー：うん・・・難しい。[シャーはパンケーキをひっくり返そうとしたが、かなり難しく、まだ焼けていないと感じた]
261. シャー：まだかなあ。
262. ブン：もし・・・フリップしないなら・・・黒くなるよ・・・かも。
263. ナム：ああ・頑張る。[シャーはパンケーキを完璧な状態でひっくり返そうと試みた]
264. シャー：<笑>。[パンケーキをひっくりかえした]
265. ナム：太陽みたい。
266. シャー：また・・・いい感じ。[ナムはタピオカをかき混ぜ続けている]
267. シャー：もう大丈夫？。
268. ブン：うん。
[シャーはブンに最初のパンケーキについて尋ね、ブンがうなずくと、シャーはその最初のパンケーキを皿に盛った]
269. ナム：二枚目行きます。
270. ブン：二枚目 go・・・go。
[シャーは混ぜておいたパンケーキの生地を再びフライパンに入れた]
271. シャー：いい感じ。
272. ナム：熱い。[タピオカを煮ていた鍋が沸騰し始めると、ナムは言いながら蓋を開けた]
273. シャー：熱いね・・・気を付けてね。
[その間に、ブンは再びパンケーキの生地の準備を始めた]
274. ナム：今週の XX 授業は宿題がないね。
275. シャー：そう・・・もしあるなら<笑>。
276. ナム；後でつくる<笑>。[焼き始めると、シャーはパンケーキを再びひっくり返した]
277. ナム：頑張る。ね。
278. シャー：難しい。
279. ナム：わあ・・・しっぽ。

280. ブン：しっぽ<笑>。
281. シャー：<笑>・・・なんか・・・Fさん [シャーの台湾の友達] はトトロが大好き
・・・部屋の中に・・・。
282. ナム：いいなあ・・・もし・・・選べるなら・・・ジブリ好き・・・じゃなくて・・・ジブリのものが
高い・・・トトロが高いなら・・・ほかのアニメをなっしてほしい。
283. ブン：でも、ほかのアニメは高いよ。
284. ナム：ジブリはなんでも高い<笑>。
285. シャー：そう・・・昨日のカフェーも高い。
286. ナム：そう。[その後、2枚目のパンケーキが焼き上がり、シャーはそれを皿に盛った]
287. ブン：じゃ・・・最後ね。
288. シャー：行きます [バターを入れて、残ったパンケーキ生地を全部入れた] めっちゃでっか
い<笑>・・・思ったよりでっかい・・・ブンお願い。
[全ての生地を入れ終わると、シャーはブンに皿を洗うために渡した]
289. ナム：おおかいでも・・・<笑>大きいでも・・・厚くない。
290. シャー：あつくない・・・なに？。
291. ナム：細い？・・・細くない・・・軽い？。
292. シャー：軽い？
293. ナム：いや・・・薄い。
294. シャー：ああ。
295. ナム：昨日・・・楽しいことがあった。
296. シャー：何？。
297. ナム：昨日 D ちゃん [ナムの中国人の友達] にちょっと文句した・・・最近・・・太ってるどう
しよう・・・たぶん・・・D ちゃんはナムを CheerUp したい・・・応援したいだから・・・ナムは太
くなったら格好いいと言いたいけど・・・太くなったらおいしい。
298. シャー：<笑>。
299. ナム：ナムはもっと太ったらおいしい・・・おいしいの？・・・人間は食べるの。
300. ブン：食べれるの？<笑>。
301. シャー：食べたことがあるの<笑>。
302. ナム：そう・・・また・・・言った後・・・すぐ笑っちゃた・・・格好いい。
303. シャー：面白い。
304. ナム：たぶん・・・D さんの日本語の先生が・・・きっと・・・so proud・・・私の学生・・・
美味しいと格好いい言い間違った。
305. ブン：ほこる・・・きっとほこる。
[その間に、シャーの3枚目のパンケーキが焼きあがった]
306. ナム：シャーちゃん・・・お疲れ。
307. シャー：じゃ・・・次はナムね。
[ブンはカップを洗い終わると、卵をそのカップに割り入れた]
ブンは次タピオカで・・・私これ [パンケーキ生地のミックス]。

308. ブン：うん。
309. ナム：これラップする？。[出来上がったものについて尋ねた]
310. ブン：うん。[タピオカを煮る時間がもう 25 分経ち、スマートフォンが鳴った]
311. ナム：タピオカ？。
312. シャー：タピオカ。
313. ブン：どうする？。[シャーは再びタピオカをかき混ぜてみた]
314. シャー：ちょっとチェック・・・たぶん・・・まだ・・・後 5 分。
315. ブン：オッケー。[シャーは火力を強め、IH コンロのタイマーをセットした]
[タピオカとパンケーキ生地を待っている間、ナムはパンケーキの生地をもう一度牛乳と卵で混ぜ、ブンはその間に材料を片付け始めた]
316. ナム：うまくできるかあな・・・ちょっと心配。
[パンケーキの生地を混ぜ終わると、ナムは自分のパンケーキを作る準備をした]
317. ブン：ぜったい。
318. ナム：できない<笑>。
319. シャー：<笑>。
320. ブン：<笑>。[ナムはパンケーキの生地をフライパンに入れ、その間、ブンはタピオカをかき混ぜ続けた]
321. ナム：はあ・・・できない。
322. シャー：がんばって<笑>。
323. ナム：オムライスみたいね。[しばらく時間が経つと、パンケーキをひっくり返してみたが、まだ十分に焼けておらず、見た目もあまり良くなかった] 大切なのは味・・・形じゃない。
324. ブン：でも、中は・・・みず・・・みずしい・・・でっかいから・・・<笑>ちょっと・・・厚いかな。[ブンは言いながらタピオカを混ぜている]
325. ナム：わあ・・・タピオカっぽくなった。
326. シャー：でも・・・ちっさいのタピオカ・・・でっかいのじゃない。
327. ナム：シャーちゃんは・・・でっかいのと小さいのが好き？。
328. シャー：わたしはちっさいのが好き。
329. ブン：わたしもちっさいのほうが好き。
330. シャー：ナムは？。
331. ナム：どっちもおいしいけど・・・でっかいほうが好き・・・なんか・・・ちっさいはまだかむしていないのに・・・のどが・・・。
332. シャー：ああ・・・でっかいのほうがいい。
333. ナム：そうね。
334. ブン：タピオカはもう 5 分。
335. シャー：じゃ・・・ここに・・・なんか・・・お冷で・・・もっと柔らかい。
[ブンは煮たタピオカをザルに移し、同時にシャワーは冷水を流した]
336. ブン：今朝よりおいしそう感じに見える<笑>・・・くろぼ・・・くろ・・・黒くない・・・なんか・・・茶色っぽい。

337. シャー：そうね・・・でも、本当のタピオカなら・・・黒い。
338. ブン：そうね。
339. ナム：ちょっと・・・手洗ってもいい。
340. シャー：ちょっと待ってね・・・オッケー。[シャーはナムが手を洗えるように道を開けた]
じゃ・・・これ・・・洗った後黒砂糖。
341. ブン：うん・・・これは [ゆでたタピオカ] どうする？。
342. シャー：先に置いたまま。[シャーはもう一度鍋を洗い、黒砂糖を煮る準備をした]
343. ブン：どうした？。[パンケーキを焼いているナムに尋ねた]
344. ナム：<笑>。
345. ブン：やばい<笑>。[シャーは鍋を洗った後に、ブンに渡した]
346. シャー：この水くらい・・・沸いたまで・・・お願いします。
347. ブン：オッケー・・・これは黒砂糖？。[置いてある黒砂糖を指で指し示す]
348. シャー：そう・・・全部でもいいです。
349. ブン：全部？。
350. シャー：うん。
351. ブン：やっぱり・・・甘い。
352. シャー：なんか・・・食べてみる・・・今味がないけど [茹でたタピオカ]・・・食べてみ？。
353. ブン：うん [食べてみたら] 味がないけど・・・ぐみぐみ。
[その間、静かに自分のパンケーキを作っていたナムは、3枚目を作り終わると、ブンは再びカップを洗い、調査者のための準備を始めた]

354. ナム：わたしのパンケーキは一番きれい。
355. ブン：^{キーレイ} กีเลย์ <笑>。
356. シャー：きれい？。
357. ブン：なんか・・・タイ語の^{キーレイ} กีเลย์・・・タイ語の^{キーレイ} กีเลย์の発音はブス。
358. シャー：<笑> そうなの・・・じゃ・・・さっきは？。
359. ブン：きれいじゃない・・・^{キーレイ} กีเลย์。
360. シャー：じゃ・・・人だったら・・・^{キーレイ} กีเลย์。
361. ブン：うん。
362. シャー：^{キーレイ} กีเลย์。
363. ブン：すごい・・・<笑>・・・なんか・・・私はきれい？・・・^{キーレイ} กีเลย์・・・<笑>。
364. シャー：それはだめ？。
365. ブン：実は親しい友達なら・・・おもしろいけど・・・知らない人なら・・・失礼。
366. シャー：そうね・・・じゃ・・・ブンお願い・・・私はこれやります。

[シャーはブンに黒砂糖を溶かすよう頼み、自分はパンケーキの生地をこね始めた]

367. ブン：オッケー。
368. シャー：消えるまでね。
369. ブン：了解です。

370. ナム：<笑>。[自分のパンケーキを見て笑った。そのため、シャーはナムの方を向いた]
 371. シャー：やばい<笑>。
 372. ナム：すごいでしょう？。
 373. ブン：すごい？<笑>。
 374. シャー：すごく^{キレーイ}いいわ。
 375. ブン：すごいい^{キレーイ}って<笑>。
 376. ナム：なんか・・・褒めるのに・・・なんで嬉しくない。

場面 26

377. ブン：シャーちゃん消えた・・・あれ・・・シャーちゃん消えたじゃない・・・砂糖消えた。
 378. シャー：シャーちゃんはまだいるよ<笑>・・・全部消えたの？。
 379. ナム：シャーちゃんどこいるの？<笑>。
 380. ブン：そう。

381. シャー：じゃ・・・タピオカ入れる。
 382. ブン：これ [火力] はどう？5・・・4・・・？。
 383. シャー：そして・・・もし・・・ぶぶぶしたら・・・2。
 384. ブン：オッケー。

場面 21

385. ナム：じゃ・・・私はホイップを混ぜる・・・ちょっとこれ冷やす・・・あれしやすいから。
 [何かをかき混ぜながら話している]

386. ブン：じゃ・・・シャーちゃん・・・これ [パンケーキの生地] お願い。

387. シャー：うん。

388. ブン：じゃ・・・モアさんの部分 [パンケーキ] はシャーさんに任せますか？。

389. ナム：^{ピーアムドゥーライ ヤク ハイクラタマノ?} ^{แล้วอยากให้ใครทำอะไร?} ฟ้า มี ฤ แล้วอยากให้ใครทำอะไร? ... あれを・・・皆がやったものを全部見て・・・

モアさんの分は誰かに任せるかに・・・言ってください。

モア：混ぜるのはナムさんです・・・シャーさんはホイップの混ぜる。

390. シャー：ホイップは何？。

391. ブン：ホイップはなんか・・・クリーム・・・ふわふわのやつ。

392. シャー：ああ・・・了解です。

モア：さっき、ナムさんは失敗ですね。今回は失敗ないように<笑>。

393. ナム：もう一回やる？・・・モアさんの分？。

394. ブン：そう・・・じゃ・・・タピオカはブンに任せます。

395. ナム：モアさん・・・信じるの？ありがとう。[その間、ナムはホイップクリームを作る準備をし、泡立て器をシャーに渡した] シャーちゃん持って。

396. シャー：うん。

397. ブン：なんか・・・あれは魔法の。

398. シャー：<笑>。

399. シャー：これ全部？。

[シャーはホイップクリームを作るためのミルクについて、全部入れるのかと尋ねた]

400. ナム：ええ。全部。

401. ブン：じゃ、シャーちゃんこれ [タピオカ] 何分？

402. シャーうん・・・。
403. ブン：ねばねばまで？。
404. シャー：そうちょっとねばねばになった。[シャーはホイップクリームを全部茶碗に入れた]・オッケー・・・そして [↑]。
405. ブン：そして・・・ミiss・・・あのようなホイップみたいこれ？
[ホイップクリームの写真] に混ぜる。
406. シャー：あれ [↑] [ホイップクリームの写真]・・・なにも加えなくてもいいの。
407. ナム：でも・・・マッシー [ハンドミキサー] と同じような速さまで・・・
[ホイップクリームの箱に書いてあるレシピを指した]
408. シャー：ああ・・・それは無理ですね。
409. ブン：シャーちゃんならできるよ。
410. ナム：実は氷を使ったら・・・もっと・・・安い。
411. シャー：あるよ・・・使う？。
[ナムは何も答えず、ブンは冷蔵庫を開けて氷を探しに行った]
412. シャー：後・・・タピオカも使う。
413. ブン：そうね・・・足りるかなあ。
[ブンは氷を持ってトレイに入れ、その上に茶碗を置いてホイップクリームを混ぜた]
414. ナム：なんか・・・実は出来上がったものがあるけど・・・私たちのチームにとって<笑>。
[ブンはシャーの代わりにホイップクリームを混ぜ、シャーはブンの代わりにタピオカを混ぜている。その間、ナムはパンケーキをひっくり返した]
415. ナム：やあ。
416. シャー：おお・・・いい感じだね。
417. ナム：たぶん・・・5分ずつスイッチ。
[手でホイップを混ぜているため、彼らが泡立っている牛乳はクリームに変わる兆しがなかった]
418. ブン：大丈夫よ・・・ちょっとめんどいから。
419. ナム：なんか・・・出来上がったものもあるが・・・それなら簡単すぎる<笑>。
420. シャー：<笑>・・・皆・・・先ミルクティーを作る？。
[シャーが質問したが、その時は誰も手が空いていなかった。ナムはパンケーキを焼いていて、ブンはホイップクリームを泡立っていた]
421. ナム：なんか・・・今・・・皆手がない・・・<笑>・・・手が離さらない？。
422. ブン：手が足りない。
423. シャー：猫の手が借りたい。
424. ナム：そう・・・猫の手をかりたい。
425. ブン：おお・・・今・・・ホイップ見たい。
426. ナム：頑張れ。
427. ブン：今・・・夢にいるけど・・・<笑>・・・ホイップみたい・・・実はホイップ見たくないけど・・・<笑>。

428. シャー：いいにおい。
429. ナム：まだ・・・シャワーしてないよ。
430. シャー：<笑>。
431. ナム：ごめん<笑>。
432. ブン：シャワーしなくても・・・いいにおいか。
[その間、シャーはブンの鍋を借りてミルクティーを作る準備をしていた。冷蔵庫から氷を取り出そうとしたが、型から氷を取り出せなかった]
433. ブン：じゃ・・・シャーはこれお願い。
[ブンはそれを見て、自分が氷を取り出すと言いながら、シャーにホイップクリームを泡立て続けるよう頼んだ。ブンは型から氷を取り出して鍋に入れ、その後、シャーは黒砂糖を煮た鍋の中身を氷の上で混ぜ続けた]
434. ナム：<笑>。
435. シャー：なんか・・・この匂いは何の匂い [焦げ匂い] ? <笑>。

436. ブン：パンケーキ<笑>。

437. ナム：^{スワイマイ}สวยไหม?

438. ブン：^{ビアオリアンマー}漂亮嗎・・・^{ビアオリアンロー}漂亮了。

439. シャー：^{ビアオリアンマー}漂亮嗎・・・^{ビアオリアンロー}漂亮了・・・はないよ。
- いい感じですか。
いい感じですか。
もういい感じです。
いい感じですか。
もういい感じです。
- 場面 28
440. ブン：ないの？。
441. シャー：そんな言い方はないよ。
442. ブン：タイはあるよ。
443. シャー：あるの？
444. ブン：ないか・・・ないよね・・・でも、タイはあるよ・・・なんか・・・今日は・・・好きな服をきて・・・そして友達に聞くと・・・今日わたしきれいって言ったら・・・あの友達は・・・うん
^{ピアオリアンラー}漂亮了・・・^{スワイレオ}တဲ့แล้ว・・・^{ピアオリアン}漂亮は^{スワイ}สวย・・・^{ロー}了は^{レーオ}แล้วでした。
445. シャー：^{スワイレオ}สวยแล้ว・・・台湾は今日わたしはきれいって・・・たぶん・・・^{ピアオリアンオー}漂亮哦・・・^{オー}哦・・・はよ・・・きれいだよ。
446. ブン：ああ。[シャーは茹でたタピオカをもう一回水に流した]
447. シャー：ホイップは？。
448. ナム：じゃ・・・もし・・・できないなら・・・飲む？<笑>。
449. ブン：<笑>。
450. シャー：じゃ・・・わたしはミルクティーを作る・・・コップは？。
451. ブン：これとこれ・・・ナムはテーブルの上。[シャーはミルクティーを準備し、カップを探していた。ブンは自分のカップと調査者のカップをシャーに渡した]
452. ブン：これ・・・ホイップみたい？・・・シャーちゃんは？わたしわからないよ。
453. ナム：私聞かないで<笑>。
454. シャー：なにが？。

455. ブン：これってホイップみたい？。
456. シャー：ああ・・・わからない<笑>。。
457. ナム：わかんないって・・・<笑>・・・あの・・・<笑>。
[ナムは自分が作ったパンケーキを見ると、笑ってしまった]
458. ブン：コメントして。
459. シャー：ふん？。
460. ブン：^{キーレイ}키레이。
461. シャー：<笑>。
462. ナム：よく頑張った<笑>。
463. ブン：<笑>頑張った・・・中国語はなんという？。
464. シャー：何が？。
465. ブン：頑張った。
466. シャー：^{イジンヘンヌリーラー}已经很努力了。もう十分頑張った。
467. ブン：イジン・・・。
468. シャー：はもう。
469. ブン：もう<笑>。
470. シャー：ヘンヌリーラー・・・は頑張った。
471. ブン：^{イジンヘンヌリーラー}ああ。已经很努力了。もう十分頑張った。
472. ナム：^{シトシト}谢谢。ありがとうございます。
473. シャー：^{メイグワンシ}没关系<笑>。どういたしまして。
474. ブン：イジン・・・[ブンはナムにもう一度中国語で話そうとした]
475. シャー：^{イジンヘンヌリーラー}已经很努力了。
476. ブン：^{イジンヘンヌリーラー}あ・・・已经很努力了。[ナムのほうに向いて言った]
477. シャー：ヌリは努力の漢字。
478. ブン：うん。
479. ナム：イエー・・・ホットケーキ出来上がりました。
480. ブン：イエーでも・・・ホイップは・・・まだ・・・できあがってないよ<笑>。
481. ナム：じゃ。[ナムはブンの代わりにホイップクリームを混ぜ続ける]
482. ブン：疲れました・・・なんか・・・今の右の手はなくなりました<笑>。
[シャーはみんなのためにタピオカとミルクティーを準備している。ナムはもう一度ホイップのレシピを再確認し、ブンの代わりに混ぜ続けている]
483. ブン：まだか<笑>。
484. ナム：なんか・・・砂糖入れるって・・・書いて・・・<笑>。
[その間、ナムは箱の側面に書かれた作り方をもう一度確認した]
485. ブン：もし・・・砂糖が入れて・・・もっとホイップが・・・<笑>。
[ナムは混ぜているホイップに砂糖を加えてから混ぜ続けている]
486. シャー：じゃ・・・ここはブンの分。
[シャーはミルクティーとタピオカを順番に作っている]

487. ブン：ありがとう。

488. シャー：まだ？。

[作っている間、シャーはまだホイップクリームを泡立てているナムに向かって尋ねた]

489. ナム：皆飲む？。

490. シャー：飲める？<笑>。

491. ナム：タピオカに入れて飲む。

492. シャー：<笑>。

493. ナム：失敗は楽しいでしょう？<笑>。

[ブンはシャーにミルクティーの作りを手伝って、タピオカをみんなのために準備した。ナムは引き続きホイップクリームを泡立てている。]

494. ナム：ホイップ見たくない・・・たぶん・・・これ失敗・・・ホイップになりそう・・・くない

495. シャー：失敗？。

[どんなに泡立ててもクリームができる兆しがなかったので、シャーはナムと一緒に箱に書かれた作り方をもう一度確認した]

496. ナム：本当はマッシンかも。

497. シャー：でも・・・砂糖・・・入れ？。

498. ナム：さっき入れた。

499. シャー：ああ・・・入れた。

500. ブン：シャーちゃん・・・タピオカ・・・じゃなくてミルクティーこれ？。

501. シャー：うん・・・二つ。[ブンはミルクティーのスティックを2本手に取った後、コップを取り電子レンジに入れた]・・・多分これ[ハンドミキサー]がない。

502. ナム：そう。

503. シャー：ああ・・・それともこれ・・・氷じゃなく・・・氷の水？。

504. ナム：たぶん・・・いろいろな原因がある。

505. シャー：うん・・・水を入れる。

506. ナム：冷たい水・・・これ冷たい？。

507. シャー：うん・・・冷たい。

[シャーはトレイに水を入れ、ナムがホイップクリームを混ぜ続けている間、ブンとシャーはミルクティーを作り、タピオカを加えた。タピオカが出来上がった]

508. ブン：次はタピオカ？。

509. シャー：うん・・・スプーンはどこ？・・・あ・・・そこ。

[ナムはタピオカをすくうスプーンについて尋ねたが、それがコップの中にあることに気づいた]

510. シャー：モアさん ^{スワイジンジン} 是乃乃乃乃乃乃はわかる？。 本当に美しい。

モア：うん・・・わかる。

511. ナム：本当にきれい。

512. ブン：だれ？。

513. シャー：いや・・・なんか・・・台湾人はよくよく言ってる・・・あれタイ語？。

514. ブン：ああ。

515. シャー：最近・・・台湾の曲<笑>。

モア：どんな曲？

516. シャー：いや・・・あまりよくない曲<笑>。

517. ナム：これ [ホイップクリーム)・・・たぶん・・・希望ない<笑>。コートートカピモア
ขอโทษค่ะ พี่ มอ

モア先輩, ごめんね。

モア：全然大丈夫です<笑>。

518. シャー：気にしないで<笑>。

519. ブン：でも・・・あれ [ホイップ] はミルクティーの・・・かけれる・・・私絶対。

520. ナム：じゃ・・・あそこに持って<笑>。

[食卓までもっていくと伝えた]

グループ1の4回目 (ミロキューブ, しゃぶしゃぶのタレ)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ブン	タイ・タイ語	21	女性
ナム	タイ・タイ語	21	女性
シャー	台湾・中国語	20	女性

[ミロキューブとしゃぶしゃぶのタレ]

- ブン：シャーちゃん・・・フライパン使っていい？。
- シャー：いいよ・・・下で。
- ブン：オッケーオッケー。[その間に、ナムはスマートフォンでレシピを確認している]
คาอุไฮตามไลมันอา ออตุ๊จ๊ายันไซโรนกา ตาลีไชยไผ่
- ブン：เค้าให้ทำไรมั้งอะ เขาทำ ก้อย่างไรลงกระทะเลยใ ช้ไหม。
どうする？。すぐ全部フライパンに入れる？。
อาโนมม คอนวินไน กา ตา เลอโคอี้โรนไมโรไซ
- ナム：เอานมชั้นจุ่มในกระทะ แล้วค่อยร้อนไมโลใส่。
練乳はフライパンで温めてから、ココアパウダーを入れる。
[ブンはナムの話聞きながら頷いた。その間、ブンはえのき茸やキャベツ、白菜を取り出してカウンターに置き、一方でナムは練乳、オレオクッキー、ココアパウダーを用意していた]
- ナム：フライパンは？。[ナムは自分が使えるフライパンについて尋ねた]
- シャー：フライパンはこれ。
[シャーはカウンターの下にしまってあった自分のフライパンを取り出し、ナムに渡した]
- ナム：ああ・・・これ [↑]。
- シャー：うん。
- ナム：弱火でします・・・1・・・足りるかなあ。
- シャー：どうするの？。
- ナム：なんか・・・練乳？。
- シャー：うん・・・練乳。
- ナム：温めるので・・・弱火だけで。
- シャー：うん。
- ナム：熱くまで・・・待つ・・・大丈夫かな。
[ナムはフライパンの熱さを確かめるために手をかざし、少しの間待った。温かくなつたと感じる
と、練乳のボトルを開けた。その際、練乳が少し手に付いてしまい、ナムはそれを指ですくって舐
めてみた]
- シャー：<笑>おいしい？。
- ナム：<笑>うん・・・では・・・入れます・・・ピー
[ナムは、フライパンの上に練乳を円のようにゆっくりと絞り出した]・・・やる [↑] 楽しいよ。
- シャー：どのくらい？。
- ナム：うん・・・。[シャーはブンの代わりに練乳をフライパンに入れる]
- シャー：全部？。
- ナム：全部。[しばらく練乳を絞り終わった後、ナムは指を上げて「オッケー」と合図した]

23. シャー：オッケー？。
24. ナム：うん・・・オッケー・・・その後・・・ちょっと温める・・・作ったことがないから一緒に頑張ろう<笑>。[ナムはもう一度スマートフォンを取り出し、レシピを確認した]
25. シャー：パンケーキみたい？<笑>。
[おそらく、この場面は前回ナムがパンケーキを作った時の失敗を示唆している]
26. ナム：<笑>。[練乳が温まるのを待ちながら、ナムはレシピ動画を見てリズムに合わせて腰を振っていた。その横で、シャーさんも一緒にそのレシピ動画を見ていた]
27. ナム：温める・・・これはないですが [粉ふるい] でも・・・問題はないかなあ。
[ナムはレシピ動画を見ながらシャーに説明する]
28. シャー：たぶん。
29. ナム：[ナムはフライパンの中の練乳をヘラで混ぜながら、熱さを確かめていた] まあ・・・温めたかな？ [ナムは再び手をフライパンにかざして温度を確かめたあと、火を少し強めた。牛乳が温まるまでの間、ナムはレシピ動画をもう一度見ながら、ブツブツと説明を口にしていた]
30. ナム：これで混ぜて・・・混ぜて・・・混ぜて・・・固くなるまで。
31. シャー：うん。
32. ナム：ちょっと冷蔵庫に入れて・・・最後はこれと・・・[レシピ動画を指しながら] でも・・・もしこれ [ココアパウダー] を使ったら苦い・・・なのでこれ「ミロスティック」を準備した・・・
[ナムは再び練乳をヘラで混ぜてみた] でも・・・あんまり熱くないな。
33. シャー：もうちょっと？。
34. ナム：大丈夫かも。
35. ブン：ナジャウンレーオマイ フウダイクリンノムレーオ
น้ำจืดอุ่นแล้วใหม่เราได้กลิ่นนมแล้วนะ
もう温かくなったかもしれない。ミルクの匂いがしてきた。
[ナムはブンが言ったことを聞いた後、再び手をフライパンにかざして温度を確認し、IHコンロを切った]
36. ナム：これ足りるかなあ [↑]。
37. シャー：もうちょっと入れる？。
38. ナム：まあ・・・まず・・・やってもよいか<笑>。
39. シャー：<笑>。
40. ナム：じゃ・・・これ [ココアパウダー]・・・入れます。
41. シャー：直接に入れる？。
42. ナム：あれ [粉ふるい] ないから<笑>・・・まあ・・・大丈夫かなあ・・・わかんない<笑>・・・ゆっくり入れます。[ナムはココアパウダーを袋から少しずつフライパンに入れる]・・・もし・・・あれ [粉ふるい] があるなら・・・もっと・・・いいけど・・・しょうがない・・・やってみる？。
43. シャー：どのくらい？。
[シャーはナムからココアの袋を受け取って、フライパンに入れる準備をした]
44. ナム：まあ・・・[シャーはココアパウダーを少しずつ入れ続けていたが、力を入れすぎて、パウダーがこぼれてしまった] おお・・・多分足りる・・・全部混ぜる・・・これ [ヘラ] 使っていい？。
45. シャー：いいよ。

[ナムはココアパウダーと練乳を混ぜながら、しばらく時間をかけて混ぜていた]

46. ブン：シャーちゃん・・・やってみる？。
 47. シャー：うん。[ナムの代わりにシャーは混ぜ続けている]
 48. ナム：たぶん・・・ココアと練乳の・・・バランスが・・・あまりない<笑>でも・・・よく混ぜている・・・少しずつ・・・ビデオの形と同じように・・・よかった<笑>。
 49. シャー：そう<笑>。
 50. ナム：なんか・・・日本はあるかなあ・・・このお菓子・・・見たことないけど。
 51. シャー：わかんないけど・・・台湾はある。
 52. ブン：たぶん・・・わらび餅<笑>。
 53. ナム：<笑>。
 54. シャー：<笑>。
 55. ブン：でも・・・ココアの代わりに {<}。
 56. ナム：きのこ {>}。
 57. ブン：きなこ。
 58. ナム：<笑>きのこって。
 59. シャー：やばいな・・・きのこなら<笑>。
 60. ナム：でも・・・絶対・・・これの方が甘い・・・かなわかんない・・・食べてみる？。
 61. シャー：これはたぶん・・・もう甘い。
 62. ナム：うん・・・でも・・・ココアはこれ [ナムはダークココアの袋を指さして、それがダークココアであることを示した]・・・めっちゃ苦いから。
 63. シャー：へえ。
 64. ナム：でも・・・練乳はめっちゃ甘い。
 65. シャー：そう・・・これいい？。
- [シャーは、練乳とココアがだんだんと粘り気を持ち始めると、質問した]
66. ナム：[ナムはシャーからヘラを渡されると、もう少し混ぜて粘り具合を確かめた] じゃ・・・ちょっと [もうちょっと混ぜてから] 大丈夫かなあ・・・シャーちゃんあれ [彼は手を使って四角形を描きながら、質問した]・・・ある・・・ラップ [↑]。
 67. シャー：ラップ [↑]・・・ある。[シャーは自分のラップを持って来た]・・・でも大丈夫 [↑]・・・これ小っちゃい。
 68. ナム：たぶん・・・大丈夫・・・お皿の上に。
 69. ブン：お皿はこれ。[ブンは置いたお皿を指で指し示した]
 70. シャー：これ？。[シャーはブンが指差したお皿を取って、ナムの前に置いた]
[ブンとナムは協力して皿にラップを敷き、ココアがくっつかないように準備をした]
 71. シャー：全部？。
 72. ナム：うん・・・じゃ・・・入れるね。[ブンとナムが皿をラップで包んだ後、ナムは練乳を皿に注ぎ始めた。その粘り気が、注ぐたびに一層強調され、混ぜておいた練乳の粘りがさらに目立つようになった] 本当にもちもち。
 73. シャー：そうですね。

[ナムは混ぜた練乳をラップに包み、冷蔵庫に入れた。その後、フライパンに残った部分を少し味見した]

74. ナム：うん・・・苦くない・・・でも・・・そんなに甘くない。

75. シャー：ちょうどいい？。

76. ナム：食べてみる？。

77. シャー：ええ・・・待って<笑>。[シャーは味見する用のスプーンを持ってきて、味見した]・・・あれ [シャーは混ぜた練乳の量が少ないのを見てから尋ねた] 足りる？・・・もう一個作る？。

78. ナム：そうね。

79. シャー：思ったより・・・小っちゃい<笑>。

80. ナム：そうね・・・[ナムは頷いて、同意した。] じゃ・・・もう一個作りましょう。

81. シャー：これどうする？。

[練乳をラップで包んだ皿に注いだが、ラップのサイズが小さすぎて、一部が皿にこぼれてしまった。シャーはその部分について尋ねた]

82. ナム：食べる？。

83. ブン：うん。[ブンは頷いて皿を持ち上げ、スプーンでこぼれた部分を食べていた]

84. シャー：<笑>。

85. シャー：フライパンは洗う必要がある？。

86. ブン：洗った方がいいかなあ・・・焦げないように。

87. ナム：そうですね・・・でも・・・やっぱりもったいないね [フライパンに練乳が粘りついていたので、全てをフライパンから取り出せなかった部分はまだある]・・・皆さん食べようか・・・スプーンを持って・・・みんな協力お願いします。

[ルームメイトではない、別のタイ人の交換留学生が、フライパンに残った練乳を食べようとしているところを呼びかけた]

88. ナム：スプーンある？。

89. タイ人：あるある。

[スプーンを持ってきてナムに渡した。ナムはそのスプーンでフライパンに残った練乳をこそげ取り、それを友達に返した]

90. ナム：次は・・・シャーちゃん一人できる？。

91. シャー：うん。

92. ナム： ラアンディーマイ
ล้าง ดี หมู

洗ったほうがいいですか？。

93. ブン： クワンラング
ล้าง ดี หมู

洗ったほうがいい。

94. ナム：シャーちゃん・・・もっと食べる？。

95. シャー：じゃ・・・すこし食べる。

[その後、ナムはフライパンを洗っている。その間に、ブンはしゃぶしゃぶ用の野菜を準備始めた]

96. ブン：シャーちゃん・・・これ [えのき] 切るのをお願いします。

97. シャー：何？。

98. ブン：きのこ。

99. シャー：ああ・・・これいい？。[シャーはえのきの根元を切った]

100. ブン：うん・・・これでいい・・・[ブンはキャベツを取り上げ、一番外側の葉を指差した]
これ使う？。
101. シャー：使わない。[シャーは首を振りながら答えた]
102. ブン：オッケー。
[そしてブンは、ゆっくりとキャベツの外側の葉を2枚はがしてから、キャベツをまな板に置いた]
103. シャー：どう？。
104. ブン：どうでもいいよ<笑>・・・しゃぶしゃぶ使ってしゃぶしゃぶ用の・・・使う。
105. シャー：私・・・これだけ。[キャベツの葉を1枚ずつはがすこと]
106. ブン：ああ・・・じゃ・・・半分ぐらい [ブンは言いながら、キャベツを半分に切った]・・・そして・・・チューチュー。
[ブンは話しながら、半分に切ったキャベツをさぐ切りにする仕草をした]
107. シャー：オッケー。[シャーはブンが半分に切ったキャベツをさらに細かく切り始めた]
108. ナム：この音が好き。
109. シャー：サクサクな？。
110. ブン：ナム^{ケヘット}_{ແກ້ໄຂ} _{ໝີ່ໝີ່} ぎのこをバックから取り出して。
[ブンはナムに、しいたけのラップを剥がすように言った]
111. ナム：じゃ・・・あの・・・スマホのゲーム・・・果物を・・・これ・・・シュシュ。
[ナムは左右にスワイプしている]
112. シャー：ああ。
113. ナム：ある？。
114. シャー：なんか・・・スマホ・・・始めた時。
115. ナム：そうそう。
116. ブン：全部とって。
[ブンはシャーに、自分が持っている皿に刻んだ野菜を入れるように頼んだ]
117. ナム：果物代わりに野菜。
[ナムはゲームの話の話を続けながら、バックからしいたけを取り出していた]
118. シャー：上でも大丈夫？。
[キャベツが多いため、シャーはキャベツを重ねてもいいかと尋ねた]
119. ブン：上でもいい [重ねて置いても大丈夫のこと]・・・後はえのき？。
[ブンはナムが取り出したシイタケを指差した]
120. シャー：これ？ [しいたけ]。
121. ブン：そう。
122. シャー：どう切る？。
123. ブン：これ・・・これ・・・これ。
[ブンは自分の指でシイタケの厚さを測り、シャーはその通りに切ってもらった]
124. シャー：オッケー。[シャーはシイタケを薄切りにしてから、ブンに見せた]
125. ブン：あれでも大丈夫うん・・・うん・・・オッケー。[ブンは頷きながら言った]
126. シャー：何個要る？。

127. ブン：全部<笑>。
128. シャー：多い？。
129. ナム：お皿が限界まで<笑>。[シャーはシイタケを切り続けている]
130. ブン：うん・・・大丈夫・・・大丈夫。
[ブンはシャーがシイタケを切り終わった後、それをキャベツの上に置いたことを確認して、答えた]
131. ナム：なんか・・・これ [切った野菜が重なっている様子] かき氷みたい。
132. シャー：でも・・・野菜・・・洗わなきゃでしょう。
133. ナム：うん。
134. ブン：<笑>。
135. ナム：忘れた？。
136. ブン：うん<笑>・・・じゃ・・・シャーちゃん・・・あれ [水切りザル] 使っていい？。
137. シャー：いいよ・・・下で。
138. ブン：うん。
[ブンはカウンターの下収納をあけ、野菜の水切りザルを取り出し、切ったキャベツとしいたけを洗う]
139. ナム：皆さん・・・朝ごはん食べた？。
140. シャー：まだ。
141. ブン：私もまだ。
142. ナム：今日は朝ごはん昼ご飯は一緒ですね。
143. ブン：夕ご飯も<笑>。
144. ナム：多いだからね。
145. ナム：なんか・・・さっき・・・このゲーム・・・Fruit Ninja。 フルーツニンジャ。
146. シャー：何？。
147. ナム：なんか・・・フルーツ忍者・・・果物・・・の・・・なんか・・・忍者はこれね。
[ナムは忍者のポーズをした]
148. シャー：ああ・・・うんうん。
149. ナム：さっき・・・シャーちゃんは野菜を切るとき・・・あれ・・・浮かぶ。
150. シャー：あれ見たい<笑>。
151. ナム：頭・・・浮かんだ・・・果物・・・変わって・・・野菜。
152. シャー：<笑>。
153. ナム：スマホの・・・。
154. シャー：ふん？。
155. ナム：始めて・・・はやった時・・・あれもだよね・・・鳥の。
156. シャー：そうそう・・・赤いよね。
157. ナム：めっちゃ面白い・・・小学生ぐらい。
158. シャー：angry birds。 アングリバーード。
159. ナム：そうそう。

190. ブン：ゆっくり [ブンは粗挽き唐辛を少しずつ入れる]・・・オッケー・・・まずは・・・これ・・・混ぜる。
191. シャー：ごまは？。
192. ブン：ごまは後で・・・ごまちょっと待ってね。
[シャーがソースを混ぜている間、ブンは何かを探すようにうろうろし、やがてシャーのそばに立った。そして袋の中のごまの量を改めて確認した]・・・全部使おう。
193. シャー：全部使う？。
194. ブン：うん・・・ハクシオン。
[その間、ブンはシャーがそれを混ぜているナンプラーのにおいと粗挽き唐辛でくしゃみをした]
195. ナム：<笑>。
196. ブン：<笑>やばい。[ブンはヘラを手に取り、ごまを床について細かくした]
197. ナム：潰します。
198. ブン：めんどい<笑>。
199. ナム：多分今・・・3階の人が。
200. ブン：ごめんなさい。[ブンはヘラを持ちながら、ごまを床について細かくしながら言った]
201. ナム：3階にだれがいる？。
202. ブン：XXとだれだろう・・・じゃ・・・まあ・・・見た目は変わらないけど [ごまがあまり細かくなっていなかった]・・・使えます [ごまを加えて入れてから味見した]・・・完璧。
203. ブン：タイのにおい・・・じゃない・・・タイの味です。
204. ナム：タイのにおいも<笑>・・・タイの匂いはナムプラーの匂いね。
205. ブン：でも・・・ちょっとしょっぱいけど・・・後・・・砂糖を入れる。
[シャーは混ぜ続けている]・・・砂糖が消えたら完了。
206. シャー：オッケー。
207. ブン：オッケー・・・完了しゃぶ食べよう。
208. D：^{アロイバ}อร่อยป๊ะ。[タイ風のタレについて尋ねた] おいしい？。
209. シャー：^{アロイバ}อร่อยป๊ะは何？。 おいしい？。
210. ブン：ああ・・・^{ハオツマー}好吃 [↑] おいしい？。
211. シャー：^{ハオツマー}好吃？。 おいしい？。
212. ブン：^{ハオツマー}好吃吗みたいな。 おいしい？。
213. シャー：^{アロイマイ}อร่อยไหมと同じ？。 おいしい？。
214. ブン：そうそう。タイはタイ語は・・・^{マイ}ไหมと^パป๊ะと^アฮะ みたいな・・・疑問詞が多い。

グループ2の1回目 (ドイツ風のハンバーグ)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ピーター	ドイツ(ドイツ語)	22	男性
メイ	タイ人(タイ語)	20	女性
スー	台湾人(中国語)	25	男性

[ピーターは最初に今日の食材を冷蔵庫から取り出している]

1. ピーター：肉・・・と・・・。
2. スー：卵？・・・大丈夫？。
3. ピーター：卵・・・後で・・・いい。

[ピーターは冷蔵庫からパン、エンドウ豆、ニンジン、そして肉を取り出し、振り向いて二人に話しかけた]

4. ピーター：最初は・・・あ・・・これは [パン] 水に・・・[パンを茶碗に入れた]
あ・・・^{はいって}入って。[ピーターはパンの入ったボウルをメイに差し出した]
5. スー：少し水？。
6. ピーター：いや・・・あ・・・なんか・・・ちょっと・・・。
7. メイ：ギリギリ [↑]。

[メイはパンがあるボウルに水を注ぎ、それを見ていたピーターは肯定した]

8. ピーター：あ・・・そうかなあ・・・それぐらい・・・と・・・その後・・・パンが全部・・・
水全部を吸ったら・・・[パンをこねる仕草をした] 脱水「↑」。
9. メイ：脱水「↑」。
10. ピーター：とバラバラ。
11. メイ：オッケー。

場面6

[メイはボウルをカウンターに置き、ピーターは手を伸ばしてパンを軽く絞ってみた]

12. ピーター：うん・・・ちょっと気持ち悪い [パンと水]・・・同時にこれを [玉ねぎ]
切ってかな。
13. スー：オッケー。

14. メイ：うん。[ピーターが話し終わると、スーはまな板をカウンターの上に置いた]

15. ピーター：細かいのサイコロにしてほしい・・・だからとりあえず・・・こう。

[ピーターは玉ねぎをまな板の上に置き、スーにナイフで半分に切るところを見せた]

16. スー：小さいほうがいい。
17. ピーター：うん・・・そうそうなんか。

[スーは玉ねぎの皮をむくため、根元から切り始め、ピーターは真剣に見守った。玉ねぎの頭と尾を切り落とした後、スーは手で皮をむき始めた]

18. ピーター：そう・・・とりあえず・・・これを全部とって・・・また同時に・・・この・・・二つを混
ぜて。[ピーターは豚ひき肉の2つパックをメイに渡した] ナイフ？ [ピーターはメイが豚ひ
き肉のパックを開けるのが難しそうだと見てから尋ねた]
19. メイ：ナイフ？。

20. ピーター：なんか・・・これ切って。[ピーターはナイフでラップを破る仕草をした]

21. メイ：ああ。[メイはその通りして、豚ひき肉をボウルに入れる]

22. ピーター：大丈夫？。[ピーターは玉ねぎを輪切りにし始めているスーに質問した]

23. スー：だい・・・大丈夫よ・・・ちょっと待って<笑>。

[スーは玉ねぎを輪切りにした後、横にもう一度切り、玉ねぎをダイス状にした]

24. ピーター：あ・・・もっともっと・・・小さい・・・できれば。

25. スー：オッケー。

26. メイ：ごみ箱は？。[ひき肉をボウルに入れた後、メイはピーターにゴミ箱の場所を尋ねた。
発泡トレイを捨てたいからだ]

27. ピーター：ごみ箱は・・・こちら持つ。

28. メイ：あ・・・すみません。

29. メイ：手で？。[その後、メイはピーターに豚肉を混ぜる方法について尋ねた]

30. ピーター：うん・・・手で・・・ちょっと気持ち悪いけど<笑>。

31. スー：この切り方は・・・ビデオで・・・勉強しました。

[玉ねぎを切っていたスーが話し始めた]

32. ピーター：<笑>

33. メイ：すごいですね。[スーをほめながら手で混ぜている]

[その間に、スーは玉ねぎを切りながら軽く歌を口ずさんでいた。一方、ピーターは水に浸したパンの水分を絞り、メイは手でひき肉を混ぜていた]

34. メイ：一緒に？。[メイは水分を切ったパンについて尋ねた]

35. ピーター：うん。[ピーターは水分を絞ったパンをひき肉と一緒に加えた]・・・これバラバラして・・・よくうん・・・混ぜて。

36. メイ：オッケー。

37. ピーター：後は卵一個。[ピーターは冷蔵庫から卵を取り出し、卵を割り入れた]

38. メイ：冷たい。

39. ピーター：冷たい<笑>・・・あ・・・そう・・・全部。

[ピーターは、メイがボウルの中で肉と卵を混ぜる様子に肯定した]

40. スー：ああ・・・ナイフは・・・ちょっと・・・使いにくい。

[スーは玉ねぎを切りながら、ぼやいた]

41. ピーター：ほかのナイフ必要？。

42. スー：う・・・うん・・・いや・・・多分新しいナイフ・・・必要か<笑>。

43. ピーター：いや・・・これはたぶん使い方が違う。

44. メイ：これがいいですか。[混ぜた豚ひき肉について尋ねた]

45. ピーター：うん・・・ぜんぶ・・・よく混ぜて・・・後は、これも入れると・・・

[スーが切った玉ねぎを指した]

46. スー：[玉ねぎを切りながら] これは十分？。

47. ピーター：うん・・・十分・・・十分。

48. スー：じゃ・・・これ・・・[余った玉ねぎ] どうしよう。

49. ピーター：つぶしもいいかなあ。

50. スー：さら・・・サラダ [↑]。

[スーは玉ねぎをピーターに差し出そうとしたが、ピーターは首を振った]

51. メイ：<笑>。

52. スー：<笑>健康の・・・ため。

53. ピーター：うん・・・。

[肯定しながらゴミ袋をスーの前に出し、スーは余った玉ねぎをピーターに味見させてからごみ袋に入れた]

54. メイ：いや。

55. ピーター：うん・・・そんなに悪くない・・・逆に甘い。

56. メイ：いやいや怖い<笑>。[スーも自分で一片を味見した]

57. スー：うん・・・甘い甘い。

58. メイ：すごい。

59. ピーター：それをとってと [切った玉ねぎを指しながら] ほかのことを混ぜる。

[混ぜた豚肉を指した]

60. スー：じゃがいもはどう？。

61. ピーター：それは・・・あ・・・すぐにしよう [切った玉ねぎに手を伸ばし、指をパチンと鳴らした] とりあえず・・・これをここにはいって。

62. スー：オッケー・・・ピーター。[スーは切った玉ねぎがあるまな板を持ち上げ、混ぜておいた豚肉に玉ねぎを加える準備をした]

63. ピーター：ああ・・・それは全部・・・必要・・・は・・・あ・・・とりあえず・・・半分で。

64. スー：半分？・・・半分・・・オッケー？。[スーは自分が切った玉ねぎの半分から豚肉と混ぜた]

65. ピーター：特に、大きな部分を出していい。

[ピーターはすでに入れたにもかかわらず、大きな玉ねぎのかけらをポウルから取り出した]

66. メイ：大丈夫かな。[メイは再び手でひき肉と刻んだ玉ねぎを混ぜ始めた]

67. ピーター：楽しい？<笑い>。

68. メイ：楽しい [↑] うん・・・楽しい<笑い>。

69. スー：楽しい<笑>。

70. メイ：楽しい<笑い>。

71. ピーター：ああ・・・塩はどこ？。

72. スー：塩 [↑]。

73. ピーター：ああ・・・あそこ。

[スーはピーターの手元を見て、塩が近くにあるのを見つけた。そこで、塩を手に取り、ピーターに渡した]

74. メイ：はい。

[メイはピーターが塩を加えている間、一瞬混ぜるのを止めた。その間にメイは手を挙げ、スーに手を貸してほしい様子を見せた。スーはメイの手が汚れているのを見て、笑った]

75. スー：<笑>。

76. ピーター：どうぞ。[メイは混ぜるのを再開した]
 77. スー：これ十分？。[スーはピーターが入れた塩について尋ねた]
 78. ピーター：まあ・・・とりあえず・・・後は試して。
 79. スー：ああ。

80. ピーター：じゃ・・・同時に・・・じゃがいも。
 81. スー：オッケー。
 82. メイ：煮る？。
 83. ピーター：そう。
 84. スー：どんな形？。[スーはピーターからじゃがいもを受け取った]
 85. ピーター：とりあえず・・・全部・・・ああ・・・き・・・ああ・・・
 肌 [じゃがいも] を・・・とって。
 86. スー：オッけ・・・ちょっと待って・・・。

場面 8

[スーはまな板を使いたいため、切り残した玉ねぎをボウルに入れて、まな板を洗う]

87. ピーター：おお・・・上手。

[ピーターはしっかり混ぜ終わった肉を見つめ、その後、少し肉を取って味見をした]

88. メイ：えって。[メイはピーターが生肉を食べるのを見て、少し驚いた]
 89. ピーター：塩が必要。[ピーターは塩を入れ加えてもう一度味見した]
 90. メイ：大丈夫？。
 91. スー：ああ・・・力が必要。

[その間、スーはピーラーでじゃがいもの皮をむいていたが、あまり鋭くなくて、一人でブツブツした]

92. ピーター：大丈夫・・・大丈夫鶏肉じゃない。
 93. メイ：えって・・・でも豚肉もよくない・・・。
 94. ピーター：うん・・・豚肉は普通に・・・最近・・・うん。
 95. メイ：豚はなま食べてない [↑]。
 96. ピーター：大丈夫大丈夫・・・それは・・・完成して・・・うん・・・これ・・・なんか・・・[手で楕円形を示した] 卵の形にして。
 97. メイ：大きい？・・・小さい？。
 98. ピーター：なんか、これぐらいかな。

[ピーターはメイが肉を形にしようとしている方向を指差した]

99. メイ：ハンバーグ？。
 100. ピーター：そう・・・ハンバーグハンバーグ。
 101. メイ：これは？。

[メイは自分が丸い形にした肉について質問し、ピーターはそれを入れるためのボウルを渡した]

102. スー：ドイツのハンバーグ？。
 103. ピーター：そうかな。[ピーターはじゃがいもの皮をむいているスーを見た]
 104. ピーター：大丈夫？・・・何をしてる？・・・いや・・・そうじゃなくて・・・こうやって自分の体・・・そうやすいと思う。[ピーターは、スーが上向きに包丁を使ってじゃがいもの皮をむい

ているのを見て、包丁を下向きにして、逆さに切らないようにと説明した]

105. スー：こう [↑]。

[スーはピーターの指示通りに包丁を使う方法を修正し、ピーターはそれを確認してから、エンドウ豆の準備を始めた]

106. ピーター：これはちょっと大きいかな・・・なんか・・・足りないかな・・・皆は二つが・・・[2本指] もらえるように・・・今は、五だから、ここから六・・・七・・・なんか、これ一番大きいから。

107. スー：後は半分？<笑>。

108. メイ：ああ。

109. ピーター：半分もいいですけど・・・なんか・・・不平ないように・・・。[メイはやり直した]

110. ピーター：はっこが・・・はちこが出る出ればいいかな・・・皆は二つもらえる・・・[ピーターはメイを見ながら] それは・・・そうドイツはそのままに食べられる。

111. メイ：本当？。

112. ピーター：そう・・・なんか・・・パンの上に・・・それをして・・・そういうなんか・・・嫌い人もいるけど・・・安全・・・大体。

113. メイ：生で食べた？。

114. ピーター：そう・・・生牛肉。

[その間、スーがじゃがいもの皮をむきながらピーターに話しかけた]

115. スー：ね・・・ピーターくん・・・うまのさしみ試した？。

116. ピーター：うま肉のさしみ？。

117. メイ：馬刺しという。

118. スー：うん・・・馬刺し。

119. メイ：ええ [↑]。

120. ピーター：ああ、ばさし [↑] いや・・・あ・・・何これ・・・切れないじゃん。

[ピーターはスーの質問に答えず、皮をむいたじゃがいもを手にとって確認したが、皮がむききれていないことに気づき、スーにそのことを尋ねた]

121. メイ：<笑>。

122. スー：難しいよ・・・後は・・・ナイフでしょうか・・・。

[スーはじゃがいもを受け取り、再び皮をむこうとしながら言った]

123. ピーター：いや・・・渡して。

[ピーターはスーが持っているピーラーを取って、自分で剥けなかった部分をもう一度剥き始めた。それを見ていたスーは、思わず言い出した]

124. スー：Oh my god

[ピーターはしばらくじゃがいもの皮をむき、スーはその様子を立ったまま見ていた]

125. スー：なんか・・・ナイフほうがいいよ・・・まわり・・・周りのじゃがいもが。

126. ピーター：そう・・・でもそれ時間かかりすぎよ。

127. スー：泣いたよ<笑>。

[ピーターはじゃがいもの皮をむき続け、メイはまだ肉を丸めていた]

128. ピーター：なんか・・・切った部分はこれだけだからあまりもったくない。
129. スー：うん。[ピーターはピーラーをスーに返し、再びメイのところへ行った]
130. メイ：はい・・・いいです。[メイは肉の準備が完成したことを伝えた]
131. ピーター：はい・・・オッケーです・・・<笑>まあいいかな・・・手洗ってもいい。
[ピーターは肉の形とサイズを見て、少し笑った]
132. メイ：ええ。[ピーターは鍋を取りに歩いて行って、メイは手を洗った]
後、何が・・・これ・・・煮る？。
133. ピーター：とりあえず・・・これ [エンドウ豆] とじゃがいもが煮る「↑」と・・・揚げるかな。
134. メイ：ああ・・・じゃがいもは切る？。[切る姿をしている]
135. ピーター：そうそう。[その後、メイが何かを探しているのを見て、ピーターは彼女に何を探しているのか尋ねた] ナイフ？。
136. メイ：ナイフ・・・[ピーターからナイフを受け取った] どのくらい小さいがいいですか。
137. ピーター：なんか・・・小さいことを半分したら大丈夫・・・大きいやつを四分いいかな。
138. メイ：うん。
139. ピーター：まあ・・・せめて・・・同じサイズがいいかな。
140. メイ：それ使えますか。[置いてあるまな板を指した]
141. ピーター：うん・・・そう・・・使ってもいい。
142. メイ：これくらい？。[メイはじゃがいもを切ってからピーターに見せた]
143. ピーター：うん・・・これくらい・・・そう四分。
[その間、ピーターは揚げるためのバターを準備し、メイはじゃがいもを切り、スーはじゃがいもの皮をむいた。スーは皮をむきながら、じゃがいもに水を流し続けており、ピーターはそれを見てしまった]
144. ピーター：あら・・・洗わなくてもいいよ。
145. スー：もっと・・・切るやすいよ。
146. ピーター：もっと切りやすい「↑」。
147. スー：うん・・・つちがない。
[ピーターはしばらくスーが皮をむく様子を見てから、IHコンロの火をつけた]
148. メイ：チーズ？。
[じゃがいもを切り終えたメイは、フライパンの中身を見て、ピーターに尋ねた]
149. ピーター：ふん？。
150. メイ：チーズ？・・・これ。
151. ピーター：いや・・・バター。[冷蔵庫を開け、使ったバターをメイに見せた]
ここからのバター。
152. メイ：おお・・・パンための。
153. ピーター：そうそう・・・これ本当に使いやすい・・・だからシューして [ピーターはフライパンにバターを押し込むような仕草をした] ほかの油はめっちゃくちゃなんか [ピーターは手で煙が出ている様子を示した]・・・バターはない。
154. メイ：ああ・・・すごい。

155. ピーター：だから・・・後・・・そんなに掃除しなくてもいい<笑>。
156. メイ：<笑>。
[その間、スーは皮をむいたじゃがいもをメイに渡し、メイはそれを切り始めた]
157. スー：今のスピードは・・・。
158. メイ：<笑>。
[スーが皮をむいている間、メイとピーターはゴミを袋に入れるなどして片付けをし、スーが最後のじゃがいもの皮を剥くのを待っている間、メイはピーターに話しかけた]
159. メイ：あそこの部屋はピーターさんの？。
160. ピーター：うん。
161. メイ：なんか・・・パソコン・・・大きい。
162. ピーター：そう・・・これぐらいじゃなくて生きられない<笑>。
163. メイ：わかる・・・いいな。
164. ピーター：だから・・・日本のため・・・全部・・・分別して・・・なんか荷物・・・服・・・の中にはいって壊らないよ。
165. メイ：うん。
166. ピーター：全部・・・日本に来て・・・なんか・・・繋げていた・・・なんか・・・もっともは大きいなパワーがあって・・・それが荷物にはいらぬ・・・そしてなんか・・・重すぎる。
167. メイ：<笑>重すぎる。
[スーは最後のじゃがいもの皮をむき終わり、それをメイに渡して切らせた]
168. スー：ピーター君のパソコンは・・・なんか・・・郵便局で・・・ではない。
169. ピーター：いや・・・荷物の中に・・・服の中に<笑>。
170. スー：ああ。
171. ピーター：オッケ・・・ピーター・・・次はこれ [エンドウ豆] とこれ [切ったじゃがいも] を煮る。[エンドウ豆とじゃがいもを鍋に入れた]
172. スー：塩は必要ですか。
173. ピーター：塩ははいった。
174. スー：ああ。[メイは使ったまな板と包丁を洗いに持って行った]
175. スー：ピーターくん、・・・どちらがいいですか。[そこに色々なフライ返しやおたまを掛けてあるためピーターはどれがいいか尋ねた] スプーン？。
176. ピーター：何のためのスプーン？<笑>。[スーはおたまをピーターに渡した]
177. スー：わからない<笑>。
178. ピーター：<笑>いや・・・大丈夫。
179. スー：大丈夫？。[スーはおたまを元に戻した]
180. ピーター：ちいさいな・・・ああ・・・同時にこれを・・・これをしていてもいいかな。
[フライパンを指した]
181. スー：じゃ・・・どうぞ・・・チェーフ。[スーがピーターにフライ返しを渡す]
182. ピーター：ありがとう。

[フライパンが熱くなり始めると、ピーターはメイが丸めた肉を一つずつ取り出し、フライパンに入れた]

183. スー：お皿？。

184. ピーター：そう・・・特に・・・大きい皿をここにおいていいかなあ。

[ピーターは言いながら引き続き一つずつハンバーグを焼いている。スーはお皿を探すが、足りなかったため、洗い始めた。ハンバーグを一つずつフライパンに入れている間、ピーターは他のものよりも大きな塊を見つけた]

185. ピーター：これ・・・大きいね<笑>その玉ねぎの部分<笑>。

186. スー：野球。

187. メイ：野球「↑」。

188. スー：野球。

189. メイ：野球「↑」。[聞きながら野球のピッチングとバッティングの姿勢を取る]

190. スー：うん・・・野球のボール。

191. ピーター：ああ・・・ギリギリ。

[ピーターは、ハンバーグをすべてフライパンに入れ終わったことを示し、エンドウ豆とじゃがいもを茹でるための水を待っている間、スーは引き続き皿を洗っていた]

192. ピーター：この水は・・・すいぶん・・・熱いなら・・・^{はい}入って・・・かなあ。

193. メイ：オッケー・・・[息を吸って]バターの^{はい}においはずごい・・・いいにおい。

194. スー：バター？。

195. メイ：そうそう。

[ピーターはハンバーグを焼いている間に、隣の鍋のお湯が沸騰し、白煙が立ち上がっている]

196. スー：ピーターくん・・・隣は危ないですよ。

[ピーターはスーの注意を受けて、鍋の蓋を開けた]

197. メイ：ああ。

198. スー：ち・・・もっと小さいのほうがいいよ。

[皿洗いを終えたスーは、ピーターの隣にきて火力を弱める。その後、ピーターはエンドウ豆とじゃがいもを鍋に入れ、ハンバーグを焼いている間、スーとメイはそれを観察した]

199. ピーター：なんか・・・それはベルリンの夏の料理が{<}。

200. スー：夏？{>}。

201. メイ：夏？{>}。

202. ピーター：そう・・・夏・・・夏は豆がドイツに・・・とるから [ピーターは手でエンドウ豆を摘むような動きをしながら]・・・夏でなん・・・私のおばあさんは広い庭がある・・・ここで豆が [鍋に煮ているエンドウ豆を指しながら] いっぱいあって・・・とって・・・いつも夏で・・・ときはこれを使った。

203. メイ：ああ。

204. スー：うん。

205. ピーター：今何時？。

206. スー：じゅうにじよんじゅっぶんぐらい。

場面 40

場面 10

場面 45

207. ピーター：じゃ、ごぶん・・・ごじゅっぷんで・・・これを・・・試す。[味見する姿をした]
208. メイ：オッケー。
209. ピーター：オッケー・・・終わる。[ピーターは、エンドウ豆とじゃがいもを入れていた皿をスーに渡した]・・・それなにもはいらかった。
210. スー：ああ・・・や・・・油。[お皿の汚れ]
211. ピーター：油？。
212. スー：うん・・・ちょっと油。[スーはもらったお皿を洗いはじめた]
213. ピーター：なんか・・・今は・・・大きい過ぎたら・・・こうなる。[フライパンに指した]
214. メイ：ああ。
215. ピーター：それはなんか・・・バラバラになるから・・・小さいのほうがいいけど・・・まあいいか。
216. スー：なんか・・・大きい場合は・・・もっとなんか・・・薄いほうがいいから・・・。
[ピーターがハンバーグを焼いている間、白い煙が立ち上ったため、ピーターは換気のために窓を開けた]
217. メイ：ふん？。

218. ピーター：<笑>これ・・・ヒュー。
[ピーターは顎で白い蒸気の方を示しながら、音を立て、笑っている]
219. メイ：ああ・・・ヒュー<笑>。
220. スー：ヒュー<笑>。
221. ピーター：ヒュー<笑>。
222. メイ：ヒュー<笑>。
223. スー：ヒュー<笑>。

場面 18

- [ピーターがハンバーグを焼いている間、メイは大きな調味料の瓶がいくつか置かれているのに気づいた]
224. メイ：あの・・・大きい調味料はだれのですか。
225. ピーター：皆の {>}。
226. スー：皆の {<}。
227. メイ：ああ・・・どこで買った？。
228. ピーター：うん・・・どこかな。
229. スー：しん・・・せん・・・それともここと。
230. ピーター：そうかなあ・・・ここと [↑]。
231. メイ：ああ・・・ここと [↑]。
232. スー：でも・・・今・・・こことはし・・・しめた。
233. メイ：ああ・・・しめた。
[その間、時間を潰すためにピーターはスマートフォンを取り出した。しばらく待った後、ピーターはハンバーグを一枚ずつ確認し、皿に盛り付けた]
234. メイ：中は大丈夫？。
235. ピーター：大丈夫だと思う・・・普通にこういう形だったら・・・大丈夫。[ピーターはおたま

を使ってハンバーグを押しながらメイに説明した]・肉は中は・大丈夫かどうかは・タッチでも分かる・なんか・上手なシェフはチキンを触って・ああ・びっくりとか感じられるけど・そのほうが簡単・なんかスプーンなどはタッチしてまだ・[もう一度ハンバーグを押しながらメイに見せた] 違うよね。

236. メイ：かたい？。

[ピーターはスプーンでハンバーグを一つずつ押しながら、メイに見せた。彼の意図は、ハンバーグを押すとしっかりとした感触があれば、それが焼けている証拠だということを伝えることだった]

237. ピーター：今何時？

238. スー：後・三分。

[スーは自分のスマートフォンを取り出して時間を確認した。その間、ピーターは次々とハンバーグを焼き続けた]

239. メイ：あ。

240. ピーター：ふん？。

241. メイ：油が。

242. ピーター：あ・痛い。

[その間、油が飛び跳ねてピーターの手にかかった。ピーターはしばらくの間、ゆっくりとハンバーグを焼き続け、最後に火を消して一つずつハンバーグを取り出し、スーが準備した皿に盛り付けた後、油が飛んだ手を洗いに行った]

243. ピーター：超痛いなあ。

244. スー：<笑>。

245. メイ：<笑>。

246. スー：終わる？・こちら

[煮ているエンドウ豆とじゃがいもを指しながら]の部分終わる？。

247. ピーター：あ・。

248. スー：まだ？。

249. ピーター：そう。[ピーターは頷いた]

250. スー：あ・そう。[スーは再び使ったおたまと蓋などを洗いはじめた]

251. ピーター：ありがとう。

[ピーターはフォークでエンドウ豆とじゃがいもを刺して、柔らかくなっているかどうかを確認した]

252. ピーター：オッケー。[その間、スーのスマートフォンの目覚まし時計が鳴ってきた]

253. メイ：びっくり<笑>。

254. スー：<笑>。[試すため、ピーターがエンドウ豆を食べてみた] どう？。

255. ピーター：まだまだ。[その後、茹でたじゃがいもを一口取って食べた]

うん・じゃがいもはうん。

256. スー：でも・豆はまだ。

257. ピーター：うん・豆はまだ・ちょっと遅い・ちょっと失敗・まあいいか。

[ピーターは茹でたじゃがいもを鍋から少しずつ取り出した]・なんかもっと小さい・。

258. スー：ああ。[スーはピーターに肯定した後、ザルを取りだした]

259. スー：ペーターくん・・・これいいじゃない？。

260. ピーター：ああ・・・でも・・・まめははまだ・・・なんか、のこ・・・残したい。

261. スー：ああ。

[スーはもう一度肯定した後、それを元の場所に戻した。ピーターは4人分のお皿にじゃがいもを丁寧に盛り付け、その間に使用したフライパンを洗った。じゃがいもを皿に盛り付けた後、ピーターは再び鍋の中の豆を食べてみた]

262. メイ：<笑>。

263. ピーター：お・・・よくない・・・[ピーターが最初の一口でエンドウ豆を食べた後、何も言わず、メイは少し笑った。しかし、2口目を食べた時、ピーターはエンドウ豆の硬い部分を取り忘れたことに気づいた] 私のミス・・・うんオッケー。

264. スー：さっきのやつ？。

265. ピーター：うん。

266. スー：オッケー。

[その後、ピーターは鍋を持ち上げた。スーはそれを見て、もう一度ざるを取りに行き、ピーターに渡した。ピーターは豆をざるに移し、湯を完全に切った後、鍋の底に少し焦げた跡があることに気づいた]

267. ピーター：へえ・・・どうやって水はいったのに<笑>。

[ピーターは少し文句を言った後、みんなに均等に豆を取り分け始めた]

268. ピーター：フライパンはどこ？・・・もう洗った。

[スーはそれを聞いて、ある鍋を取り出した]

269. スー：これ？。

270. ピーター：いや・・・フライパン。

[メイは乾かすために吊るしてあるフライパンを指差した]

271. メイ：これ？。

272. ピーター：ああ・・・もう洗ったじゃん・・・なんか・・・その油・・・まだ必要まあいいや・・・なくてもいい・・・もう終わった。[ピーターが「終わった」と言うと、メイとスーは自分の皿を取りに行った。その間に、ピーターは再び冷蔵庫を開け、チューブタイプのバターを取り出した]

273. ピーター：このフライパンの油は・・・もう終わったら・・・バター欲しい？。

274. メイ：欲しい。[ピーターはみんなの皿に均等にバターを入れた]

275. スー：ああ・・・調味料がないよね。

276. ピーター：いや・・・普通に・・・パンからの油をふうして・・・まあ・・・それはそれを。

277. スー：ああ。[その後、みんなは自分の皿を取って、食卓に向かった]

グループ2の2回目 (チキンコーラとカレー)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ピーター	ドイツ(ドイツ語)	22	男性
メイ	タイ人(タイ語)	20	女性
スー	台湾人(中国語)	25	男性

[今回使用する鶏肉は冷凍していたため、使う時にまだ解凍されていない。そこで、スーはピーターに鶏肉を電子レンジで解凍してほしい]

1. スー：まずは・・・か・・・かい・・・とう [↑]。
2. ピーター：解凍。
3. スー：解凍。
4. メイ：解凍<笑>。
5. ピーター：全部？。
6. メイ：これもいい [↑]・・・私の豚肉と一緒に・・・カレーの。
7. ピーター：ちょっと全部が入れないかなあ・・・とりあえず・・・これ。
8. スー：わたしは方略を。

[スーはスマートフォンを見ている]

9. メイ：<笑>何？。
10. スー：少し方略を・・・[メイにスマートフォンを見せた]
11. メイ：オッケー。

12. スー：なんか・・・記憶を簡単に<笑>。

[スーは肉が解凍されるのを待っているピーターに向かって話しかけた]

13. メイ：これはスープ使う？。

[メイはカウンターに置いてある人参、大根、レンコンについて尋ねた]

14. スー：スープもう作らないね。

[最初は3品の料理を作る予定だったが、その日は計画を変更した。なぜなら、メイが1日前にタイ料理からカレーにメニューを変更したからだ]・・・でも、スープのものは邪魔かなあ。[スーは言いながら手を伸ばして人参・・・大根・・・レンコンを冷蔵庫に入れました。するとメイはスーについて行き、冷蔵庫の前でカレーを作るためにニンジンが必要だと言った]

15. メイ：わたしにニンジン。

16. スー：あ・・・にニンジン [↑]。[スーは人参を取ってメイに戻した]

17. メイ：わたしも使うカレー。

[メイはにんじんを取り戻してカウンターに置き、その後、スーが買っておいた玉ねぎを使わせてほしい]

18. スー：うん・・・カレーはこれ [玉ねぎ] 多い・・・多い？・・・一つ [↑]。

[スーは玉ねぎの量についてメイに尋ねた]

19. メイ：うんうん・・・一つ。

20. スー：カレーは一つ [↑]。

場面 42

場面 42

21. メイ：うん・・・一つだけ。
22. ピーター：半分は足りる？。
23. メイ：なんか・・・もし・・・多すぎなら・・・なんか・・・。
24. スー：多すぎなら・・・チキンコーラに入るかな。
25. メイ：うん・・・オッケー。
26. ピーター：なんか・・・私玉ねぎ半分があるから・・・もしかしたら・・・半分大丈夫ならそれ使った方がいいかなあ。
27. スー：うんうん。[ピーターの玉ねぎを使わずに、一個の玉ねぎを取り出した]
28. スー：ピーターくん・・・ねぎをお願い・・・ピーターくんの力を・・・<笑>。
[ピーターに玉ねぎを渡した]
29. メイ：<笑>
30. ピーター：なんか・・・冷たい。
[ピーターは手が冷たく感じたときに言ってからピーターはスーと場所を交換して玉ねぎを切る準備をした]
31. ピーター：このねぎは・・・このねぎははどんな形？。
[ピーターは自分の隣に立っているメイに、尋ねた]
32. メイ：え？。
33. ピーター：どんな形？。
[メイはピーターの質問に答えなかったので、ピーターはその時、スマートフォンを持ったスーが入ってきたのを見て、もう一度尋ねた]
34. スー：たぶん・・・ほそい・・・長いの。
35. ピーター：ほそい・・・長い [↑] オッケー。
[ピーターはうなずいて、ナイフで玉ねぎの皮を剥いている]
36. メイ：実はいつも手で・・・直接に。
[スーは手で何かを引っ張る仕草をした。ピーターが玉ねぎを切っている間、スーはチキンコーラの準備を始めた。少し時間が経つと、電子レンジが鳴った。メイは肉が解凍されたかどうかを確認するため、電子レンジから取り出した肉を見た。それを見たスーは、メイにもう一パックの鶏肉を渡した]
37. スー：これも。
38. メイ：まだ・・・固い。
39. スー：うん一緒。
40. メイ：入らない。
41. スー：ふん [スーは肉がどうなっているか見に行くと、電子レンジがすでにいっぱいだと気づき、思わず笑ってしまった] <笑>。
42. メイ：また固い。[スーは笑っても今回は3パックの肉を全部電子レンジに入れた]
43. スー：ドラえもんを見たことがある？。
[その間に、スーはコップと小型サイズのコラーを持ち上げ、メイに尋ねた]
44. メイ：ある。

45. スー：なんか・・・なんか・・・ど・・・道具をだ・・・出すは・・・
トウトウトウトウ トウトウン。
[スーは音真似をしながら、まるでドラえもんのようにお腹のポケットから計量カップを取り出した]
46. メイ：ああ・・・これ<笑>。
47. ピーター：<笑>。[玉ねぎを切っていたピーターは、その音を聞いて笑い出した]
48. スー：<笑>トウトウトウトウ トウトウン。[コーラの量を図りながら] おお・・・
あれ・・・タイもこの料理ある？。
49. メイ：あるある。
50. スー：ある？・・・へえなんと・・・呼び。
51. メイ：^{ガイトート}ไกทอดไก่ チキンコーラ。
52. スー：^{ガイトート}ไกทอด ^コค • • • へえ・・・ チキンコーラ。
53. メイ：中国語は？。
54. スー：^{ユーロージ}可樂雞。 チキンコーラ。
55. メイ：^{ユーロージ}可樂雞。
56. ピーター：しけみたい。 チキンコーラ。
57. スー：しけみたい？。
58. ピーター：なんか・・・黒いの大気。
59. スー：じゃ・・・服が・・・服が変えて・・・なんか・・・かく可能な。
60. ピーター：持ってる<笑>。
61. スー：持ってる？<笑>。
62. ピーター：持っている・・・二つ。
63. スー：<笑>。
[スーは測ったコーラをカップに注いだ後、玉ねぎを切っているピーターを見た]
64. スー：小さいの・・・使いやすい。
65. ピーター：何？。
66. スー：小さいナイフ・・・使いやすい [↑] いつもなんか・・・大きい・・・大きいなんか
サイズ。[その間、電子レンジがもう一度鳴ったが、まだ固かったため、もう一度解凍を試み
た。今回は一度に一つのパックを入れた]
67. ピーター：でも・・・わたしは手が小さいから・・・これの方が使いやすい。
[電子レンジが鳴ったとき、スーは解凍されたものを確認しに行こうとしたが、ピーターが先に
話し始めた。ピーターが話し終わった後、スーはメイに解凍されたものについて尋ねた]
68. スー：大丈夫？・・・これ。[スーは、一部の肉が置かれているのを見て尋ねた]
69. メイ：まだまだ固い。
70. スー：まだまだ [↑] なんか・・・きのう・・・上のところおいたほうがいいのに。
[冷蔵庫を指しながら話した]
71. ピーター：なんか・・・それとも・・・熱い水でも解凍できる・・・なんかちょっと熱い
水入ったら。

[ピーターは玉ねぎを切り終わった後、肉を解凍するための茶碗を取り出し、蛇口からお湯を入れようとしたが、出てきた水はまだ冷たかった]

72. スー：何？。

73. ピーター：なんで冷たい。

[スーはもう一度蛇口を調整し、しばらく待った後、ようやくお湯が出てきた。スーはお湯を茶碗に入れてから鶏肉はそこにも入れた]

74. スー：おお・・・オッケ・・・じゃ次は野菜の。[スーは野菜を入れるためもう一つの茶碗を取り出した] じゃ・・・今はカレーの準備した方がいいのかなあ・・・今は肉はまだ。

75. メイ：うん。[メイは肯定しながら、にんじんをスーに渡した]

76. ピーター：これは一つだけ？。

[ピーターがピーラーの話をしている間、スーは袋からにんじんとじゃがいもを取り出していた]

77. スー：<笑>・・・うん・・・あ・・・今は [じゃがいもを袋から出した] あらいて・・・あらいたほうがいい。

[スーがじゃがいもを洗っている間、ピーターはピーラーを使ってにんじんの皮をむき始めた。そ

の間、電子レンジが再び鳴り響き、鶏肉と豚肉のそれぞれ1パックが解凍されていった]

78. ピーター：それ・・・全部必要かな？。[ピーターはニンジンについて尋ねた]

79. メイ：ふん？。

80. ピーター：これ [にんじん] 全部必要？。

81. メイ：ううん・・・二個だけでいいかな・・・二本だけでいいかな。

82. ピーター：うん・・・二本・・・オッケ。

83. スー：たぶん・・・このやつは・・・たぶん・・・。「指パッチンをした」

84. ピーター：ちょっと・・・こうして。[ピーターは切る動作をしている]

85. スー：うん・・・その形の名前はどんないう。[自分のスマートフォンを取り出して、しばらく単語を検索した] 角を切る・・・角切る。[スーは自分のスマートフォンをピーターにも見せた]

86. ピーター：うん。

87. スー：角を切る。

88. ピーター：これ捨てて。

[ピーターはにんじんの皮をむき終わった後、スーにそれを捨てるように言った]

89. スー：オッケー。

90. ピーター：全部入れるかな？。

91. スー：まあ・・・ちょっと無理。

[ピーターは捨てるためににんじんと玉ねぎの皮をスーの両手に渡しながら質問をした。スーはそれを捨てた後、ピーターがにんじんの皮をむき終わるのを見て、ピーラーをカウンターに置いた。ピーターはその後、にんじんを切り始め、一方、メイはピーターが置いたピーラーでじゃがいもの皮をむき始めた]

92. ピーター：これぐらいのサイズがいい？。[ピーターはにんじんを切り進めながら尋ねた]

93. スー：いい。

94. メイ：うん。

[スーはピーターの隣に行き、まだ切っていないにんじんを自分の鼻に当てて置いた]

95. スー：snowman<笑>。

96. メイ：<笑>。

97. スー：<笑>。

98. スー：これは [にんじんと玉ねぎ] 足りるかなあ・・・カレーは？。

99. メイ：うん・・・いい・・・足りる。

[メイはスーの方を振り向き、頷いた後スーはお湯で解凍した鶏肉を取ってみた]

100. メイ：大丈夫？それとも・・・電子レンジで・・・。

101. スー：うん。電子レンジで・・・今はちょっと・・・。[電子レンジに鶏肉を入れた]

102. スー：ぬ・・・ぬるい [↑]。

103. メイ：ぬるい [↑]・・・ぬる？。[スーはメイに聞いて自分のスマートフォンで検索した]

104. スー：う・・・うん・・・ぬるい・・・ぬるい・・・これ。

[スーはメイにスマートフォンを見せた]

105. メイ：ああ。

106. スー：なんか・・・あまり使わ・・・ないよね。

107. ピーター：いや・・・よく使うよ・・・ある場面で。

108. スー：もしかしたら・・・カレーを使う・・・作るかなあ・・・

コーラチキンはちょっと・・・。

[ピーターが切ったにんじんを皿に盛り付けたが、メイが皮を剥いたじゃがいもも切り続けている]

109. ピーター：それも・・・同じサイズ？。

110. スー：うん。

[彼らはしばらくの時間をかけて材料の準備をしていた。ピーターはじゃがいもを切り、メイはじゃがいもの皮をむき、スーはまだ電子レンジから解凍された鶏肉を待っている。その後、再び電子レンジが鳴った]

111. メイ：大丈夫？。

112. スー：まあ・・・ああ・・・真ん中はちょっと。

[スーは手でくっついた鶏肉を離したかったが、まだ固すぎてうまくできなかった]

113. メイ：<笑>。

114. ピーター：熱い水に。[ピーターはじゃがいもを切る手を止め、スーに鶏肉をお湯に入れるように言った]・・・あもう・・・熱くない。

115. スー：うん。

116. ピーター：新しい？。

117. スー：いや・・・直接に・・・もっと強い。

118. ピーター：解凍の設定じゃなくて・・・もっと。

119. スー：うん・・・500。

120. メイ：切るがおわったら・・・煮るほうがいいかなあ。

121. スー：うん・・・ちょっと違うよね・・・作り方は。

[この時、ピーターはじゃがいもを切り終え、スーは再びすべての皮を片付けしている]

122. メイ：鍋は・・・自分の足りるかな・・・足りないかも。

123. ピーター：うん。

124. スー：もっと大きいのが？。

125. メイ：うん・・・大きいのが。

126. スー：じゃ・・・これ使う。[スーはカウンターの下の棚から大きな鍋を取り出し、IHコンロに置いた] でも・・・まずは水かな。

127. メイ：水。

128. ピーター：水と塩。

129. メイ：水と塩。

場面 17

[メイはIHコンロの上に置かれていた鍋を取って水を入れた] 何？。

130. ピーター：塩じゃない？。

131. メイ：いや・・・後。

132. ピーター：でも・・・後なら・・・塩の味できない。

133. メイ：ああ・・・そうか。

[メイはピーターが言ったことを肯定し、ピーターは塩を約2茶さじ入れた。その間、スーは再び電子レンジから鶏肉を取り出し、くっついた鶏肉を分けようとしたが、うまくいかず、もう一度電子レンジに入れた]

134. スー：こ・・・氷。

[スーは作業をしながら、ブツブツ言っており、ピーターは塩を入れるときにIHコンロに少し塩をこぼしたので、その後ピーターは手で塩を払い落とした]

135. ピーター：それは熱くない。

136. メイ：本当？。

137. ピーター：そう・・・Inductionだから・・・本当の火じゃない。

138. メイ：Introduction [↓]。

場面 17

[スーは電子レンジで解凍した鶏肉を取り出したが、熱すぎて一部が少し焼けてしまっていた]

139. スー：あ・・・多分これ・・・おれの想像・・・違うか<笑>。

140. ピーター：そう<笑>・・・たぶん・・・これもうこうになっちゃう [程度熟した] ので・・・水の方がいいじゃない？。

141. スー：でも、これも大丈夫そうかな。

[スーは鶏肉を切り始め、切った鶏肉を少しずつコーラに入れた]

142. ピーター：それはもったいないだから。

[ピーターは残りの鶏肉をお湯で解凍するその間にメイは生姜の切り方についてスーに聞いた]

143. メイ：手伝いましょうか。

144. スー：うん・・・大丈夫。

145. メイ：大丈夫 [↑]。[メイはカウンターにおいておる生姜を見つけた] これ使いますか。

[メイは生姜を手に取りながら質問した]

146. スー：うん・・・なんか・・・薄い・・・薄切り・・・薄切りお願い。

147. メイ：薄い切り [↑]。

148. ピーター：じゃ・・・僕片付ける。

149. メイ：うん・・・これは [置いてあるニンジン] 捨てる？。

150. ピーター：うん。

151. メイ：薄切りはどのくらい？。

152. スー：薄い切は・・・ああ・・・このような。

[指を生姜に近づけて、大きさを測りながら教える] 一つ・・・一つ。

153. メイ：ああ。

154. スー：このかんじ。[切って置いてある玉ねぎを指さした]

155. ピーター：まだ・・・肌がこれじゃない [↑]。[ピーターは生姜を指す]

156. スー：大丈夫・・・肌大丈夫。

157. メイ：ふん？。

158. ピーター：皮・・・大丈夫？。

159. スー：大丈夫・・・生姜だから・・・殻が・・・たいちょう・・・
タイも同じ殻が大丈夫？。

160. メイ：タイは皮・・・剥きます。

161. スー：あれ？。

162. ピーター：そう・・・それしてる。

163. スー：なんか・・・中華はあまり切るかなあ・・・あんまり・・・

[鶏肉を切っている間、スーは一人でブツブツとつぶやいている]

このチキンは毎日のバイトと比べて簡単。

164. メイ：<笑>。

[ピーターは使用済みの皿を洗い始め、メイは生姜を切り、スーは引き続き鶏肉を切っている]

165. メイ：全部 [生姜のこと] 切るかな？。

166. ピーター：全部必要？。

[ピーターはメイとスーの間で皿を洗っているため、隣にいるスーに質問した]

167. スー：鶏？

168. メイ：<笑>。

169. ピーター：いや・・・これ。

[ピーターはメイが切っている生姜の方を指さし、メイも生姜を取り上げて見せた]

170. スー：いえいえ。

171. ピーター：少しだけ。

172. スー：少しだけ

173. メイ：ああ。

174. スー：大丈夫・・・大丈夫。

175. メイ：これどう？。[メイは切った生姜の量を指さして見せた]

176. スー：大丈夫・・・ちょっと多いけど<笑>。
177. メイ：はあ？。
178. ピーター：いや・・・捨ててもいい・・・もったいないけど。
179. スーいや・・・大丈夫・・・ちょっと夜の料理も使うもいいし。
180. メイ：ピーターさん昨日、運動会行ったやん・・・どうだった。
181. ピーター：うん・・・楽しかったでも疲れた。
182. メイ：疲れた [↑]。
183. スー：後も・・・飲み会<笑>。
184. メイ：ここの飲み会？。
185. スー：いや・・・近くに牛角の。
186. メイ：ああ。
187. ピーター：そう・・・行って。
188. メイ：皆と？。
189. ピーター：うんうん・・・皆とああ・・・でも皆じゃないけど・・・50人。
190. メイ：50人？多すぎ。
191. スー：50人部屋で [↑]。
192. ピーター：いや・・・部屋は別々になったから。
193. スー：ああ。
194. ピーター：多分・・・全部・・・全部を使ったから<笑>。
195. スー：うん。
196. ピーター：でも・・・会計は全部合わせたら二十万。
197. メイ：二十万<笑>すごい。
198. ピーター：二十万の会計・・・皆四千ぐらい。[スーはそれを聞くと、舌打ちをした]
199. メイ：四千円・・・店員さんはお金持ですね・・・うわ怖い。
[カレー用のお湯が沸騰して吹きこぼれしているため、メイはそれを見て火を弱めた]
200. スー：なんか・・・えーと・・・上 [蓋] は必要ないかなあ・・・上のせいで。
201. メイ：ふた？
202. ピーター：そうそう。
[ピーターは鍋の蓋を開けに来て、切ったニンジンとじゃがいもを入れて、その時スーは鶏肉の切りも終わった]
203. ピーター：なんか・・・これ。
[その間、ピーターは食事の領収書をスーと調査者に見せた]
モア：多すぎじゃん。
204. スー：居酒屋で？。[スーはコーラと鶏肉を手で混ぜながら尋ねた]
205. ピーター：<笑>そう・・・焼肉だから。
206. スー：ああ・・・焼肉四千円はまあ・・・安いかな。
207. メイ：いや。
208. スー：居酒屋で・・・焼肉の居酒屋。[スーは鶏肉とコーラを混ぜた後、鶏肉をそのまま置い

- ておいてから、冷蔵庫からニンニクを取り出した]こちら・・・お願い。[スーはメイに頼んだ]
209. メイ：いい。
- [メイはゆっくりとニンニクの皮をむこうとしたが、ちょっとやりにくかったので、まずは包丁でニンニクをつぶしてから皮をむいたスーは横で見ていた]
210. スー：ふん・・・なんかメイは・・・メイさんはあまり・・・料理・・・あまり・・・ですね。
211. メイ：[頷いた] そう<笑>。
212. ピーター：<笑>。[ピーターは洗った皿を拭いている]
213. メイ：どうして?。[メイの代わりにスーがニンニクを切った]
214. スー：まあ・・・これは要らないと<笑>ちょっと・・・そしてこのタイプはもっと
なんか・・・ニンニクの味が出てくる。
215. メイ：ああ。
216. スー：三つだけほうがいいかなあ・・・まあ・・・オッケ・・・大丈夫。
- [スーはニンニクを切り終わった後、彼は切った玉ねぎと一緒にまとめて持ち、ピーターは使用済みの皿を再び洗い始めた]
217. ピーター：これはどう?。[ピーターはゆでているニンジンとじゃがいもの鍋を指さした]
218. メイ：できるかも。
219. ピーター：試す?。
220. メイ：うん・・・炒めは・・・炒め。
221. ピーター：これは試す?。
[ピーターはもう一度、ゆでているニンジンとじゃがいもの鍋を指さした]
222. メイ：試す [↑]。
223. ピーター：固さはどう?。
224. メイ：ああ。
225. ピーター：フォークで [↑]。[ピーターはすぐに質問しながら、引き出しを開けてフォーク
を取ってメイに渡してメイは受取ったフォークで固さを確認した]
・・・まだできてない?。
226. メイ：ちょっと固いかなあ。
227. スー：なんか・・・フォークはちょっとちっさい<笑>小さくない?。
228. メイ：<笑>。
229. ピーター：でも・・・大きいフォークはどこがわかんない。
230. スー：本当?。[彼は引き出しを開けて度探したが、見つからなかった]・・・まさか・・・
上?・・・これ [バターナイフ] 直接にパー。[何かを刺す動作をした]
231. メイ：<笑>大丈夫。
232. スー：ちょっと待って・・・[引き出しを開けてお箸をメイに渡した]
これを使って・・・使いやすいかなあ。
233. メイ：まだ固い。[メイは箸でじゃがいものを刺しながら言った]
234. ピーター：なんか少し固いでも大丈夫けど・・・。
[ピーターは洗ったばかりの皿を拭きながら]

235. スー：カレーにとってもっと柔らかいほうがいいじゃない？。
236. メイ：そうよね・・・じゃもうちょっと。
237. ピーター：それは好みだなあ・・・なんかもし全部スープになったら・・・まあ・・・
もっと柔らかいのほうが。
238. スー：うん。
239. ピーター：なんだけど。
240. スー：まさか・・・鳥はのやつは [スーが一番大きなフライパンを取り出し、フライパンと準備していた鶏肉を見比べながら見つめた]・・・<笑>足りるかなあ？。
241. ピーター：まあ、結構多いか・・・もっと大きいパンかなあ。
242. スー：同じ。
243. メイ：同じ。 [スーはフライパン二つを比べてから、ピーターが話を続けた]
244. ピーター：これはもっと深い。
245. スー：オッケー・・・じゃこれにしよう。 [スーはフライパンをIHコンロにおいてつけ始めた]・・・なんか・・・方略を少しだけ・・・見るかな・・・うん多分オッケー。
[スーは片手に油を持ち、もう一方の手でスマートフォンを取り出してレシピを再度確認した後、油をフライパンに入れた。その間、メイは近くでカレールーの使い方を確認しながら読んでいた]
246. スー：じゃ・・・多分今は。
[ピーターはコーラと混ぜた鶏肉の入れた茶碗を取って、IHコンロの横に置いた]
247. ピーター：たぶん・・・カレーを同じ時間でなくてもいいから。
248. スー：うん・・・じゃ・・・今後で？。
249. メイ：えっ？今は？。
250. ピーター：まずはカレー。
251. スー：カレー入る [↑]。
252. ピーター：うん・・・カレーはもっと時間がかかるから。
253. メイ：ああ・・・えーと・・・なんか・・・牛乳がない・・・。
[メイは箱の側面に書かれた作り方を見せながら、ピーターとスーに説明した]
254. スー：牛乳あるよ・・・おれ牛乳がある。
255. メイ：あ。使ってもいい？。
256. スー：うん。
257. メイ：じゃ・・・炒め？。
258. ピーター：えっ・・・なぜ・・・火が入ってない？ [切った玉ねぎを指さした]・・・後で？
259. メイ：そう・・・なんか [カレールーに書いてある作り方を3人で読みながら、作り方を議論している]・・・炒め・・・そうなので全部必要ではない・・・でも肉は・・・。
260. スー：ねぎ必要ではない？。
261. ピーター：それはフライパンででしょ？。
262. メイ：うん・・・これは使わない・・・使わなくてもいいです・・・中はこれでもいい。
[茹でているニンジンとじゃがいもを指さした]

263. ピーター：なぜ・・・なぜ・・・これ？。[ピーターは切っておいた玉ねぎを指さした]
264. スー：<笑>。
265. メイ：じゃ・・・じゃ・・・使う<笑>あれ・・・スーさんも使う？。
266. スー：うん・・・おれも使う。
267. メイ：じゃ・・・半分半分だけ使う・・・使ってもいい？<笑>。
268. スー：オッケ。
269. メイ：ありがとう。
270. スー：大丈夫。
271. メイ：じゃ・・・これ使ってもいい？<笑>フライパン使ってもいい？。
[メイはスーがコーラチキンを炒めるために油を入れたフライパンについて尋ねた]
272. ピーター：でも・・・この油はね。
[スーはコンロに置かれていたフライパンを取り出し、カウンターに置いた]
273. メイ：あ・・・使う。
274. スー：まあ・・・大丈夫。[ピーターはもう一つのフライパンを取り、IHコンロの上に置いた]
275. ピーター：両方は必要だから。
276. メイ：えーと・・・油 [↑]。
277. スー：油 [↑]・・・えっそれとも・・・バターのほうがいいかな。
278. ピーター：今・・・バターがない。
279. メイ：バターがない [↑]。
280. スー：油だけ。
[その間、ピーターは茹でたじゃがいもとにんにんに包丁を使って刺してみた]
281. ピーター：スープは大丈夫・・・柔らかくなった。
282. メイ：大丈夫？。[その時、メイは質問しながら、フライパンに油を入れた]
283. ピーター：だから・・・これをとって。
284. スー：何を取って？。
[ピーターは、鍋でじゃがいもとにんにくをゆでていたコンロを消した。質問には答えず、何かを探しているように見えた。その間、メイは2つのパックのうち1つの豚肉を取り出した]
285. スー：あれ・・・上の肉は？。
286. メイ：わかんない・・・ルームメイトのかなあ<笑>。
287. スー：<笑>。
288. ピーター：熱って。
[ピーターは鍋を直接触った瞬間、大きな声で叫び、その後、タオルを取って鍋をもう一度掴んだ。その間、メイとスーはカレー用の肉の量について話し合っていた]
289. メイ：これだけ足りるかな・・・肉は・・・牛乳は・・・かなあ。
290. スー：肉は足りる [↑]。
291. ピーター：うん。[ピーターは頷いた]
292. メイ：足りるなら大丈夫。

293. ピーター：オッケー。

[ピーターはにんじんとじゃがいもを煮た鍋を持ち上げて、ザルに注ぎ、流水で洗い始めた]

294. メイ：イエー。

295. スー：[拍手]

296. スー：水は冷たい？。

297. ピーター：煮続けないように。

298. スー：もう一度こちらに入る？。[スーはさっきの鍋を指さした]

299. ピーター：うん。[ピーターはにんじんとじゃがいもが入ったざるを持って、再びカレールーの作り方を確認しに戻った。その間、メイはフライパンで玉ねぎを炒め始めた]・・・肉入れる？。

300. メイ：うん・・・一緒・・・肉と野菜でも・・・これ [ニンジンとじゃがいも] 大きいから。

301. スー：まあ・・・大丈夫。

302. メイ：フライパンに入れない [↑] かなあって。

303. スー：あ・・・大丈夫。

304. メイ：大丈夫 [↑]。

[メイとスーが議論している間にピーターはもう一度カレールーの箱に書いてあるものを確認した]

305. スー：すこ・・・半分だけ。

306. メイ：あ・・・半分・・・うん [ピーターはまだ、レシピを読んでいる]・・・後で・・・あの鍋ももう一度使うと思う。

307. ピーター：オッケー？。

308. メイ：うん。

309. ピーター：じゃ・・・いつこれ入る？。

[ピーターはカレールーに書いてある作り方を読みながら、自分が持っているゆでたニンジンとじゃがいもについて尋ねた。その間、スーも少し顔を突っ込んでレシピを読んだ後、冷蔵庫を開けてミルクを取り出した]

310. メイ：あ・・・一緒・・・でも・・・もう大丈夫だね・・・じゃこのぐらい・・・[カレールーに書いてある作り方を指しながら] なんかスープとこの材料と一緒に・・・なんか鍋と一緒に。

[メイは玉ねぎを炒めながら説明した]

311. スー：牛乳オッケ。[スーはミルクを持ちながら、メイの前にそれを置いて言った]

312. メイ：あ・・・ありがとう。

313. スー：なんか・・・ちょっと珍しいね・・・初めての料理・・・料理した後<笑>。

314. メイ：<笑>助けて [↑] 初めてではないけど<笑>。

315. ピーター：初心者？<笑>。

316. スー：なんか・・・おれの・・・なんか・・・日本に来たばかりは料理初めの勉強した。

317. メイ：ああ・・・わたしも<笑>。

318. ピーター：あれ・・・今何歳？<笑>。

319. メイ：22 です。

320. スー：24<笑>。
321. ピーター：<笑>。
322. スー：なんか・・・台湾は外食 {<}
323. メイ：入れる？<笑> {>} [メイはおいてある肉を取って入れようとする]
大丈夫？<笑>。
324. スー：ちょっと待ってうん。[スーはレシピをもう一度読んでいるが、その瞬間メイは全部の豚肉を入れた]・・・え・・・え・・・。
325. ピーター：これは別・・・のほう・・・。
[ピーターは箸を使って豚肉をフライパンで広げた]
326. スー：え・・・まあ・・・これはちょっと・・・やばい・・・後はみずちょっと小さい。
327. メイ：固い。
328. ピーター：最初は別々でいいのに。
329. スー：ちょっと手伝って・・・ちょっと待ってよ。
[豚肉は冷凍したので、一枚ずつではなく、全部はくつつって、炒めにくい状態で、スーはピーターの代わりに箸で豚肉を広げている]
330. メイ：そうだね・・・ごめん<笑>。
331. ピーター：やばい・・・失敗したこと録音した。
332. メイ：<笑>まあまあ。
333. ピーター：ちなみでタイで箸使うのがおおい？・・・それともあんまりない？。
モア：あんまりない。
334. ピーター：なんか・・・隣にベトナムは多いですから・・・同じかなあって。
335. スー：ベトナム？。
336. ピーター：うん・・・箸は多いらしいよ。
337. スー：でも・・・言語はぜんぜん違うかなあ・・・。
338. ピーター：ふん？。
339. スー：タイ語とベトナム語は違うよね。
340. メイ：全然・・・でも聞くだけはわからないなら・・・聞くときは似ていると思う。
341. ピーター：まあ・・・同じ圏語から・・・中国語から発展されている。
342. メイ：醤油使ってもいい？。
343. スー：醤油 [↑]。
344. メイ：使ってもいい？<笑>。
345. スー：使ってもいいけど、[ピーターとスーはまたレシピを読み直している]
・・・カレーは入る？
346. ピーター：書いてないから・・・やめよう。
347. スー：カレーは入るかなあ・・・醤油は<笑>。
348. ピーター：なんか・・・このレンジをきちんとやった方がいいじゃない？<笑>・・・多分これ以上変身したら・・・だめになるじゃん。
349. メイ：<笑>。

350. スー：少しのコショウ・・・どう・・・コショウ入るいいかなあ・・・どう？。
[スーはピーターに尋ねた]
351. メイ：塩 [↑]。
352. スー：本当少しだけ。
353. ピーター：いやでも・・・熱いパンでコショウはってはダメ・・・味は悪くなる。
354. スー：本当？。
355. ピーター：本当・・・なんか後で・・・なんか・・・水・・・この水 [レシピを指さしながら] この水ははいつてらいい・・・今は熱すぎるから・・・コショウが・・・焼く [↑]
焼いたら味が悪くなるから。
356. スー：ああ・・・自分はどうでもいいから。
357. ピーター：なんか・・・それも知らなかったけど・・・私の料理の上手な友達がそれ教えた・・・なんか、科学的にこの熱がこのは鉱物が変わるらしいですから。
358. スー：ああ。これ・・・今は [肉] は大丈夫そうかなあ・・・直接後はもういちど煮る？。
[レシピを読み直している]
359. メイ：ぬる？
360. スー：ぬる [↑]
361. メイ：うん。
362. ピーター：まずは・・・水。
363. メイ：うん・・・水でもこれ [フライパン] は足りないかも・・・にんじんとじゃがいも。
364. スー：うん。[スーは頷いてから元の鍋を持ってきて、メイに水を入れた。その間、ピーターは計量カップを取り出して、スーに見せた]・・・ごかい？。
365. スー：ごかい？。
366. ピーター：これごかい。[計量カップについてある数字を指しながら]
367. スー：うん・・・これは足りるかな？。[スーはある程度水を鍋に入れたから尋ねた]
368. ピーター：いやいや・・・ちゃんと・・・書いてるからこれごかい。
[ピーターは説明しながら小さい計量カップに水を入れた]
369. メイ：ああ・・・でもなんぶん・・・何人・・・何人のため？ [またもう一度3人でレシピを読み直した]・・・この水は [↑]。
370. スー：ええ・・・じゃ・・・野菜はどうする？<笑>・・・ちょっと待って。
371. メイ：一緒に？<笑>・・・じゃ、炒めは大丈夫かも・・・鍋炒め？・・・
鍋は大きいですから。
372. スー：ちょっと待って・・・たぶんこれ一つ・・・[また、レシピを指しながら]
・・・500はどう？・・・なんか・・・カレーの量はもっと多いかなあ。
373. メイ：そうね。
374. ピーター：じゃ・・・二つのかど。
375. スー：なんか・・・野菜は多すぎるから・・・一つは足りないかなあ・・・
200は足りない。
376. メイ：じゃ・・・500<笑>。

[スーは鍋に入れた水を捨て、ピーターが自分で量った水を鍋に注いだ]

377. ピーター：じゃ・・・いっ。[ピーターは水を一度注ぎ、もう一度注ごうとしている]
378. スー：そちらに入る？。
379. メイ：あれ・・・これ・・・鍋の方がいいかなあ？。
380. スー：鍋の方がいい・・・後・・・これ・・・[茹でニンジンとじゃがいもを指した]
381. メイ：交換・・・交換。[フライパンから鍋に変えるということである]
382. スー：これはいるはいる。[スーは言いながら鍋をピーターの前に出した]
383. ピーター：じゃ・・・変えて。[ピーターの話が終わった後にメイは鍋をIHコンロに置いた]
384. スー：500は足りるかなあ？ [ピーターは水を鍋に注いだ。スーはそれを見ながら、少し考え込んでいた]・・・一応500になったかなあ。
385. ピーター：いち・・・に・・・さん・・・よん。
[ピーターは数えながら計量カップで水を測ってから鍋に入れた]
386. スー：これは大丈夫そう。
[スーはメイが炒めた肉と玉ねぎを見てから言った。同時に、ピーターは水を入れ続けた]
387. ピーター：ご・・・ろく・・・なな・・・はち・・・きゅう。
388. メイ：じゅう<笑>。
389. ピーター：じゅう・・・オッケー。
390. スー：ああ・・・じゅう。[メイは炒めた玉ねぎと豚肉を水が入っている鍋に入れた]
391. メイ：なに・・・スーさんなにが<笑>。
392. スー：水は足りないよね。
393. ピーター：足りる・・・一応足りる。
394. メイ：なんか・・・濃いの方がいいですよ・・・カレーは・・・これ濃いのカレーです。
395. ピーター：じゃ・・・弱い。[IHコンロの火を弱めに設定した]
396. スー：じゃ・・・3ぐらい。
397. ピーター：うん・・・と。[ピーターはカレールーのレシピを読みながら言った]
398. スー：カレーを入れる？。
399. メイ：うん。
400. スー：カレーはどこ？。
401. ピーター：5分・・・5分の後で入る。[ピーターはカレールーを持っていて、それを開けた]
402. メイ：何個かなあ。[メイはちょっとピーターが持っているカレールーのレシピを確認した]
403. スー：半分？。
404. メイ：全部・・・全部使った方がいいと思う。
[ピーターとスーはそれを聞くと、もう一度レシピを読みながら議論した]
405. スー：<笑>いいえいいえ・・・全部使った。
406. ピーター：いち・・・いちカードは500ミリット。
407. メイ：ああ・・・そっか<笑>。[レシピをもう一度読み直した]
408. ピーター：それは4皿のため・・・つまり4人のため・・・今は8人のため。

409. メイ：<笑>。
 410. ピーター：だから・・・明日でも<笑>。
 411. スー：なんか・・・使える。[ピーターがカレールーを入れている間、スーは自分の牛乳の箱を開けてその匂いをかいでから、独り言を言いながら計量カップに牛乳を注いだ]
 412. メイ：ありがとう。
 413. スー：ミルクは？5分ぐらい？。
 414. ピーター：ミルクは・・・時間は書いてないから。
 415. スー：こちら・・・5分ぐらい？。[レシピを指した]
 416. ピーター：うん・・・でも・・・入る5分ぐらい待つらしい・・・たぶんこのカードはちょっと溶けた後・・・入る [↑]。

417. メイ：牛乳も5分後。
 418. ピーター：だから・・・今・・・水は今・・・足りないけど・・・これ [牛乳] を加えたら大丈夫・・・300。
 419. スー：うん・・・300。

場面7

[メイは牛乳を足すために冷蔵庫を開けようとしたが、ピーターが確認するとすでに300ml入っていることに気づいた]

420. ピーター：300入っているよ。
 421. スー：ああ・・・オッケー。
 422. ピーター：もったいないよ。
 [ピーターはスーの冷蔵庫にある牛乳について愚痴を言い始めた]
 423. メイ：飲んでもいいですか<笑>・・・もう賞味期限ですか。
 424. スー：うん・・・^{しがつすえ}四月末に。
 425. メイ：へえ。
 426. スー：いやいや・・・この牛乳 [注いだ牛乳] じゃない。
 427. メイ：はあ。
 428. スー：俺の牛乳はせー。
 429. ピーター：捨てたほうがいいじゃない・・・[ピーターはメイが注いだ牛乳を取って、匂いをかいだ] 嗅いで。[スーは冷蔵庫を開けて別の牛乳を取ってからピーターに渡した]
 430. スー：たぶん・・・チーズを作る。
 431. ピーター：いや・・・こういうミルクから・・・チーズできてない。
 432. スー：ああ・・・もっとも・・・ああ。
 433. ピーター：でも・・・[ピーターが持っているミルクをスーに嗅がせた] これ [注いだミルク] と比べたら普通のおい・・・これは変なおい [冷蔵庫から取り出したミルク]。
 434. スー：うん。
 435. ピーター：捨てる<笑>。
 436. メイ：<笑>。[その間、メイはカレーが沸騰するように火を強めた]

437. ピーター：じゃ・・・できたから・・・牛乳^{はい}入る？後5分を・・・深く混ぜる。
[ピーターは牛乳を鍋に注いだ]
438. メイ：うん。
[メイはピーターの指示を受け入れた後、ミルクとカレーを混ぜようとした。その様子を見ていたピーターはメイに話しかけた]
439. ピーター：それは深く混ぜることじゃない。
440. メイ：深く [↑]。
441. スー：混ぜる混ぜる。[スーは言いながら、熱心に混ぜる仕草をした]
442. ピーター：ここの部分は大丈夫じゃない？。
443. メイ：うん・・・味は？<笑>。[ピーターは味見した]
444. メイ：薄い・・・かな。
445. ピーター：[もう一度味見した] 薄い。
446. メイ：薄いよね・・・じゃ・・・もっと<笑>。
447. スー：<笑>全部入る？。
448. メイ：全部。
449. ピーター：かなあ・・・一応これを [カレールーを一個加え入れた] もっと後が試すかな。
450. スー：牛乳もたぶん必要 [↑]。
451. ピーター：いや {<}。
452. メイ：{>} いや。[ピーターは箱に書かれている作り方をもう一度読んだ]
453. ピーター：今・・・水っぽいから。
454. メイ：うん・・・そうね。
455. スー：うん・・・多分・・・もう少しの・・・なんか水はだんだん少なく。
[ピーターはまた、レシピを読み直した]
456. ピーター：ああ。
457. スー：なに？。
458. ピーター：ルー・・・半量・・・それは半量。[3人でレシピを読みながら議論している]
四皿の場合は・・・なので・・・全部入るはずです。
459. スー：じゃ・・・全部入る？
460. ピーター：オッケー。
461. スー：<笑>。
462. ピーター：いや・・・読む能力があったらいいよね・・・基本的に・・・文字読めるなら。
463. スー：今は・・・ご飯作る。
464. ピーター：いつでも温めるから最後まで。
[その間、メイはカレーを混ぜ続けている。煮続けてメイは味見した]
465. メイ：味はよくなる。
466. ピーター：[ピーターも味見した] よくなった？・・・まだちょう薄いじゃん
どうしてかなあ変。
467. メイ：なんか・・・カレーをかけないほうがいい？・・・普通はカレーをかける？。

468. ピーター：ええ。
469. メイ：でも・・・二つ目があるよね・・・もし・・・かけたら同じ味？。
470. ピーター：いや・・・別々のお皿。
471. スー：うん・・・別々の皿。
472. メイ：これはいいなあ・・・カレーは大丈夫？。
473. ピーター：大失敗。
474. メイ：<笑>。
475. スー：試して。[言ってからスプーンで味見した。]
476. ピーター：まあ・・・味はいいから・・・水・・・それ水か。
477. メイ：大丈夫？。
478. スー：うん。
479. メイ：薄すぎる？。
480. スー：でも・・・やはり・・・ちょっと少しだけよ・・・なんか・・・煮た時間
・・・水っぽくない状態ねピーターくん。
481. ピーター：そこまで待つじゃん？。
- モア：じゃ・・・となりのコンロにおいて、その待っている間にスーさんのメニューを作った
ら？。
482. ピーター：オッケー。
483. メイ：なんか・・・10分ぐらい？。
484. ピーター：いや・・・熱を加えたら？・・・それとも減る？。
485. メイ：まあ。
486. ピーター：適当に。
[メイは火を少し弱めて、しばらく煮続けている。その間、スーは最初に油を入れて放置していたフライパンを取り、コンロに置いて火をつけた。油が熱くなるまで待っている間、メイは自分の手をじっと見ており、それをピーターも見ていた]
487. メイ：なんか・・・金曜日からバイトで・・・ジュジュした。
[ピーターに皿洗いをするふりをした]
488. ピーター：ああ。
489. スー：居酒屋で？。
490. メイ：うん。
491. スー：じゃ・・・今は・・・少し掃除・・・お願い。
492. ピーター：うん・・・少し掃除。
493. メイ：全部洗う？。
494. ピーター：うん。
[メイは皿を洗い始め、ピーターは汚れたカウンターを拭き始めた]
495. メイ：洗ったら・・・どこ・・・上？。
496. ピーター：いや・・・足りないかも・・・洗ったら私乾く。

[その後、メイは皿を洗ってカウンターに置き、ピーターがそれを拭くようにした。その間、スーは玉ねぎを炒め始めた]

497. スー：えーと・・・誰か・・・新しいの。

[玉ねぎを炒めている間、スーはカレーが隣で沸騰し始めたのを見て、誰かにスプーンでかき混ぜてもらいたいと言った。しかし、彼が言った時、誰も気にせず、それぞれが自分の仕事をしていたため、スーは自分でスプーンを取ってかき混ぜ始めた。つまり、彼は玉ねぎを炒めながらカレーもかき混ぜている]

498. ピーター：大丈夫？。[ピーターはちょっと気づいたので質問した]

499. スー：うん・・・大丈夫・・・ただ混ぜるだけ・・・混ぜないと下は・・・。

[しばらく炒めた後、スーは鶏肉をフライパンに入れようとする]

500. スー：入るかなあ。

501. メイ：全部？。

502. スー：うん。[コーラを混ぜた切った鶏肉を全部フライパンに入れた]

503. メイ：なんか・・・揚げ物ではないですか。

504. スー：揚げ物ではないです。

505. メイ：親子丼みたいですね。

506. スー：うん。

507. メイ：ああ・・・最初は揚げ鶏だと思ってた・・・タイだったら鶏コーラは揚げ物ですよ。

508. スー：うん・・・[スマートフォンを取り出して、見ながら話している]にためもの。

509. メイ：炒めもの？。

510. スー：もともはこの様子・・・[スマートフォンをメイに見せた]

511. メイ：ああ・・・にためもの・・・全然見えないじゃん<笑>。

512. スー：うん・・・なんか・・・コーラの・・・まだ。

513. メイ：ああ。

514. ピーター：まだ・・・焼いてないかな？。

515. スー：うん・・・まだ・・・焼いてない・・・もっと。[その間、メイは皿洗いを終え、カレーが鍋の底で焦げ付かないようにかき混ぜている]なんか・・・コーラの焼いたら・・・砂糖だけ。

516. メイ：砂糖だけ？。

517. スー：うん・・・でも・・・ちょっと黒い・・・黒っぽい砂糖。

518. メイ：コーラの味・・・入れない？。

519. スー：ううん・・・でもちょっとコーラは柔らかいのかんじ・・・ちょっとなんか・・・煮た前塩とかコショウは入る・・・混ぜるとのかんじは同じかなあ。

[スーとメイは一緒にチキンコーラを炒めている。一方ピーターはまだ片付け続けている]

520. メイ：時間は？。

521. スー：まあ。

[誰もはっきりと答えなかったが、スーは鶏肉が煮えるのを待ちながら、引き続き煮ている。一方、メイはカレーをかき混ぜ続けている]

522. ピーター：匂いはいいけど・・・。
- [まな板を拭いていたピーターは、少し顔をのぞかせながら言った]
523. スー：カレー [↑]。
524. ピーター：うん・・・なんか、両方 [↑] 両方の味・・・においはいけど・・・やっぱり<笑>このカレー。
525. メイ：カレーはやべー<笑>。
526. スー：[大きい声で] <笑>。[スーは笑いすぎてむせてしまった] 水水。
527. メイ：でも・・・色はカレー・・・めっちゃカレーですよ。
528. ピーター：うん・・・[ピーターは煮続けているカレーの鍋を見た]
確かにずいぶん変わった。
529. スー：たぶん牛乳は必要? <笑>。
530. メイ：もっと入れる? <笑>。
531. スー：ううんいや・・・[カレーの様子を見てから] たぶん・・・もういい・・・じゃ・・・
このタイプは・・・でも・・・おれのこのチキンコーラは・・・まあもっと時間かかる [↓]。
532. ピーター：いや・・・でもその間で・・・水を取って・・・続けるなら・・・だんだんカレーになるかなあ。
533. スー：これ?。[チキンコーラを指した]
534. ピーター：うん・・・最後まで・・・続け・・・今でも変わらないかも。
535. スー：もとの計画は・・・水は・・・なくなるの・・・状態 [↑]。
536. メイ：そう・・・でも時間・・・めっちゃかかる・・・大丈夫・・・なんか・・・
カレーは良くなる。[メイはスーが炒めているチキンコーラを見ると] 水 [↑]。
537. スー：ふん?。
538. メイ：なんか・・・コーラは水になるかも。
539. スー：うん・・・なんかちょっと少ない・・・肉はお・・・多い・・・多すぎる。
540. ピーター：これももう少しから [少し残ったコーラを取り上げて尋ねた] <笑>。
541. スー：いや・・・もう・・・煮たから・・・まあ<笑>・・・ブラック料理・・・
ピーターくんブラック料理は・・・<笑>。
542. ピーター：めっちゃ簡単な料理けれど・・・作ってみめっちゃ難しい<笑>。
543. スー：ブラック料理の意味は・・・なんか・・・料理できない人は料理する
・・・この・・・この完成品はやばい。
544. メイ：ブラック料理は日本語?。
545. スー：いや・・・自分のなんか・・・直接翻訳したもの・・・中国語直接翻訳。
546. メイ：でも・・・ピーターさんはわかる? そのブラック料理?。
547. ピーター：まあ・・・意味想像できる。
548. スー：例えば・・・魚の全部の真っ黒になった・・・そして・・・魚はまだ生きている
直接に入る。
549. ピーター：なんか・・・ドイツもそういうことわざがある・・・でも・・・植物を育てる。

550. スー：なんで・・・植物を育てる？。

551. ピーター：植物はまったく・・・庭で育てるなら・・・それできないなら・・・
ブラック指と呼ばれているブラック指なら・・・まったく育てない・・・
死ぬように・・・触ったら死ぬ。

[言いながらメイの代わりにピーターはカレーを混ぜ続ける]

552. スー：この料理は冬の時はいいかなあ [チキンコーラのこと]・・・ちょっとにおい
・・・においよ [スーはメイを呼んで、メイがチキンコーラのおいを嗅いだ]
・・・なんか・・・冬の時もっといいのかな。

553. ピーター：確かに・・・冬がいいかなあ。

554. メイ：そうね・・・まだ薄いけど、味は濃い？。[メイはカレーを指さしながら言った]

555. ピーター：いや・・・もう少し煮続けたら・・・いいじゃない？。

556. メイ：ああ・・・オッケー。

557. スー：コーラもうなくなった<笑>。

558. メイ：そう・・・どうしよう？<笑>。

559. スー：コーラはもう消え・・・消えるん・・・<笑>・・・消えた。

560. ピーター：この水はどこから？。

[ピーターはチキンコーラの水がたくさんある様子を見て聞いた]

561. スー：クーラだけ・・・あ・・・チキンの肉の少しすいすん・・・まあ・・・しょうがない。

562. ピーター：でも・・・そんなに水っぽくない・・・なかった・・・なんか、前の方がすこく。

563. スー：うん<笑>・・・カレーちょうどいい？。

564. ピーター：もう少しもう少し・・・ちょうどいいじゃないと思う・・・まだ・・・必要。

565. スー：でも・・・自分のおばあさんに作る・・・た・・・のカレーは・・・このタイプ。

566. ピーター：そうなんですか。

567. スー：ちょうどいいだと思ふ。

568. ピーター：まあ・・・でも・・・。

569. メイ：味は大丈夫<笑>。

570. ピーター：味は大丈夫・・・でも・・・もう少し・・・水を取ったら・・・まあ。

571. メイ：腹減った？。

572. スー：まあ・・・でも時間かかる。

[カレーもチキンコーラも煮続けている。スーのチキンコーラは水が多すぎるので水のある部分捨てた]

573. メイ：全部？。

574. スー：いや・・・少しだけ。[水を捨てた後、スーは炒め続ける]

575. メイ：コーラは？。

576. スー：コーラは・・・入るつもりです。

[スーは残るコーラをフライパンに注いで、チキンコーラが出来上がるまで待っている間にスーはまた自分のスマートフォンを見ている]

577. ピーター：そういう言いたい。[ピーターはカレーの様子をもう一度確認する]

だんだんよくなる。

578. メイ：何を見る？。
579. スー：こうようなして・・・<笑>煮ている。
580. メイ：たぶん、コーラは足りないかも・・・なんかセブンとか。
581. スー：大丈夫大丈夫・・・今は間に合わないよ・・・コーラの奴は・・・たぶん間に合わない
582. ピーター：食べる食べる。
583. スー：食べる食べる<笑>。
584. メイ：味はどう？。
585. スー：味は・・・。「スーは味見した」
586. ピーター：濃い？。
587. メイ：大丈夫？。
588. スー：超健康やつ。
589. メイ：超健康やつ？。
590. スー：超健康。
591. メイ：ああ・・・健康にいいやつ？。
592. スー：うん。
593. メイ：味はない<笑>。
594. スー：いや・・・味はあるけど・・・もとも鶏肉の。
[スーはピーターにもチキンコーラを味見させた]
595. ピーター：うふん。
596. スー：超健康だよね<笑>超健康やつ。
597. ピーター：なぜ・・・健康味が悪いじゃない？
598. スー：いや・・・悪いじゃない・・・もとの鳥の味・・・そして油と生姜と・・・玉ねぎ [↑]。
599. ピーター：なんか・・・変。
600. スー：変 [↑]。
601. ピーター：なんか・・・前の・・・作った奴は全然違う味でしたよ。
602. スー：コーラは足りないよ・・・コラーが足りない・・・しょうがない。
603. ピーター：なんか・・・前の方がよかった<笑>。
604. スー：<笑>でも・・・味が重い。
605. ピーター：じゃ・・・結果的には大失敗じゃん？。
606. スー：いや・・・大失敗ではない。
607. ピーター：じゃ・・・少失敗？。
608. スー：少失敗・・・<笑>ちょっとスープのようだ・・・スープみたいだね・・・じゃ・・・
これにしよう・・・オツケー鶏スープ。[スーは火を切り、そのまますぐに料理を提供した]
609. ピーター：食べ物が食べたかったのに。
610. メイ：ブラック料理。
611. スー：なんで・・・ブラック料理じゃねえよ。
612. メイ：スーさんは初心者に負けた。

613. スー：まあ・・・あれも失敗。

614. ピーター：両方は負けたと思う・・・勝つ人はない<笑>。

615. メイ：ブラック料理とブラック指の人<笑>。

616. ピーター：おお・・・だんだん良くなる [カレー]。

617. メイ：イエー [拍手] そのまま大丈夫。

618. ピーター：じゃ・・・その後は。

619. スー：ご飯ご飯。

[メイはご飯バックを4人分を温めて、ピーターはコンロを消して、食卓まで運んで行った]

グループ2の3回目 (ドイツ風じゃがいものスープ)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ピーター	ドイツ(ドイツ語)	22	男性
メイ	タイ人(タイ語)	20	女性
スー	台湾人(中国語)	25	男性

[昨日シェアハウスでの飲み会のせいで、ピーターとスーは二日酔いで寝坊してしまい、今日はまだあまり調子が良くなさそうだ。しかし、ピーターがさっそくしたことは、部屋の掃除だった]

1. メイ：スーは辛いものが食べられる？。
2. スー：いや・・・超辛いは苦手・・・苦手。

[その間、ピーターは冷蔵庫から食材を取り出した。ジャガイモ、ニンジン、セロリがあった。スーは引き続き皿を洗っており、メイもスーと一緒に皿洗いを手伝っていた]

3. スー：大丈夫。[スーは、ピーターが食材を取り出して並べるのを見てから言った]
4. メイ：大丈夫 [↑]。
5. スー：うん。[メイはそれを聞いて、袋から野菜を取り出しているピーターに向けた]
6. ピーター：まずはニンジン。

[その間、ピーターは袋からセロリを取り出し、セロリの葉の部分だけを切り始めた。メイはニンジンピーラーで皮をむきながら、時折ピーターの作業を見守っていた]

7. メイ：ただ葉だけ [↑]。
8. ピーター：ふん？。
9. メイ：葉だけですか？。
10. ピーター：うん。そう・・・ほかの部分は・・・スープに入れ^{はい}ないだから。
11. メイ：ああ・・・そうか。
12. ピーター：もともとは根 [↑] 根が入る・・・でも日本は・・・その根はあんまり・・・{<}。
13. メイ：根はない？ {>}。
14. ピーター：いや・・・なんか・・・好きないだから。
15. メイ：ああ。
16. ピーター：これ [茎] 必要？。
17. スー：[スーはピーターが持っているセロリの茎を指しながら] 残ってる？・・・ここ？。
18. ピーター：いや・・・昨日聞いて・・・やっぱり葉が・・・入る。
19. スー：葉・・・葉が入る^{はい}？・・・下・・・必要？・・・必要がない？。
20. ピーター：葉が入る^{はい}。
21. スー：ああ・・・まあ・・・残ってる。

[ピーターはセロリの茎をラップでしっかり巻き、冷蔵庫に戻した。その後、メイはジャガイモの皮を剥き終わると、さらにニンジンの皮もきれいに剥いていった。スーはカウンターに積まれた紙パックやアップジュースの空き箱を手に取り、ゴミ分別をしながら整理整頓をしていた]

22. メイ：スーさんはごみ分別？。
23. スー：うん。[スーはジュースの紙パックを切りながら答えた]

24. メイ：だれの？。

25. スー：こちらの・・・自分の。

[スーは引き続きジュースの紙パックを切りながらゴミを分別しており、同時にメイもジャガイモを洗って皮を剥き続けていたが、紙パックの量が増えてきたので、それを見ているメイは言い出した]

26. メイ：へえ・・・たくさん。

27. スー：じゃがいも？。

28. メイ：いや・・・これ [紙パック] <笑>。

29. ピーター：そして・・・じゃがいもはなんか・・・多すぎても・・・まったく構わない。

30. メイ：たぶん明日の昼ご飯まで・・・カレーと同じ<笑>。

31. ピーター：そうそう。

[ピーターはメイが皮を剥いたじゃがいもを切り始めた。メイはまだじゃがいもの皮を剥き続けているが、本人がじゃがいもの皮剥くはちょっと苦手のため、落としてしまった]

32. メイ：ヤバい・・・助けて<笑>・・・スーさん助けて。

33. スー：助けて？・・・どうやって・・・助けて。

34. メイ：はい。[メイは話し終わると、すぐにジャガイモとピーラーをスーに渡した]

35. スー：まあ<笑>。[メイの代わりにスーはじゃがいもの皮を剥き続ける]

36. メイ：手伝いましょうか。

[その後、メイはジャガイモを切り始めたピーターに向かって質問した]

37. ピーター：そう。今回はちょっと・・・細かいにしては・・・うん・・・必要・・・スープだから。

38. メイ：ああ。

39. ピーター：そう・・・その後なんか・・・マッシャ [ポテトを潰す動作をしながら] まあ・・・とりあえずそれは・・・なんか・・・しかくっぽい？。

40. メイ：しかく・・・ああ・・・しかく・・・小さい四角 [↑] 大きい四角 [↑]。

41. ピーター：そう・・・なんか・・・サイコロの形 [↑]。

42. メイ：ああ。

43. ピーター：なんか・・・これみたい。[ピーターはメイに例として切って見せた]・・・ちょっと面倒くさいですけど・・・でも・・・小さいの。

44. メイ：うん。

[その間、スーは引き続きジャガイモの皮を剥いている。メイはピーターが教えた通りにジャガイモを切ろうとし、ピーターが横で見守っている]

45. ピーター：常識・・・このサイズはいいけど。

[メイはピーターの希望通りに切るのが難しそうだった]

46. メイ：<笑>・・・めんどくさいね。

47. ピーター：でも・・・なんか・・・ちょっと・・・そう・・・こうしてとすれば・・・全部・・・鍋に入る。

48. メイ：わかります・・・頑張りますでも・・・小さいの方がいいですね<笑>。

49. ピーター：そう・・・小さいの方が・・・また・・・だいたい同じサイズで。

50. メイ：同じサイズ？。
51. ピーター：そう・・・それは大事。
52. メイ：大事か<笑>。
53. ピーター：そう・・・なんか・・・同じの・・・なんか・・・大きいほどゆでる時間は変わる
でしょう？・・・だからサイズは別々じゃない・・・同じじゃないだから・・・ある部分はすごく
柔らかい・・・ある部分はまだ固い・・・それは困る。
54. メイ：うーん。
[メイはじゃがいもを切っている間にピーターは今日の鍋のサイズを選んでいる]
55. ピーター：どっちが大きいかなあ・・・こっちの方がいいかな・・・でも・・・induction ができる
かなあ。「独り言をつぶやいている」・・・試し。
[彼は鍋を一つ取って、IH コンロに置いてみたが、どうやら使えないようだった]
56. メイ：できない？。
57. ピーター：そう・・・できない。
58. メイ：なんか・・・あれの・・・大きい・・・カレーのやつはどう？・・・それ使った方がいいじゃ
ない？。
59. ピーター：そう・・・まあ・・・でも・・・後は全部これに。
[ピーターはカレーを作った時に使った鍋ではなく、もっと小さくて深い鍋を代わりに持ってきた]
60. メイ：はい。[メイはジャガイモを切った後、その鍋に入れた]
61. スー：今は・・・体は起き・・・起きたが・・・精神はまだ<笑>。
[スーはジャガイモの皮を剥きながら、ぶつぶつと文句を言い始めた]
62. メイ：<笑>。
[その間、ピーターはIH コンロを掃除するために洗剤を取り出して掃除を始めた]
63. メイ：これはスープですね。
64. ピーター：うん。
65. メイ：ご飯と一緒に？。
66. ピーター：ふん？。
67. メイ：なんか・・・これスープですね。
68. ピーター：そう。
69. メイ：ご飯と一緒に？。
70. ピーター：いや・・・ご飯がうん・・・使ってない。
71. メイ：ああ・・・ただじゃがいもだけ？。
72. ピーター：そう・・・じゃがいもとニンジンとセロリと・・・うん・・・ちょっとたまねぎも・・・
が全部この一つの鍋になる・・・それ・・・一緒ゆれて・・・後は全部はマッシュ・・・スープのよ
うな。
73. メイ：ああ・・・肉は？。
74. ピーター：ふん？。
75. メイ：肉は要りますか・・・例えば・・・豚肉？。

76. ピーター：ああ・・・肉は普通が・・・すごく細かいの切った肉はいが入れるけど・・・もっと大きい
は入れない・・・スープはできないから・・・マッシュできない・・・その日本の小さいの・・・
見つけられないから・・・いろいろな店で・・・だからまあ・・・今回・・・ちょっと・・・ベジタリアン
で。
77. メイ：健康のため<笑>。
78. ピーター：<笑>・・・そしてかんこ・・・環境 [↑] 環境のため・・・地球温度のため<笑>。
79. メイ：なんか・・・スーさんも健康・・・世界だね。
80. スー：ふん？。
81. メイ：前回のチキンコーラも<笑>健康な味。
82. スー：まあ<笑>健康のため・・・健康のため。
83. メイ：<笑>。
84. ピーター：<笑>。
85. メイ：このスープは初めてですか。
86. ピーター：いや・・・何回も・・・母と一緒にやったことがあるから。
[ピーターは冷蔵庫からネギを取りに行ってきた]
87. ピーター：ああ・・・玉ねぎじゃない・・・このねぎ<笑>・・・長いねぎ。
88. メイ：うん<笑>。
89. ピーター：なんかドイツ語の言葉は全然違うだから・・・たまにだと・・・ちょっと間違っ
て。
90. メイ：どういう意味ですか？。
91. ピーター：なんか・・・玉ねぎと青ねぎ・・・言葉は似ている・・・両方ともねぎの種類だ
よ
ね・・・でもドイツの言葉は違う言葉を使っているだから・・・たまにどっちがどっちだっけ<
笑>。
- [つまり、この文脈ではスーが混乱したのは、ドイツ語の「Zwiebel」が「玉ねぎ」としても使わ
れる一方で、細長い茎のある小さな玉ねぎ（青いねぎに似ているが、小さい）を指す場合もあるた
め、少し混乱したということである]
- モア：メイさん・・・これ四角ですか<笑>。
92. ピーター：だいたいだいたい<笑>。
93. メイ：すみません<笑>。
94. スー：ちょっと似てる似てる<笑>。
95. メイ：<笑>ちょっとだけ似ている。[その間、ピーターはネギを切る準備をしていた]
96. ピーター：ねぎはどうやって切ればいいかなあ。
[彼はぶつぶつ言いながらネギを立てて、長く切ろうとする仕草をした]
97. メイ：半分？。
98. スー：いや・・・ちょっと・・・半分・・・半分。
99. メイ：長い？。
100. スー：ちょっとみじ・・・短くほうかいかな。
[最初、ピーターはネギの頭を縦に半分に切ろうとしたが、スーはそれを見て、長さに沿って半
分に切るように言った。結局、ピーターはねぎを普通に半分に切った]

101. メイ：このスープはパンとかと一緒にじゃないですか。
102. ピーター：そうそう・・・じゃがいもだけ・・・じゃがいもだけ足りると思う。
103. スー：なんか・・・ヨーロッパの・・・食べ物は主なじゃがいものように・・・米じゃない・・・
104. ピーター：うん。
105. メイ：アジアなら・・・いろんなおかず [↑] が必要ですね・・・米と一緒に。
106. ピーター：そう。
107. スー：米は大切。
108. ピーター：だから・・・最初日本に来た時は・・・ああ・・・どうしよう・・・ただの米はなんか・・・味は全くない・・・ちょっと・・・ちょっと足りないと思って・・・やっぱり他のおかずがあるから・・・でも・・・好きになった。
109. ピーター：多分・・・これが・・・終わってるかなあ・・・後は [じゃがいも]・・・残ってる？。
[ピーターはスーに、まだたくさんジャガイモが残っているかどうかを尋ねた]
110. スー：一つ。
111. ピーター：一つだけ？・・・じゃ。
112. スー：捨てよう [↑]。
113. ピーター：必要はないと思うけど・・・正直でもはい・・・入れるかなあ。[ピーターは切ったねぎを細かく刻み始めた。隣ではメイがジャガイモを切り続けている]
114. メイ：ああ・・・目が・・・。
[メイは直接ねぎを切っていないが、隣で切っているピーターに影響されているようだった]
115. ピーター：ふん？。
116. メイ：玉ねぎの・・・。
117. スー：ああ。
[ピーターはねぎを切り終え、次にニンジン切る準備をしながら、説明を続けている]
118. ピーター：なんか・・・ある人はすごく目が痛いけど・・・私・・・あんまり感じていないね・・・なんか・・・私のおばあちゃんは感じていない・・・まったく構わない
119. メイ：すごい。
120. ピーター：かえって・・・母が・・・かなり・・・なんか・・・リアクションが強い。
121. メイ：<笑>。
[その間、しばらく誰も何も言わず、メイはジャガイモを切り、ピーターはニンジンを切り、スーは最後のジャガイモの皮を剥いていた]
122. スー：みんなの飛行機の・・・予定・・・予約した？。
123. メイ：予約した。
124. ピーター：係員さんの手続きも？。
125. スー：予約した。
126. メイ：まだ。
127. スー：平日だけ・・・超面倒。
128. ピーター：そうね。

[スーはジャガイモの皮を全部剥いてから、剥いた皮を片付け始めた。片付けが終わると、スーはピーターの隣に来て、ピーターはスーにニンジンを切るように頼み、自分の代わりに切らせた]

129. スー：どんな形？。[ピーターが切ったニンジンを参考しながら切り始めた]

130. ピーター：そうなんかだいたい・・・同じサイズ。

131. メイ：<笑>頑張ります。

132. スー：ふん。

133. メイ：<笑>。

134. ピーター：全部・・・^{はい}入れるかあな？。

135. メイ：入れないかなあ・・・^{はい}これだけいいかな・・・ほかは？。

[まだ、切っていないじゃがもを指しながら尋ねた]

136. ピーター：多分これだけ十分・・・ほかのじゃがいもは・・・どうしよう。

137. メイ：今日の。

138. スー：外の土が^{はい}入れるかなあ・・・ぬけのじゃがいも。

139. ピーター：<笑>でも・・・もう肌が全部切って・・・無理と思う<笑>。

140. メイ：わたし・・・もらってもいいですか・・・じゃかいも？。

141. ピーター：もらってもいいですよ・・・今からラップ。

142. メイ：ありがとうございます・・・お願いします。

[ピーターは残りのジャガイモをラップで包んでメイのために準備した。そのタイミングで、メイはジャガイモを切り終わってから自分が使った包丁を洗ってからスーのニンジン切りを手伝う]

143. メイ：最後のニンジンは何？。

144. ピーター：たぶん・・・大丈夫・・・入れる。

145. メイ：ああ・・・危ない危ない。[メイはスーがニンジンを持ち上げて半分に切ろうとしたとき、メイが言った]・・・これ[自分の包丁を渡した]使いますか？。

146. スー：ありがとう。

147. ピーター：[ピーターは切ったセロリの葉が入った茶碗を持ちながら]

じゃ・・・小さいやつで・・・まず・・・葉を洗おうかなあ・・・[ピーターは水道の蛇口を開け、セロリの葉を洗い、その後洗ったものをまな板に置いた]なんか・・・それ[セロリの葉]はやり方がないから「何かを切るような仕草をした」・・・いったりばったりで・・・

148. スー：バラバラ。

149. ピーター：バラバラして・・・なんか・・・小さいほどがいい。

150. メイ：これ？。[メイはセロリの葉をみじん切りにし始めた]

151. ピーター：うん。

152. スー：おお・・・匂いがいい。

[スーはメイの隣でニンジンを切りながら、メイが切ったセロリの葉の香りを感じ取って言った]

153. メイ：うん。

[メイは切ったセロリの葉を鍋に入れ、スーも切ったニンジンも鍋に入れている。その様子を見ていたピーターは少し心配そうだった]

154. ピーター：ギリギリだね<笑>。[彼は鍋に入れた野菜が増えてきたのを見てから言った]

155. メイ：これぐらいいいかなあ？。[自分がセロリの葉のサイズについて尋ねた]

156. ピーター：そう・・・それぐらいいいかなあ・・・普通葉が使っていないだから・・・サイズは分からない・・・普通はセロリの根？。

157. メイ：日本にはない？。

158. ピーター：そう・・・アジアにはなさそう。[自分のスマートフォンで検索する]・・・これ。

[メイ写真を見せた]・・・これ大きいやつ・・・普通はこの部分だけ使う。

159. メイ：ああ・・・これ・・・見たことがある・・・でも使ったことがない。

160. ピーター：だから・・・まあ大丈夫かなあ

161. メイ：大丈夫と思う。

162. ピーター：そのままならまずいなあ。

[ピーターはすべての材料を順番に入れ終わり、鍋の縁を越えて高さが出てきたのを見て言った]

163. スー：超ギリギリ。

164. ピーター：水も入れるじゃん<笑>。

165. メイ：大きい鍋は・・・ない？。

166. ピーター：それよりの大きい鍋はあるけど・・・でも・・・この鍋は Induction ができないから・・・ちょっと困る。

167. スー：Induction ができない [↑]。

168. メイ：あれは・・・カレーの鍋は？・・・この前のカレーの鍋は・・・これを使う？。

169. ピーター：これ使ってるじゃない？。[現在の鍋を指しながら質問した]

170. メイ：いや・・・しゃぶしゃぶの。

171. ピーター：ああ・・・その・・・でも、これ大きいかわからない・・・これかなあ？でも・・・あまり深くないかな。[鍋を取りに行きメイに見せた]

172. メイ：いいかなあ [↑] 入れよう入れよう。

[ピーターは新しい鍋に切った野菜を入れてみた]

173. ピーター：いや。これは無理じゃん？。

[ピーターはまだ全部入れていないのに、鍋が溢れそうになっているので言った]

174. メイ：ダメ？。

175. ピーター：無理じゃん。

176. スー：じゃ・・・半分半分。

177. メイ：うん・・・半分は？。

178. ピーター：<笑>。[ピーターはどちらの鍋にも全部入らないのを見てから笑い出した]

179. メイ：半分半分<笑>。

180. スー：半分半分しかないね<笑>。

181. メイ：<笑>半分半分。

182. スー：明日の晩ご飯までかなあ。
[スーはもっと大きな鍋を探そうとしたが、結局見つけることができなかった]
183. ピーター：まあ・・・オッケー<笑>。
[彼は切ったじゃがいもとにんじんを二つの鍋に均等に分けた後言った]
184. スー：今・・・水入る？。
[スーはピーターが二つの鍋をIHコンロに置いた様子を見てから尋ねた]
185. ピーター：そう水と塩・・・とそのままゆれる。「両方の鍋に水を入れた」
186. メイ：水は？。[メイは鍋を蛇口の方に持って行き、鍋に水を入れるために蛇口を開けた]・・・これぐらい？。
187. ピーター：ああ・・・もう少し。
188. メイ：もう少し・・・これ [↑]。
189. ピーター：そうかなあ。
190. メイ：オッケー。[メイは水を入れた鍋をIHコンロに置き、その後スーはもう一つの鍋を持ち上げて同じように水を入れた]・・・えーと塩は？。
191. ピーター：塩は・・・。
192. スー：塩はこれ。
[メイは小さな塩の瓶を手に取りながら尋ね、ちょうどその時、スーは水を入れ終えて鍋を並べた後、塩を入れている箱を取り出した]
193. ピーター：そうそう・・・これ [箱のほう] のほうが早い。
194. スー：うん・・・これのほうが。
195. メイ：お願いします。
196. スー：ーじ？。[スーは塩を大さじ一杯取った時質問した。]
197. ピーター：ああ・・・なんか・・・まずは入って混ぜて後は・・・水を・・・味・・・味。
[ピーターは何かを食べる仕草をしながら説明している]
198. スー：一足りる？。
199. メイ：二ぐらい [↑]。
200. ピーター：まずは二かなあ。
[スーは一つ目の鍋に塩をおおさじ2入れてピーターはこれを少し混ぜてから味見をした]
201. スー：オッケー [↑]。
202. ピーター：うん・・・もうすこし。[スーはさらに塩を大さじ一杯追加した]
203. スー：オッケー？。[ピーターもちょっと混ぜてから再び味見をした]
204. ピーター：オッケー・・・ぴったり。
205. スー：たぶん・・・ここも。[スーは同じ量の塩をもう一つの鍋にも入れた]
206. メイ：大丈夫かな。[メイはブツブツ言いながらIHコンロをつけ始めた]
207. スー：うん。「ピーターはまたもう一つの鍋のスープを味見した」
208. ピーター：おお・・・これ入れすぎちゃって。
[ピーターは味見をして、塩が多すぎると感じた]
209. スー：入れすぎ [↑]。

210. ピーター：うん・・・ちょっと。
211. スー：うそ・・・同じの量。
212. ピーター：いや・・・大きいな部分をはいっちゃってから。
213. スー：ああ・・・水は少ない [↑]。
214. ピーター：水を加えたら・・・なん。
215. メイ：<笑>。[ピーターは二つ目の鍋を運び、水を加えた後、両方の鍋を煮始めた]
216. ピーター：オッケ・・・じゃそれは全部・・・柔らかくまで。
217. スー：じゃ・・・。
- [じゃがいもとにんじんとセロリが柔らかく待っている間にピーターは玉ねぎを準備し始めた]
218. ピーター：なんか・・・Julienne。[ピーターは玉ねぎの袋を持ちながら話した]
219. メイ：ジュウエン [↑]・・・安いですね<笑>。
220. ピーター：なんか、やったことがあるかなあ。
221. ピーター：フランス語と英語はその言葉を使ってるけど・・・Julienne。
222. スー：じゅうえんかあ・・・まあ・・・安いですね。
223. ピーター<笑>。
- [メイはピーターからもらった玉ねぎを洗い始め、スーはソーセージの準備も始めた]
224. メイ：あれ・・・別のメニュー？。
- [メイはピーターが持っているソーセージの袋を見ると尋ねた]
225. ピーター：いや・・・スープに入る。
226. メイ：ああ。
227. スー：これは・・・これは？。「ソーセージの袋を取り上げながら」
228. ピーター：二つがいい・・・要るかなあ？・・・一つの量は？。
229. スー：こんな。[スーはソーセージの袋を開けてかたピーターに見せた]
230. ピーター：うん。
231. スー：足りる？かなあ。
232. ピーター：絶対足りる・・・多分・・・ちょっと多すぎるかも。
233. メイ：多いのほうがいい。
234. スー：どんな形？。[スーはソーセージの袋を持ってまな板に向かい、切る準備をした]
235. メイ：三角？<笑>。
236. スー：そのまま？。
237. ピーター：せん。
238. スー：せん？。[ソーセージを輪切りにしてみてピーターに見せた] このぐらい？。
239. ピーター：うん・・・これぐらい。[メイは玉ねぎを洗ってから皮を剥いた]
240. メイ：絶対・・・目が・・・助けて。
241. ピーター：ふん・・・何？。
242. メイ：目が・・・<笑>泣きそう。
243. ピーター：じゃ・・・窓を開けた。
244. メイ：ありがとう。[ピーターは窓をあけに行ってきた]

245. メイ：ジュウエンはどういう意味ですか。
246. ピーター：なんか・・・超細かいのことで切るだけ。
247. メイ：ああ・・・一個だけ [玉ねぎ]。
248. ピーター：そう・・・[メイは皮をむいた玉ねぎをまな板に置き、メイは玉ねぎの根を切ろうとしたが、ピーターはすぐにそれを止めた] いや・・・正しいの料理屋のやり方は・・・それ [玉ねぎの根] を切って。
249. メイ：バラバラ？。
250. ピーター：まあ・・・バラバラ・・・そして目が痛くなるから。
251. メイ：本当？。
252. ピーター：ここは [玉ねぎの根] 目が痛くなるの要因が入っているだから。
253. メイ：ありがとう。
254. ピーター：そう・・・なので・・・これ [玉ねぎの根] を避けて・・・半分。
255. メイ：[メイは玉ねぎの上に手を置きながら] 半分？。
256. ピーター：そう・・・でもこれ [玉ねぎの根] を避けて。
[メイはピーターが指示した通り玉ねぎを半分に切った]
257. スー：ピーターくん・・・これ。[スーは切ったソーセージをピーターに見せるために呼んだ]
258. ピーター：大丈夫・・・ありがとう。
259. スー：いや。
260. ピーター：ほかのは？。
261. スー：必要かなあ？・・・今のは。
262. メイ：必要と思う。
263. ピーター：必要と思うかなあ。[ピーターはもう一袋のソーセージを手にとった]・・・
じゃ・・・全部かなあ。[ソーセージの袋をスーに渡した]
264. メイ：全部？。
265. スー：そう・・・じゃこちらの辺はここに入る。
[スーは切ったソーセージについて尋ね、鍋の蓋を開けながら質問した]
266. ピーター：いや・・・まだまだ入れない・・・後フライパンに。
267. スー：ちょっとじゃま。
[スーは、切ったソーセージを入れるために器を取り出しながら言った。その間、ピーターはメイにもう一度玉ねぎの切り方を説明していた]
268. ピーター：まずは・・・これをとってこの部分は全部切って・・・ここから・・・
こうやって持つ。[彼はメイに玉ねぎの持ち方を教えた]
269. メイ：ああ。
270. ピーター：すごく細い・・・細い。
271. メイ：細い [↑]・・・助けて。[メイは玉ねぎを薄切りのように切っている]
272. ピーター：もっと細い。
273. メイ：もっと細い？<笑>。
274. スー：たぶん・・・このナイフは悪いから・・・ちょっと難しい。

275. メイ：ダイエットしたらもっと細い<笑>。
276. ピーター：<笑>・・・痩せて。
277. メイ：頑張ります<笑>・・・じゃ・・・これ？。
[メイは玉ねぎを薄切りにした後、質問した]
278. ピーター：そう・・・また・・・こう「斜め」すごく細かいの。
[メイは玉ねぎをみじん切りにし始めた]
279. メイ：これ・・・一緒に入れてもいい？。
[メイは切った玉ねぎをソーセージと一緒に入れてもいいかどうか尋ねた]
280. スー：うん・・・いい。
281. ピーター：それは Julienne という・・・英語とかフランス語や・・・ちなみに・・・猫の手
のように・・・持ったらもっと安全。
282. メイ：ああ・・・そうよね。
283. ピーター：でも・・・私はそれできない。
284. メイ：そうね。
285. ピーター：なん・・・大きな部分を抜けて。
[ピーターはメイが切った玉ねぎについて話した]
286. スー：次は？。
287. ピーター：次は・・・もう終わる。
288. スー：ああ。
289. メイ：ああ・・・スーさん。
[ピーターは引き続きメイにネギの切り方を教えていたが、最終的に自分で包丁を取って切り始めた]
290. ピーター：こうやって・・・これぐらいだけで。
291. メイ：すごいね・・・うまいね。
292. ピーター：まあ・・・こう切ってこれぐらい [玉ねぎの根] を残ってその後は細かく切って。
[メイは頑張って玉ねぎをみじん切りをしており、ピーターは切ったものを確認した]
293. ピーター：ああ・・・大きいな。
294. メイ：大きい？・・・すみません<笑>。[メイは切った玉ねぎを再び細かく切ろうと試みた]・・・これいいかな？。
295. ピーター：オッケー。
296. メイ：痛い・・・目が痛い。
297. ピーター：とくにはこうやり方は・・・痛くなる<笑>。
[ピーターとメイは玉ねぎの準備している間にスーは二日酔いのため、少し休憩したいとお願いして座ることにした]
298. ピーター：なんか・・・ナイフは押すじゃなくて・・・切る。[その後、メイは力を入れて玉ねぎをさらに細かく切ろうとした]・・・それは上手・・・本当にサイコロの形<笑>。
299. メイ：<笑>。
300. ピーター：なんか・・・こういうのやり方が早いなら・・・一番いいと思う・・・なんか・・・

英語のゴールダン知ってる・・・多分・・・メイは耳で見たことがあるじゃない？。

301. メイ：だれ？。

302. ピーター：英語の gordonramsay 英語の料理やいつも怒ってるやつ・・・彼はわざとお勧める。

303. メイ：多分。[ピーターは自分のスマートフォンで検索してメイに写真を見せた]

304. ピーター：このやつ。

305. メイ：ああ・・・わかる<笑>。

306. ピーター：彼はインターネットではやっている・・・もともとは料理番組・・・最近・・・インターネットではやっている・・・すごく人気だから。[メイは玉ねぎを切り終えた]

307. ピーター：オッケ。

[似ているニンジンとじゃがいもの様子を見てからピーターはマッシュの準備するために彼はマッシュポテト用の器具を取り出した]

308. メイ：<笑>。

309. ピーター：百円だけ。[ピーターはマッシュポテトの道具を指差しながら言った]

310. メイ：百円だけ？。

[しばらく待った後、スーは戻ってきた。彼は沸騰している鍋を見に行き、ソーセージを入れてるどうか尋ねた]

311. スー：入れる？。

312. ピーター：いや・・・それはフライパン。

313. メイ：フライパン [↑] 炒めて。

314. スー：水は要らないよね。

315. ピーター：うん。

316. スー：じゃ・・・今は切る？。

317. ピーター：うん。[スーはIHコンロを切り、鍋を取り出した]

318. メイ：熱いよね。

319. ピーター：熱い・・・ちょっと危ない・・・そしてここ水を。

[ピーターはスーに鍋を持ってきて、水をザルに捨てるように言った]

320. スー：ここ？。

321. ピーター：そう・・・でも全部の水を出さなくて・・・だいたい・・・80%。

322. スー：水だけ？。

323. ピーター：水だけ水だけ。[スーは鍋から水を注ぎ始めた] でもまあ・・・ちゃんとネットがあるから・・・もっと強くてもいいよ。

324. スー：この部分は？。

325. ピーター：これぐらいがいい。

326. スー：オッケ。[スーは水を注ぎ終わった鍋をコンロに置き、もう一つの鍋を取り出して同じように水を注ぎ始めた]・・・また一つ・・・ああ。[スーはもう一つ鍋を取ったが、この鍋はタオル越しに持っても非常に熱かったようだ]

327. メイ：大丈夫？。

328. スー：だれ・・・かの鍋・・・使いにくい・・・熱いよ。[スーは言いながら、熱い水を捨てた]

329. ピーター：これでいいよ。[スーは鍋をIHコンロに置いた]
330. スー：ごめんさっき全然見てない・・・こもり・・・くもり？。[自分の眼鏡を指した]
331. メイ：曇り [↑] 眼鏡<笑>。
[その間、ピーターは鍋の中のジャガイモとニンジンの柔らかさを確認しようと、フォークで刺してみたら一つ目の鍋をカウンターに置いた]
332. ピーター：じゃ・・・これを全部マッシュ。
[スーはマッシャーで、茹でたジャガイモとニンジンをつぶし始めたが、最初、スーは力強く押しつけていた]
333. ピーター：いや・・・強くない。[これを聞いたスーは軽く押すように変えた。] そうそう・・・
これのほうがいい。
334. スー：やはり・・・百円のもの。
335. メイ：あれ<笑>。
336. スー：ちょっと試した。[スーはピーターに聞いてからスーの代わりにピーターがマッシュしてみた]・・・ちょっと前の部分はちょっと。[ピーターはスーが指した箇所を見て、マッシャが曲がれてしまったことが分かって笑ってしまった]
337. ピーター：<笑>。
338. スー：やはり百円のもの。
339. ピーター：だよ。
340. スー：まあ、どうでもいいよ。
341. ピーター：しょうがない・・・一回だけで。
342. スー：まあ・・・百円はまあ・・・当たり前の感じ・・・これもっと？。
343. ピーター：そうももっとも。[スープの状態になるまでという意味である]
344. スー：でも、あいつは [マッシャー] もっとヤバい<笑>・・・ニンジンも？。
345. ピーター：そう・・・全部全部・・・全部は一つのスープ。
346. スー：なんか・・・^{かゆ}粥のようだ。
347. ピーター：そう。
348. スー：よくなる・・・でも・・・このけんかいだか・・・このやつのけんかい
[マッシャのこと] 感じる・・・これ十分？かなあ。
349. ピーター：そうかな。
350. スー：もうバラバラに・・・[ピーターはスーからマッシャーを受け取り、さらにポテトを潰し続けている] コショウ入るのはもっといいの感じ。
^{はい}
351. ピーター：まあ・・・コショウは要らない。
352. スー：要らない？。
353. ピーター：コショウはまあ。
354. スー：なんか・・・強い味？。
355. ピーター：まあ・・・そうかなあ・・・コショウを入れても大丈夫かな・・・適当に。
356. スー：うん。
357. ピーター：そう・・・おお・・・できた完璧。

[ピーターは最初の鍋でじゃがいもと人参を潰し終えた後、次の鍋を持ち上げ、スーが潰し始めた。その後、ピーターは切ったソーセージと玉ねぎを炒める準備を始めた。彼はフライパンをIHコンロに置き、メイはソーセージと玉ねぎを入れた茶碗を持ちながらフライパンを見ていた]

358. メイ：なんか・・・小さい過ぎる？・・・このフライパンが。

359. ピーター：でも・・・入るかな？・・・まあ・・・別の。[ピーターは大きなフライパンに変えた]

360. スー：なんか・・・水が足りない。

[スーは二つ目の鍋でジャガイモとニンジンをマッシュしながら言った]

361. ピーター：ニンジンが足りないなら・・・少してなんか・・・スプーンでも。

362. メイ：じゃ・・・これちょっとだけ。

[メイは水を入れようとしたが、うっかり多く入れてしまった] おお。

363. スー：大丈夫そうかなあ。

364. メイ：ピーターさん。

[メイは、ソーセージと玉ねぎを炒めようとしているピーターを手伝いに行った]

365. スー：なんで・・・こちらはニンジンが多い。

366. メイ：これ [フライ返し] 使ってもいい？。

367. ピーター：うん。[ピーターはフライパンにバターを入れた]

368. スー：ピーター君・・・8月のなんか・・・第1目の・・・日曜日は・・・俺と一緒になんか・・・ご飯を食べる？なんか・・・自分の中国人の友達一緒にと。

369. ピーター：どういうこと？・・・水が入りすぎる。

[ピーターは、ジャガイモと人参をつぶしているスーに向かって言った]

370. メイ：すみません<笑>。[バターをフライパンで炒めているメイは笑いながら謝った]

371. スー：なんか・・・8月の。

372. ピーター：ちょっと・・・。[ピーターは再び鍋の中のじゃがいもをチェックしてみた]

373. スー：大丈夫？。

374. ピーター：まあ・・・続けるかなあ・・・しょうがない・・・もう入っちゃった。

375. スー：うん・・・8月の。

376. ピーター：8月の・・・友達が来る・・・日本へ？

377. スー：いや。

378. ピーター：どういうこと・・・オンライン？。

379. メイ：オンライン<笑>。

380. ピーター：いや・・・オンラインの飲み会もあるじゃない？。

381. メイ：でも・・・今の話は・・・一緒にご飯を食べること・・・オンラインはどうやって一緒に食べる・・・なんかレストランで食べること。

382. ピーター：ああ・・・そう・・・いいよ。

383. スー：なんか・・・自分の中国人の友達と一緒にしゃぶしゃぶを食べる。

384. メイ：しゃぶしゃぶ。

385. ピーター：曲がりなり曲がりながら・・・これ。

[ピーターは、マッシャーが曲がったりすることについて話した]

386. スー：ピーターくん・・・だいたい大丈夫かなあ？。[じゃがいもとニンジンの様子のこと]
387. ピーター：もう少しかなあ・・・この辺りは・・・特にニンジン。
388. スー：まあ・・・できるだけ・・・できるだけ。
389. ピーター：なるべく。
390. スー：なるべく・・・なるべく。
391. ピーター：そのにんじんはたいだいこの形。[ピーターはスーにニンジンをもっと細かく潰すように言ってから、メイが玉ねぎとソーセージを炒めている様子を見ていた]と・・・本当に・・・が・・・玉ねぎが焼いたまで・・・茶色の。[玉ねぎとソーセージを炒めているメイに伝えた]
392. メイ：茶色・・・オッケー。
393. スー：あ・・・オッケー。
[スーはじゃがいもとニンジンを潰し終えたタイミングでマッシャーも曲がってしまった]
394. ピーター：<笑>曲げちゃって・・・これはもう一つの鍋に入れてもいいじゃない？・・・全部はここに^{はい}入れる？かなあ。
395. スー：うんうん・・・ちょっと待って。[スーは自分の手で鍋を持ち上げようとしたが、熱すぎたため、タオルを使って鍋つかみをしながら鍋を持った]
396. スー：生まれた。
397. ピーター：ふん？。
398. スー：なんか・・・子供・・・このもの・・・このタオル・・・必要・・・ああ生まれた<笑>。
399. ピーター：オッケ。[一つの鍋にした後、ピーターはまだもう少しマッシュし続けている]なんか・・・後はこれを [玉ねぎとソーセージ炒めているメイを指した]・・・混ぜる。
400. スー：混ぜる？・・・このもの [潰したジャガイモとにんじん] 混ぜる？。
[ピーターははっきりとした答えをせず、代わりにじゃがいものマッシュについて話した]
401. ピーター：なんか・・・子供の時すごく楽しかった・・・これをバーバ [潰すこと] は楽しい・・・でもうちの・・・実家の・・・マッシュの方がいい<笑>。
402. スー：<笑>まあ。
403. ピーター：まあ・・・それは百円の・・・ダイソーのやつだから。
404. スー：うん。
405. メイ：できたよ・・・これぐらい？。[ピーターは少しフライパンの方に顔を近づけた]
406. ピーター：もう少し・・・なんか・・・深い茶色。
407. スー：パパまだ？・・・パパ。
408. ピーター：そろそろ。
409. スー：<笑>。
410. ピーター：そろそろだよ<笑>。
411. スー：<笑>・・・ちょっとちょっと背が低い・・・よし・・・よかった。
[スーはそう言ってから、体を小さくするようにしゃがんだ]
412. ピーター：じゃ、母を呼んで・・・妹も呼んで。
413. スー：母・・・お腹がすいた<笑>。

414. ピーター：<笑>。
415. スー：この料理はドイツ語でどういう？。
416. ピーター：kartoffelsuppe。 じゃがいものスープ。
417. スー：カサッフベ・・・。
418. ピーター：kartoffelsuppe。 じゃがいものスープ。
419. スー：ああ・・・でも・・・スープは要らないよね。
420. ピーター：そう・・・それ要らない。
421. スー：へえ・・・欧米のスープとアジアのスープ全然違う・・・
このスープはアジアの場合は絶対使う・・・魚の作るやつ。
422. ピーター：それは汁じゃない？。
423. スー：うん・・・汁。
424. ピーター：ああ・・・でもそれはなんか・・・ちょっとのこの水だけで使っている。
モア：スーさんの妹は大丈夫？。
425. スー：いや・・・おねえさん<笑>。
426. メイ：はい・・・まだ・・・できるかなあわかんない・・・父・・・すみません<笑>。
427. スー：<笑>。[メイは自分が炒めている玉ねぎとソーセージを見もらうためにピーターを
呼んだ。ピーターは少し身を乗り出して、興味深そうに覗き込んだ]
428. ピーター：それはいいよ。[ピーターは厳かな声を出した]
429. メイ：ありがとう<笑>。
430. ピーター：なんで変なロールプレイする？<笑>。
431. スー：まあ・・・家庭料理だから・・・家庭授業。
432. ピーター：また・・・昔は幼稚園でよく家庭を・・・ふりしたよね。
433. メイ：そう。
434. ピーター：いるな・・・でも今の幼稚園のゲームは変なゲームあったよね。
435. スー：ああ・・・子供の時のゲーム。
436. ピーター：そう・・・幼稚園も医者とかをやって・・・なんか・・・皆は脱いでなんか。
437. スー：ピーターくんピーターくんこのゲームは俺の小学校・・・いや・・・小さいころから中学
校時代までこのゲームを続ける。
438. ピーター：どういうこと？<笑>。
439. スー：妹のせいで・・・ちょっと家庭の様子は好き・・・小さいの時俺は母・・・俺は父・・・中
学生も俺は父・・・でも今の子供は携帯。
440. ピーター：そうね・・・でも・・・ゲームはいつの・・・8歳？・・・8歳はニンテンドーが。
441. スー：ADS。
442. ピーター：そうピーターdsが・・・毎日・・・毎日やって。
443. スー：特にポケモン。
444. ピーター：そうポケモン・・・とマリオ・・・いつも禁じられて夜中でまくらの下にずっとやっ
てた・・・ああ見つかって・・・これは罰でとる・・・とっちゃて。
445. スー：自分わああって [スーは泣きわめく声を立てた] <笑>。

446. ピーター：二週間ぐらいはしんどすぎて。
447. スー：ゲームやりたい<笑>。
448. ピーター：なんか・・・戻るときは夜なかでやる。
449. スー：繰り返す<笑>。
450. ピーター：じゃ・・・今はたぶん^{はい}入れると思う。
[ピーターは、玉ねぎとソーセージがちょうど良さそうだと見て言った]
451. スー：茶色になった。
452. ピーター：そう。
[メイはIHコンロを消し、フライパンを持ってジャガイモスープが入った鍋の方へ持っていった]
453. メイ：入れる？。
454. ピーター：うん。[メイは炒めてた玉ねぎとソーセージをじゃがいもスープに加え入れた]
455. スー：ドイツのチーズの料理はある？。
456. ピーター：うん・・・チーズの料理？。
457. スー：チーズについての料理。
458. ピーター：うん。
459. スー：あるよね。
460. ピーター：うん・・・あるけどももとはドイツか分からないですけど・・・イタリアとかフランスなど。
461. スー：自分が思ったちょっと違う。
462. メイ：どうやって混ぜる？。
[メイは、ソーセージと玉ねぎをすべて鍋に入れた後に質問した]
463. ピーター：これ [木べら] でいいじゃないか。
[ピーターは木べらで混ぜて、すべてをよく絡めた]
464. スー：これ [マッシャー] は要らないよね。
465. ピーター：うん。
466. スー：じゃ・・・捨てた<笑>。
467. メイ：<笑>。
468. ピーター：<笑>いや・・・先に洗ってよ・・・これは金属の。
469. スー：ああ・・・これ金属。
470. ピーター：燃えるゴミじゃない<笑>。
471. メイ：わあ・・・おいしそう。
472. ピーター：じゃ・・・完璧・・・じゃお皿。
[メイはソーセージと玉ねぎをジャガイモのスープとよく混ぜ合わせるためにしばらく混ぜ続け、最終的に完成した]

グループ2の4回目 (タイラーメンと台湾風の豆腐炒め)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ピーター	ドイツ(ドイツ語)	22	男性
メイ	タイ人(タイ語)	20	女性
スー	台湾人(中国語)	25	男性

1. スー：わたし・・・豆腐間違った<笑>。
2. ピーター：なんで・・・始めてはない・・・失敗？。
3. メイ：どうする？・・・これ使う？。
4. スー：うん・・・どうかな？。
5. ピーター：でも・・・これ使ったら・・・バラバラになってしまうじゃん。
6. スー：そうですね・・・新しい買う。
7. メイ：<笑>。[スーは新しい豆腐を買ってから戻ってきた]
モア：まず・・・だれから？
8. メイ：わたし・・・でも・・・熱くないと美味しくないよね。
9. ピーター：でも・・・その準備は長いでしょう。
10. スー：そう・・・また・・・これは簡単すぎ・・・直接炒めるだけ<笑>。
11. メイ：オッケー。
[メイは自分のレシピを確認している間に、ピーターとスーはスーのレシピも確認している]
12. ピーター：どのぐらいかかる？
13. スー：なんか・・・ピーマンとねぎとニンジン一緒に作る。
14. ピーター：10分？・・・炒める？。
15. スー：そう・・・最後は全部で^{はい}入る。
16. ピーター：うんうん。
17. スー：これ・・・塩とコショウ一緒に。
18. ピーター：コショウあるかな？・・・コショウ今ない。
19. スー：What?・・・<笑>。[スーはピーターが言ったことを聞いて、置いてある調味料をもう一度確認する]・・・これ [コショウの実] は？。
20. ピーター：ああ・・・これ・・・でも大きすぎるじゃない？。
21. スー：しょうがない・・・後は。
[スーは潰す動作をしている。ピーターはそれを聞いてすぐに首を振って笑った]
22. メイ：<笑>・・・大丈夫？。
23. スー：大丈夫・・・これある・・・一つ一つ。[スーはメイにコショウも実を見せた]
24. メイ：私の部屋にコショウありますが。
25. スー：あれ・・・これ・・・[その間に、スーは残っていた塩とコショウのボトルを見つけた]
塩コショウ・・・これなら足りる・・・よかった。
[その後、スーは一時的にキッチンを出て、ピーターとメイがタイ風の麺料理を作る準備を始めた]

26.メイ：じゃ・・・この麺は・・・冷たい水に十分ぐらい入れます・・・めっちゃ固い。

[メイは麺を氷水に浸した]

27.ピーター：茶碗足りる？。

[入れた麺が長かったので、ピーターは足りるかどうかについて尋ねた]

28.メイ：足りないかもしれない<笑>。

29.スー：大きいやつもあるよ。

30.ピーター：スローもあるよ。

31.スー：スロー？。

[スーは大きい鍋を持って、メイに渡して、メイは冷たい水を入れて面も入れた]

32.メイ：スロー？。[ピーターは自分の部屋に戻って、その後ストローを持って来た]

33.メイ：あれ？。

34.スー：なに？。[同時に、スーは大きな鍋を取り出してメイに出した]

35.ピーター：これと麺・・・。

36.メイ：同じ？<笑>。

37.ピーター：水を吸って。

38.スー：水を吸って？。

39.メイ：いやいや。

40.ピーター：これ先言ったよ。

41.スー：ああ。でも・・・タイプ同じじゃない？・・・麺のタイプ。

42.ピーター：全部の麺はそうじゃない<笑>。

43.メイ：<笑>。[麺を冷水に浸した後、メイはそのまま置いておいた]

44.スー：ちょっと試した。

[スーが持ってきた鍋は大きかったが、タイの麺を浸すには十分ではなかった。そこで、スーは手で押し込んで水に沈めようとした]

45.スー：これは？。[スーはメイが持って来た黒いソースを取り出してメイに尋ねた]

46.メイ：タイのソースです。

47.スー：おお、タイのソース [↑]。

48.メイ：じゃ・・・次はソースを作ります。

[メイは自分のスマートフォンを取り出して、レシピを見ながら説明した]

49.スー：ノート・・・ノート。

50.メイ：<笑>・・・ソースはチリソース・・・よん・・・大きい。

51.ピーター：四？・・・おおさじ？。[ソースを混ぜるために、メイは器を取り出した]

どこにはい入りたい？。[ピーターはそのソースを入れる容器のことを訪ねた]

52.メイ：えーと・・・ちやわん。

53.ピーター：小さいの方が十分？。

54.メイ：じゅ・・・十分だと思う。

55.ピーター：なんか・・・他は食べるの・・・皿になるの方がいいかな。

56.メイ：ごみ箱は？

- 57.ピーター：あっち。[彼は後ろに置かれているゴミ袋の方を指差した]
- 58.メイ：じゃ・・・四。
[その間、メイは麺用のソースを準備して、唐辛子ソースを入れ始めた。一方、ピーターはピーマンを手にとった]
- 59.ピーター：最初やる？。
- 60.スー：準備？・・・一本のタイプお願い。
[ピーターは、茶碗で麺を水に沈めようと頑張っているスーの顔を見ながら尋ねた]
- 61.メイ：オッケー。
- 62.ピーター：じゃ・・・スー・・・最初やる？。
- 63.スー：何？・・・準備 [↑]。
- 64.ピーター：うん。
- 65.スー：準備はオッケー・・・一本一本のタイプお願い。
- 66.ピーター：ああ・・・なんか・・・細い [↑]。
- 67.スー：うん・・・細い・・・一本一本のタイプ。
- 68.ピーター：オッケー。
- 69.スー：ありがとう。[その間、スーは重めの器2つを取り出し、麺の上に置いて水に沈めた。
メイはそれを見て、手を1回軽く叩いた] オッケー。
- 70.メイ：おお。[その間、メイは持参した調味料を取り出し、混ぜる準備を始めた]・・・ちょっとおいが強いけど・・・皆・・・大丈夫？
- 71.スー：大丈夫。[スーはピーマンを切っているピーターを手伝いに行った] ピーターはプロ・・・プロよね。
- 72.ピーター：<笑>。
- 73.スー：ピーナンプロ<笑>。
- 74.ピーター：ピーマンがめっちゃ好きだから。
- 75.スー：よかった<笑>。
- 76.ピーター：これいい？。
[ピーターは切る大きさについて尋ねたが、まだ自信がないようだった]
- 77.スー：大丈夫・・・大丈夫 It's okay。
- 78.ピーター：どれくらい細い？。
- 79.スー：うん。[スーは少しの間振り向いてから、頷いた]
- 80.ピーター：これ？。
[ピーターさんはナイフでピーマンの上において、大きさについて尋ねた]
- 81.スー：うん。
[スーは答えてから手を洗い、揚げ豆腐を準備するために歩いて行った。その間、ピーターはピーマンを切っており、メイは麺用のソースを準備している]
- 82.ピーター：なんか・・・この様子を見て・・・変な家族でも・・・家族のようになんか・・・家族の日曜日のような・・・週末で・・・家庭料理を。
- 83.スー：<笑>・・・家庭料理 [豆腐を切りながら] おお・・・相当以上多かったよかった。

[スーは豆腐を切って準備を終え、暇になった。そこで、メイはスーにソースを混ぜるのを手伝ってほしいと頼んだ]

84.メイ：スーさん・・・これ全部入れてもいいですか。

85.スー：うん・・・オッケー。[スーはメイにもらったソースを茶碗に入れた]

86.ピーター：このやり方は・・・Gordon Ramsay から。

[ピーターがピーマンを切っている間に、彼は話した]

87.スー：ふん？。[スーはソースを全部入れた] オッケー。

88.メイ：ありがとう・・・じゃ、次は・・・砂糖・・・いや・・・唐辛子から。

89.スー：これは砂糖？。

[その後、スーは再びキッチンにある調味料を確認し始め、白い粉が入った箱を取り出してピーターに尋ねた]

90.ピーター：砂糖だと思う。[ピーターは少しスーを見てから答えた]

91.メイ：これも砂糖・・・唐辛子はどのくらいいいかなあ・・・皆さんは？。

92.スー：一番辛さできない人は・・・ピーターくん。

93.メイ：あ・・・普通の・・・これくらい？<笑>大丈夫そう。[唐辛子を少しずつ入れた]

94.ピーター：大丈夫そう。

95.スー：本当？<笑>。

96.メイ：大丈夫そう。

97.ピーター：どのくらい牛乳がある？。[ピーターは冷蔵庫を開けた]・・・足りる・・・大丈夫。

98.スー：<笑>・・・おれも一本ある[ピーターはピーマンの切りは終わった]

・・・おお・・・ありがとう。

99.ピーター：牛乳・・・この準備・・・<笑>。

100.スー：ありがとう・・・完成<笑>・・・簡単すぎる。

101.ピーター：じゃ・・・ニンニクも？。

102.スー：ニンニクはなんか・・・ほそ・・・と狭い・・・小さいの。

103.ピーター：サイコロ？。

104.スー：うんうん・・・このちっさいのやつ。

[その間、メイはタイラーメンのソースを混ぜながら、スマートフォンでレシピを見ながら調査者と作り方について時折相談していた]

105.ピーター：全部かな？。[ピーターは切っているニンニクについて尋ねた]

106.スー：うん。[スーはまた自分のレシピをスマートフォンで確認する]

・・・ニンニクは体にとっていいよね。

107.ピーター：うん・・・健康。

108.スー：そう健康・・・でも・・・臭くなる・・・かもしれない。

109.ピーター：それはしょうがない。

110.スー：年配嫌い<笑>。[メイは自分のレシピを読みながらソースを作っている]

111.メイ：甘さは？<笑>。

112.スー：全部全部入ろう<笑>。

113. メイ：<笑>一人分は・・・3スプーン。
114. スー：3スプーン？。
115. メイ：そう・・・これ。[メイは自分のレシピを指しながら説明した]
116. スー：うん。
117. ピーター：なんか・・・他の味は・・・辛さ以外は・・・たぶん・・・この通り・・・
レシピ通りの方がいいかな。
118. メイ：そう・・・でも・・・さん・・・さん・・・十二？。
119. ピーター：オッケー。
120. スー：本当・・・三十二？。
121. メイ：十二<笑>・・・スーさん助けて。[砂糖を注ぐため、スーに手伝ってもらった]
122. スー：どうした？。
123. メイ：これ [スプーン] を。[メイはスーにスプーンを持ってくれるよう頼んだ]
124. スー：オッケー。
125. メイ：じゃ・・・一はどのくらいですか・・・これ？。
126. スー：うん。
[彼らは「大さじ1杯がどれくらいか」について話し合った。スーがスプーンを持ち、メイが袋から砂糖をスプーンに注ぎ入れた。砂糖がスプーンにいっぱいになったら、スーが数を数える役をした]
127. ピーター：十分？。
128. メイ：多分8・・・8ぐらいもいいかな。
129. ピーター：なんか・・・そのソース・・・試して。
130. メイ：うん・・・後で・・・全部入れてから。
131. スー：でも・・・試しては・・・大丈夫かな。
132. ピーター：ちょっとだけ。
133. メイ：ちょっとだけ<笑>・・・さん。
134. スー：これはつけ麺のソース？。
135. メイ：うん・・・そうです・・・今・・・5・・・どう・・・甘いかなあ・・・甘くないかな<笑>。
136. スー：ちょっと待って・・・今・・・試・・・今5までですね。
137. メイ：<笑>。
138. スー：今・・・5までよね。
139. メイ：うん<笑>5まで。[スーは味見した] どう？・・・甘い？。
140. スー：ちょうどいい。
141. メイ：ちょうどいい？<笑>。
142. スー：よかった・・・ちょうどいい・・・これ以上はデザートになった。
143. メイ：本当？。[メイも味見した]
144. スー：モアさんも試して。
モア：大丈夫大丈夫。
145. スー：<笑>怖い？。

146. メイ：ピーターさんは？<笑>。[ピーターも味見した]
147. スー：ちょうどいいよね・・・この砂糖量。
148. ピーター：うん・・・おいしい。
149. メイ：イエー<笑>。
150. ピーター：辛さは感じられる・・・大丈夫。
151. メイ：オッケー。
152. スー：ミルク入るはいどう？<笑>。
153. ピーター：それは後・・・これ水も加えるよね・・・直接麺じゃないよね。
154. メイ：いや・・・麺に。
155. スー：そう・・・麺に・・・直接麺に・・・なんか・・・麺の量はちょっと多い・・・これは少しだけの・・・なんか・・・ソース・・・このタイプ。
156. ピーター：ああ・・・なんか・・・スープにならない。
157. スー：うん・・・つけ麺。
158. ピーター：ああ・・・つけ麺・・・ラーメンじゃないかな。
159. メイ：そうそう。
160. ピーター：なるほどなるほど。
161. スー：これ [ソース]・・・ラーメンのスープ・・・<笑>。
162. メイ：これはオッケーです。
163. スー：わー・・・コーラ・・・コーラゼロ。[メイが作ってソースは黒いソースだから]
164. メイ：後は・・・これ・・・煮る。
165. スー：煮る？。
166. メイ：煮る・・・そう・・・これを入れて・・・火をつける。
[メイはスーに説明していた。その間、ピーターは相変わらずニンニクを切り続けていた]
167. メイ：なんか・・・このミルク・・・かなあ・・・ミルクじゃない・・・アップルジュースはだれの？。
168. スー：必要？。
169. メイ：いや・・・誰のですか・・・ずっと来て・・・めっちゃ多いな。
170. ピーター：それは・・・だいたい私なの。
171. メイ：ああ。
172. ピーター：ジュースとミルクは全部わたしの。
173. メイ：ああ。[スーはメイが尋ねたことを気にしたので、ゴミ分別をしはじめた]
174. ピーター：ほかの・・・赤いじゃないやつは。
175. スー：白いやつは。
176. ピーター：そうなんか・・・毎朝・・・牛乳を飲んで。
177. メイ：うん・・・健康のため？。
178. ピーター：うん・・・そう・・・そして・・・なんか・・・ただの習慣かな・・・なんか・・・このミルクがないなら・・・起きづらい。
179. メイ：ああ。

210. スー：入る？
211. ピーター：うん・・・これごみ？。[彼は残りの半分のキャベツについて尋ねた]
212. メイ：じゃない。
213. スー：ごみ [↑] <笑>。
214. ピーター：なんか・・・もったいない。
215. スー：ちょっとバラバラなんですけど・・・大丈夫かな。
216. ピーター：うん・・・そうそう。
217. スー：オッケー・・・どこに入る？・・・ここ？。
[スーはごみ袋が置いてある方向を指さしながら尋ねた]
218. メイ：そうそう・・・全部煮るから。
219. スー：こちらの麺だけ足りる？。
220. メイ：足りるかなあ・・・でも・・・麺はまだ柔らかくないよね・・・どうしよう・・・
麺が柔らかくまで時間が結構かかるので。
221. スー：うん・・・そうね。
222. メイ：じゃ・・・次？・・・スーさんは？。
223. ピーター：もう全部準備した。
224. メイ：オッケー・・・じゃ、これから [切った野菜]・・・全部煮る。
225. ピーター：大きいな・・・鍋で？。[ピーターは聞きながら、メイに鍋を持ってきた]
226. メイ：そう。
227. ピーター：これで大丈夫？。
228. メイ：うん・・・大丈夫・・・豚肉と野菜を一緒に煮る。
229. ピーター：うん。[鍋をメイに渡した後、ピーターはスーと部屋にある鍋について話した]・・・これは使えないよね。
230. スー：ああ・・・あれ・・・うん火をつける。
231. ピーター：使えないよね。
232. スー：うん。[その後、ピーターはメイが水を沸かし始めた鍋にふたをしてあげた]
233. メイ：豚肉は足りるかな。
234. ピーター：足りると思う。
235. スー：多分・・・来週は・・・髪を切るつもりです・・・長すぎ。
236. ピーター：確かに・・・カットに短くなる [↑]。
237. スー：うん・・・ピーターくんは予約はネットで・・・それとも・・・電話で予約？。
238. ピーター：何のこと？。
239. スー：髪の毛・・・髪屋さん。
240. ピーター：電話しかない・・・なんか・・・約束がないと思う・・・電話したら明日でもできる
というによく言われる・・・本当に余裕・・・。
241. スー：でも・・・ピーターくんはカットだけで。
242. ピーター：まあ・・・そうね。
243. スー：自分はパーマ。

244. ピーター：パーマしたい？・・・もうスタイル入っているから。
245. スー：うん。
246. メイ：髪を？。
247. スー：そう・・・髪を。
248. メイ：どこで？。
249. ピーター：学校の後ろで・・・ある・・・ちょっとデザイナーっぽい髪屋さんがあって。
250. メイ：行った？・・・ピーターさんは行ったよね・・・髪が切ったよね・・・高いかな？。
251. スー：ちょっと高い。
252. ピーター：高いけど・・・サービスすごくいい。
253. スー：チトセがある店。
254. ピーター：なんか・・・デザイナーっぽいから。
255. スー：日本はほとんどが女性・・・でもこの店は男性が大丈夫。
256. ピーター：特に・・・なんか・・・だれと・・・一緒に。
257. メイ：店員さんは男？。
258. スー：男？。
259. メイ：わかんない・・・美容院・・・大体男。
260. スー：いや。
261. ピーター：あちらは両方。
262. スー：そう・・・両方もある・・・大丈夫・・・失敗しないで。
[三人が話している間に水が沸騰した]
263. メイ：お・・・これ・・・入れるかな・・・入れるかな<笑>。
264. スー：うん。
265. メイ：豚と野菜・・・一応野菜。[切った野菜を入れた]
266. スー：うん・・・野菜は後小っちゃくなる・・・鍋・・・鍋のような。
267. ピーター：でも・・・名前覚えている？。
268. スー：何が・・・しゃぶしゃぶ？。
269. ピーター：いや・・・髪屋さん。
270. スー：探した。
271. メイ：予約した？。
272. スー：まだ・・・実はこれ・・・APP プリがある。[スーは自分のスマートフォンをメイに見せた] 予約ができる・・・いろいろなお店があって・・・予約したいならできる。
273. メイ：試したい。
274. ピーター：でも・・・たぶん入ってない・・・そのまま電話しても大丈夫じゃないか。
275. スー：下は・・・オンライン予約あるよ。[スーは自分のスマートフォンをピーターに見せた]
276. ピーター：それは複雑すぎる・・・一分で・・・明日大丈夫・・・オッケー。
277. メイ：ここですか？。[メイもアプリでスー達が言ったお店を探してみた]
278. スー：ここは新山口駅かな・・・違うと思う。
279. メイ：えっ・・・多分ないかも。[ピーターは煮ている野菜の様子を見た]

280. メイ：ありがとう・・・ピーターさん。
281. スー：これ・・・タイエットの料理？・・・それとも・・・そのまま食べる？。
282. メイ：何？。
283. ピーター：タイエツ？。
284. スー：タイエット。
285. メイ：ダイエット？。
286. スー：ダイエット・・・ダイエット。
287. ピーター：ダイエットの言葉遊び・・・タイの料理だから<笑>。
288. スー：<笑>。
289. メイ：タイエットね。
290. スー：タイエット<笑>・・・新しい言葉・・・出てきた。
291. ピーター：シング。
292. メイ：じゃ・・・肉です。
293. ピーター：これ・・・もう準備した？。
- [メイは味をつけた豚肉を持って来たのでピーターはそれを見て尋ねた]
294. メイ：うん。
295. ピーター：ソースは要らないよね。
296. メイ：要る。
297. スー：全部要る。
298. メイ：煮る時は野菜も。
299. ピーター：でも、この・・・この「豚肉の箱を指した」水・・・それ。
300. メイ：ああ・・・これは・・・これの・・・[調味料を指した]。
301. ピーター：それは・・・それ・・・^{はい}入る？。
302. メイ：うん。
303. スー：うん・・・^{はい}入る^{はい}入る。[ピーターは鍋に豚肉を入れた]
304. ピーター：水はちょっと。
305. スー：多い。
306. ピーター：ちょっとバラバラ。
- [調味料を加えた豚肉を鍋に入れて煮た後、豚肉が塊になったので、ピーターはスーにそれを一口大に分けるように言った]
307. スー：うん・・・どうしよう。[スーは箸と木のヘラを使って、豚肉を少しずつ分けた]
・・・Nice Work。 よくやった。
308. ピーター：Nice Work。 よくやった。
309. スー：こちらは豚肉？。
310. メイ：うん・・・豚肉・・・大丈夫かな？。
311. スー：うん・・・大丈夫。
312. スー：退去はもう決めた？。
313. メイ：退去？。

314. スー：シェアハウスの退去。
315. メイ：ああ・・・決めた・・・8月14日。
316. スー：14日？。
317. メイ：うん・・・あ・・・24日。
318. スー：10日。
319. メイ：10日？早いね。
320. スー：ちょっと広島に旅行するつもりです。
321. メイ：ああ・・・帰国は？。
322. スー：18日。
323. メイ：福岡？。
324. スー：いや・・・広島・・・そして・・・広島空港は国際は・・・台湾だけ・・・ちょうどいい。
325. メイ：ああ・・・そうですか・・・いいね。
326. ピーター：便利。
327. スー：便利便利。
328. メイ：便利ね・・・ピーターさんは？。
329. ピーター：退去は29日。
330. メイ：29日？。
331. ピーター：なんか・・・最後のチャンス<笑>・・・で・・・帰国は9月9日。
332. メイ：9月9日・・・どうして・・・遊びに行く？。
333. ピーター：そう。
334. メイ：どこ？。
335. ピーター：長崎・・・沖縄かな・・・ちょっと旅行したい。
336. メイ：わあ。
337. スー：お金持ち<笑>。[スーパーささやくように話した]
338. メイ：お金持ちよね・・・沖縄は高いよ。
339. ピーター：いや・・・なんか・・・飛行機は安かったと思う。
340. スー：俺の妻・・・だからお金持ち<笑>。
341. ピーター：そう・・・なんか・・・スーのお金は全部・・・もらった。
342. スー：よかった<笑>。
343. メイ：もし・・・これ [煮ているもの] は大丈夫なら。
344. スー：もう・・・大丈夫そう。
345. メイ：ね・・・じゃ・・・お皿・・・おいて。
346. スー：野菜も透明・・・透明に。
347. メイ：これ・・・ [小さい茶碗を持って来た] 入れるかな？・・・なんか・・・後は麺を入れるから・・・肉と野菜は？。
348. スー：ああ・・・じゃこれ？。[スーはもっと大きい茶碗をメイに渡した]
349. メイ：ありがとう・・・でも麺はなかなか柔らかくなってない。
350. ピーター：でも・・・この麺は煮たら柔らかくなるじゃない。

351. メイ：微妙・・・作ったことがないから・・・挑戦 [↑]。
352. ピーター：うん。
353. メイ：時間がかかるかもしれないが。
[その間に、スーは箸と木のヘラで、煮込んだ豚肉と野菜をゆっくりと皿に盛り付けた]
354. ピーター：もうできた？。
355. スー：うん・・・大体。
356. ピーター：大きすぎる<笑>切った部分は。
357. メイ：<笑>大丈夫。
358. スー：大丈夫・・・ちっさい分が大丈夫・・・大きい分はまだけどちょっと時間かかる・・・[その間に、メイは調味料を片付け始めた] ピーターくんはXXX 授業受け・・・受けてる・・・受けた。
359. メイ：受ける・・・受けた。
360. スー：この・・・つまらないの。
361. メイ：これは・・・<笑>めんどくさいの。
362. スー：いや・・・めんどくさいではないの・・・つまらないかなあ。
363. メイ：そうだね。
364. スー：この間・・・XX 先生に会った・・・どうして授業来ないって質問した。
365. メイ：そう・・・答えは？<笑>。
366. スー：あ。
367. メイ：つまらないから来ないですって [↑]。
368. スー：いやいや・・・この授業はXXXX のに・・・なんで教科書ばかり・・・だけ。
369. メイ：そうだね。
370. スー：日本人はどこ。
371. メイ：日本人は先生<笑>。
372. スー：この地域の自分の国のタイプと同じ・・・つまらない・・・なんか・・・意味がない。
373. メイ：そうですね・・・ほとんど同じですね。
374. スー：ちゃんと説明した・・・先生が分かった。
375. メイ：ああ・・・そっか。
376. スー：多分来学期・・・万が一面白くなるかもしれない。
377. モア：直接言った？。
378. スー：いや。
379. ピーター：僕・・・直接言った<笑>。
380. スー：僕はこの話の内容を言いたい・・・同じ言いたい。
381. ピーター：わたしも同じ言いたいでも・・・なんか・・・少し柔らかい。
382. スー：ちょっと遠距離な説明<笑>。
383. メイ：じゃ・・・先生はどう。[その間に、メイはスーの代わりに豚肉と野菜を取り分けた]
384. スー：この顔して。[ぎこちない笑顔をして見せた]
385. ピーター：ああ・・・なるほど<笑>言う。
386. メイ：ああ・・・なるほど<笑>。

387. ピーター：でも・・・多分・・・去年と比べたら・・・授業は改善したよね。
388. メイ：ちょっと改善したよね。
389. ピーター：でも・・・まだまだ足りない。
390. スー：伝統的な思い方・・・考え方。
391. ピーター：アンケートもやった [↑]・・・授業のアンケートはやった。
392. スー：どんなアンケート？。
393. ピーター：この支援システムは授業のアンケートが答えられる。
394. スー：ああ。
395. メイ：じゃ・・・つぎは麺^いを入れよう。
[メイは煮た野菜を茶碗に入れて、残ったお湯に麺を少しずつ入れた。その間、誰もメイに気をかけなかった]
396. ピーター：それが先生が名前が見えないようね・・・対策とか書ける・・・そこ私も XXX 先生に・・・このように書いた<笑>。
397. スー：ああ・・・本当？。
398. メイ：みんな・・・<笑>。
399. スー：ワオワオ [その間、スーはメイが麺を鍋に入れるのを見て、手を叩いた]
400. ピーター：これ・・・その中で?・・・ほかの水とかはじゃない？。
401. メイ：うん。
402. スー：なんか・・・野菜と豚肉の味・・・^{はい}入る [↑]。
403. メイ：そう。
404. スー：もっと。
405. メイ：美味しくなる<笑>。
406. スー：そう・・・複雑な・・・味が出てきたかなあ<笑>。
407. メイ：そうかなあ。
408. ピーター：なるほど。
409. メイ：油はちょっと・・・。
[麺がくっつかないように、メイはピーターとスーが置いていた油をお願いした]
410. スー：使う使うどうぞ。
411. メイ：ありがとう。[鍋に少しぼ油を入れた]
412. スー：タイ料理はおいしい・・・すごくおいしい・・・でもちょっと辛い。
413. メイ：ちょっと<笑>。
414. スー：ちょっと辛い [↑] <笑>。
415. ピーター：ちょっと<笑>・・・多分世界中タイの料理が一番辛いじゃない。
416. スー：いや・・・中国料理が一番辛い。
417. ピーター：それは・・・言いかねないなあ。
418. スー：ないの?・・・じゃ・・・台湾に来る時・・・招待される?。
419. メイ：<笑>。
420. ピーター：<笑>・・・なんか・・・一番辛い中国・・・と一番辛いタイ料理はたぶん・・・

比べたら。

421. スー：タイ料理はほとんどは・・・砂糖とか・・・なんか・・・すこし・・・ミルク・・・レモンの味・・・すっぱい・・・中国料理は・・・辛いだけ。

422. メイ：マーラー。

423. スー：そう・・・^{マフー}麻辣・・・それは辛いだけで・・・タイ料理は柔らかい・・・比べたら・・・柔らかい。

424. ピーター：うん・・・なるほど。

425. メイ：はい・・・終わりました・・・麺が柔らかくまで。

426. スー：終わった [↑] イェー。

427. ピーター：じゃ・・・待っている間に豆腐？。

428. メイ：はいはい。

429. スー：じゃ・・・まずは豆腐を煮る [↑]・・・それとも・・・豆腐を完成したら外して・・・ピーマンとねぎとニンジンを入れる・・・炒める・・・最後は全部^{はい}入る。

[フライパンは熱くなるまで待っている間にメイは煮ている麺の様子を見ている]

430. ピーター：なん・・・麺は大体・・・[メイは再度箸で混ぜた] そうそう・・・最初に入ったときは煮ている水がそのまましたら・・・柔らかくなる。

431. メイ：ああ。

432. ピーター：なんか・・・一番強いしたら・・・わって [お湯が沸騰して溢れること] 可能性がある。

433. メイ：ああ。

434. ピーター：この麺は元の彼女は作ったことがある・・・このなんか・・・米の麺・・・ベトナム人だから。

435. スー：もとの彼女・・・かのし？<笑>。

436. ピーター：<笑>かのし？。

437. スー：彼氏？<笑>。

438. ピーター：そうなんか・・・彼女<笑>うん・・・元の彼氏は今・・・ほかの。

439. スー：どうしたの？。

440. メイ：なんか・・・麺が・・・ここに回っているの。

[油を入れたにもかかわらず、麺はまだくっついてしまっていて、ビーはずっと麺をかき混ぜ続けなければならない]

441. スー：じゃ・・・交換 [↑]。

442. メイ：うん・・・じゃ・・・まずはどう？。

[スーはメイの代わりに麺をかき混ぜた。その間、メイはピーターがテーブルに置いた食材について尋ね、スーが作るメニューが何から始まるのか聞いた]

443. スー：まずは・・・豆腐炒め・・・豆腐はお終わったら・・・ちょっと外れ・・・外して・・・そして・・・ピーマンとねぎとニンジンと炒め・・・そして・・・もう完成した・・・豆腐^{はい}を入れる。

444. メイ：ああ・・・オッケー・・・油使うよね。

445. スー：うん。

446. メイ：どのくらい？。[メイは油を少しずつ入れた]
447. スー：オッケー。
448. メイ：まだ入れないよね。
449. スー：そう・・・まだ・・・全部の油・・・。
450. メイ：で・・・入れる？。
451. スー：うん・・・入って。[メイは切った豆腐をフライパンに入れた]
モア：これ燃えるゴミ？。[プラスチックのごみについて尋ねた]
452. スー：何が燃えるゴミ？。
453. ピーター：プラスチック<笑>。
454. メイ：全部燃えるゴミ・・・頑張れば<笑>。
455. ピーター：いや・・・それは環境問題。
[メイは炒めターナーで豆腐を揚げていて、スーはその様子を見た]
456. スー：箸・・・お箸の方がやすいかな。[ピーターは箸を持ってきてメイに渡した]・・・
ちょっと・・・水要らんない。
457. メイ：要る？。
458. スー：水・・・いらんいらん。
459. メイ：ああ・・・水 [↑]。
460. スー：そう・・・ちょっと危ない。
461. メイ：<笑>[メイは箸で豆腐を裏返したりして、その時、油はねが起こった]・・・いや。
462. スー：<笑>。
463. メイ：やばい<笑>。
464. ピーター：麺は大丈夫？。
465. メイ：たぶん大丈夫・・・まだ硬いかなあ。
466. スー：いや・・・多分柔らかい。[スーは自分が混ぜている麺を取り上げた]
467. ピーター：試して。
468. メイ：いや・・・痛い。[油はねがひどくなってきたからメイははすぐに火を弱めた]
469. スー：<笑>ちょっと無理・・・なんか・・・そのタオルで。
470. メイ：痛い<笑>。
471. スー：怖い。
472. メイ：怖いよ。
473. ピーター：大丈夫？。
474. スー：大丈夫・・・<笑>。
475. ピーター：油が入りすぎるかなあ。
476. スー：いや・・・この油は・・・後ピーマンと一緒にだから・・・大丈夫・・・そして・・・なん
か・・・白いのもお願い。[スーは豆腐を指しながら言った]
477. メイ：うん・・・いや・・・痛い<笑>・・・痛い痛いよ。[油がまた、メイの腕に飛び込んだ]
478. スー：<笑>ピーターくん・・・手伝って。
479. メイ：お願いします<笑>。

480. ピーター：何<笑>。[ピーターはメイの代わりに豆腐を揚げ続けている]
481. メイ：麺はできたら・・・茶碗に。[メイは自分でブツブツしたが、麺はそのまま]
482. スー：この色はいいね。[スーは豆腐を揚げている最中に話した]
483. ピーター：大丈夫？。
484. スー：うん・・・でもほかのなんか。
485. ピーター：まあ・・・一応・・・それは大丈夫？。
486. スー：いや・・・痛い [大きい声で]。[今回、油がスーの腕に飛び込んだ]
487. ピーター：何・・・そんなに痛くないよ。
488. スー：痛いじゃないよ・・・それやろう。
489. ピーター：それは多い [↑] [ピーターはスーに跳ねた油の量について尋ねた]
490. スー：これは多いよね・・・痛いじゃねえよ<笑>。
491. メイ：うん・・・<笑>
492. ピーター：様子大丈夫じゃない [↑]。
493. スー：もう少しもう少し・・・なんかこの白い [豆腐] 真ん中に真っ白いの感じ。
494. ピーター：うん。
495. スー：なんか・・・黄色・・・このような気色・・・この先は真ん中はまだ。
496. メイ：この麺は煮る？。[メイは用意した麺が足りないのではないかと心配し、もっと茹でるかどうか尋ねた。ピーターはメイに振り向いて、うなずてから肯定した] オッケー。
[メイが麺を追加で茹でると言うので、準備のためスーは鍋から麺をすくい上げ始めた]
497. スー：この色はいいね。[ピーターが焼いている豆腐を見てから言った]
498. ピーター：もう大丈夫？。
499. スー：うん・・・ちょっと待ってよ・・・今・・・麺の。
500. ピーター：あ。[油がピーターの手の甲にはねたが、彼はそれを少し見るだけだった]
501. スー：たぶん大丈夫・・・後もう一回炒めたから。
502. ピーター：じゃ、これに^{はい}入る？。
503. スー：うん。[ピーターは揚げた豆腐をすくい上げ、器に入れて置いた]・・・オッケー。
504. メイ：イェー・・・わあ・・・おいしい。
[メイは混ぜたソースを味見したとき、大きな声を出した]
505. ピーター：これ [ねぎ] どのくらい入る？・・・全部？。
[スーは茹でた麺を入れた皿を持って食卓に運び、その後、メイと追加で茹でる麺について話すため 戻ってきた。その間に、豆腐を炒める準備をしていたピーターが、買った刻みネギについて尋ねた]
506. スー：いやいや・・・全部じゃない。
507. メイ：少しだけ。
508. スー：そうそう・・・少しだけ・・・<笑>怖い・・・これぐらいいい。
[メイはピーターがフライパンにねぎを入れる量を見ながら言った] 全部は・・・もうねぎ料理・・・<笑>。
509. ピーター：<笑>ねぎはねぎと一緒にうん。

510. スー：うん・・・ねぎねぎ。

[ピーターはフライパンでねぎ、ピーマン、ニンニクを炒め始めた]

511. ピーター：なにこれ<笑>。

[ピーターは少し色が濃い豆腐について尋ねた]

512. スー：FUCK<笑>。

513. ピーター：から揚げだね<笑>。

514. スー：なんか・・・さっきちょっと<笑>やばい・・・大丈夫わ。

[その後、メイは追加で茹でるための麺を入れた鍋をスーに渡した]

515. スー：でも・・・スープはちょっと足りないよ。

516. メイ：そうだね。

517. スー：ちょっと半分は大丈夫そう・・・でも全部入るはギリギリ。

518. メイ：まあ・・・スープは水もうちょっと入れる？。

519. ピーター：うん・・・でも大丈夫そうかなあ。

520. スー：うん・・・大丈夫。

[その間、スーは鍋の中で麺がくっつかないようにかき混ぜ始め、ピーターはにおいを引き出すために炒めていて、メイは使った皿を洗い始めた]

521. スー：なんか・・・いいにおい。

522. ピーター：<笑>。

523. スー：chef・・・ピーターくん chef。

524. メイ：暇すぎ。

[メイは皿を洗いながら話したが、ピーターとスーは炒めているピーマンについて話し、ピーターは炒めているピーマンを食べてみた]

525. ピーター：うん・・・また硬すぎる。

526. スー：まだ硬すぎ・・・今・・・サラダ<笑>。

527. メイ：<笑>。

528. ピーター：なんか・・・これ・・・砂糖とじゃ・・・コショウはい入る？。

529. スー：コショウ・・・コショウはいは入る・・・砂糖はいは入らない。

530. ピーター：これ・・・塩とコショウ？。

531. スー：さっき・・・砂糖とコショウ言った<笑>。

532. ピーター：そうあ・・・塩と思った。

533. スー：びっくりしたよ・・・どんな料理作りたいかピーターくん<笑>・・・

新しいメニューいが生まれた。

534. メイ：何いを入れた・・・砂糖とか。

535. ピーター：何もはい入ってない。

536. スー：砂糖じゃない・・・塩とコショウ・・・砂糖は要らない。

537. メイ：本当？。

538. スー：砂糖を入れたら・・・変な料理になる。

539. メイ：本当？。

540. ピーター：甘いだから。

[調味をする時間になったとき、スーは少し迷い始めたため、自分のスマートフォンを取り出して見ながら、ピーターはコショウと塩を用意した。スーは麺をかき混ぜながらレシピを確認し、ピーターは引き続き炒め続ける。炒めてしばらくした後、ピーターは再び炒めたピーマンを食べてみた]

541. ピーター：なんか・・・苦い。

542. メイ：苦い？。

543. スー：塩はまだ・・・はい・・・入らない。

544. ピーター：でも・・・なんか・・・多いかな・・・ニンニクは・・・ニンニクの味はとても強い。

545. スー：ああ・・・じゃ・・・豆腐はい入ろうか？。

[ピーターは豆腐をフライパンに入れた。入れてから炒め続けている]

546. スー：なんか・・・これ・・・火を使うやつは45秒ぐらい。

[スーはIHコンロではなく、ガスコンロを使う通常の炒める時間を指していた。ピーターはしばらく炒めていた]

547. メイ：麺は大丈夫？。

548. スー：大丈夫。

549. ピーター：じゃ・・・今・・・コショウと塩を。[コショウと塩を入れて炒めて続けている]

550. スー：そうそう・・・後・・・少しだけかな [↑]。

551. ピーター：まあ・・・でもちょっと炒めて・・・試した方がいいかな。

552. スー：うんうん。[ピーターはもう一度ピーマンを試した]

553. ピーター：もうすこし。

554. スー：もうすこし？・・・オッケー・・・でもこのにおいがいいね・・・においがいいだね。

555. ピーター：うん・・・それはできた。

556. スー：うん・・・じゃ・・・オッケー・・・成功した・・・やっと<笑>。

557. ピーター：<笑>。

558. メイ：<笑>。[その間、ピーターは炒めた豆腐を皿に盛った]

559. スー：さっき・・・手は酸っぱい。

560. ピーター：酸っぱい？。

561. スー：いや・・・酸っぱいじゃない・・・その酸っぱいのひ・・・ひ・・・比喻。

562. ピーター：比喻 [↑]・・・火傷・・・火で痛い・・・熱の痛み？。

563. スー：いや・・・ひ・・・ひ・・・中国語は・・・まあ酸っぱいは味よね・・・でも・・・筋肉とかも・・・酸っぱいの感じ・・・比喻。

564. ピーター：ああ・・・それ・・・面白い・・・日本語でシピティー。

565. スー：シピーはシピーだけど・・・酸っぱいは・・・動ける・・・痛い・・・筋肉はやりすぎる・・・痛い・・・の感じ。

566. ピーター：ドイツ語なら筋肉の猫。

567. スー：猫？。

568. ピーター：理由がわからないけど<笑>。

569. メイ：後で洗う。

[最後に、メイは鍋から麺を取り出し、食卓に運んだ]

グループ3の1回目 (台湾風の春雨炒め)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ライ	台湾人(中国語)	20	女性
プローイ	タイ人(タイ語)	21	女性
チャン	中国人(中国語)	24	女性

[ライはスマートフォンでレシピを見ながら、説明を始めた]

1. ライ：今回のしゅざいはこれです・・・はるさめ実はね漢字しかわかります・・・その読み方はネットで調べた<笑>・・・そして・・・水に入る・・・柔らかくなるまで・・・そして・・・これ [ニンジン] こういうみたい。[ライは二人にスマートフォンを見せた]
2. プローイ：ニンジン？。
3. ライ：そう・・・ニンジン・・・手で切るでもいいですこれ [スライサー] を使ってもいいです。
4. プローイ：ああ。
5. ライ：次はこれです・・・えーとこれはなん・・・キャベツです・・・キャベツもこれ [ケータイを見せて] 小さくなる・・・手で切る・・・そして。
6. チャン：<笑>・・・こう。[ライは手で何かを切る仕草をしながら]
7. ライ：そうです・・・そして・・・玉ねぎも・・・こういうこういうぐらい [自分のスマートフォンをプローイとチャンに見せた] シューシュー切ります・・・そして・・・ええ・・・そして<笑>以上かな・・・これ [ねぎをとりだした] 白いの使う [白い部分を指しながら] えーと・・・ [ケータイをあと二人を見せる] 鍋入る・・・こういうくらい切ると・・・名前はわかりません・・・。
8. チャン：ちいさい [↑]。
9. ライ：うん・・・小さい・・・ラーメンの上にあるものあんなぐらい・・・スーパーも売っています。
10. チャン：ああ。
11. プローイ：うん。
12. ライ：はい・・・そして・・・じゃ・・・これ以上かな・・・もし・・・全部説明したら・・・覚えてない・・・わたしも・・・半分くらい大丈夫。
13. プローイ：わたし料理をよく作ってますが・・・自分だけ食べられる<笑>。
14. ライ：そうですね・・・料理は食べられます。
15. プローイ：自分だけ？。
16. ライ：そうです・・・自分は味が納得します・・・大丈夫です。
17. プローイ：3人で協力し・・・なんか・・・たぶん<笑>。
18. ライ：そう・・・食べられる・・・程度・・・死なないように<笑>。
19. プローイ：死なないですよ。
20. ライ：それは十分<笑>・・・なんか、料理番組みたい・・・有名な Chef. シェフ。
21. チャン：<笑>。
22. ライ：まずは・・・これを水に入れて・・・柔らかくまで。
[ライは春雨を茶碗に入れて、水に浸しておいた]

場面 4
場面 43

23. プロイ：えーと。

24. ライ：じゃ・・・野菜を切る野菜を切る・・・どんな野菜が自分選ぶ<笑>。

[ライは隣にいるチャンとプロイに話しかけた]

25. プロイ：じゃ。

[プロイはチャンと目を合わせてうなずき、その後二人は誰が何を切るかを話し合い始めた。その間、ライはまな板とナイフを取り出して、みんなのために準備を整えた]

26. チャン：わたし・・・これです・・・たぶん・・・これ大丈夫<笑>。[チャンは長ねぎを選んだ]

27. プロイ：じゃ・・・わたしこれ。[プロイは玉ねぎを選んだ]

28. ライ：どうぞ切ってください。

29. プロイ：これ [玉ねぎ] 全部使ってもいいですか。

30. ライ：はい・・・それは全部・・・そのキャベツも全部。

31. プロイ：全部・・・マジ?・・・マジで。

32. ライ：えーと、一人はよん分の一は大きい [↑]。

33. プロイ：うん・・・四人・・・たぶん・・・すぐ。[プロイは玉ねぎを切り始めた]

34. ライ：たくさん食べよう<笑>・・・健康だから。

35. プロイ：頑張りまーす<笑>。

36. チャン：これ洗うします。[チャンは長ねぎの根を洗ってから切り始めた]

37. プロイ：これ [ザル] 使ってもいいですか。

38. ライ：いいよ・・・全部使えます・・・鍋も全部使えます。

39. チャン：すみません・・・質問があります・・・白い部分は長いですか。

40. ライ：そうそう長い・・・なんか・・・小さいなあ。

[ライはチャンの隣に行き、見本として切って見せながら説明した]

41. チャン：小さい?・・・これみたい?。[チャンはライが切ったものを指した]

42. ライ：えーと・・・ラーメンの見たの大きさぐらい大丈夫です。

43. プロイ：すみません・・・どれくらい大丈夫ですか?。

[プロイは、自分が切った玉ねぎの厚さがこれで良いかどうかをライに尋ねた]

44. ライ：はい・・・大丈夫です・・・きれいです。

45. プロイ：うん。[玉ねぎを切り続けた]

46. ライ：指を切らないようにね・・・怖い。

47. チャン：私の目<笑>。

48. プロイ：こっちは全然<笑>。

[プロイもチャンもメガネをかけているのに、目がしみるのはチャンだけのようだった]

49. チャン：<笑>。

50. プロイ：私全然大丈夫です<笑>。

51. チャン：大丈夫?。

52. プロイ：隣の人が。

53. ライ：わたしは全然大丈夫。

[しばらく玉ねぎを切っていると、プロイの目も痛くなってきた]

54. プロイー：ああ・・・やばい・・・私の目が<笑>・・・イエー切り終わった。
[プロイーは叫び声を上げながらチャンの方を見て、思わず笑った]
55. チャン：ああ・・・涙が。[チャンは袖でそっと涙をぬぐった]
56. ライ：イエー。[ライは拍手をしながら、プロイーが切った玉ねぎを確認する] なんか・・・色が悪い部分は捨ててもいいです・・・食べられない・・・食べ物ではないです・・・死ぬ可能性が
ありますから。[ライとプロイーは一緒に黄色い玉ねぎを選んで取り除いた]
57. プロイー：<笑>
58. ライ：まだ死にたくないです・・・まだ若いから<笑>・・・人生が始めたばかりです。
59. プロイー：もう一回洗おう。[その後、プロイーは切った玉ねぎをもう一度洗った]
60. チャン：いや・・・涙が。
[チャンはねぎを切り終わると、ティッシュを取りに走り、涙を拭いた]
61. ライ：涙が出てくる<笑>。[ライは再びプロイーが切った玉ねぎを確認する]・・・たぶん大丈夫・・・次お願いします。
62. プロイー：はい。[その間、ライは玉ねぎの皮を片付け、プロイーはキャベツを切るためにまな板と包丁を洗った] えーと・・・[その後、プロイーはキャベツを手に取り、それを見つめながら考え込み始めた] ちょっと大きい<笑>。
63. ライ：ごみごみ。[チャンはゴミ袋を持ってきた]・・・ありがとう。
64. チャン：なんか・・・ごみ・・・ぶんべき [↑] 分らないです<笑>。
65. ライ：ぶんべつ [↑]。
66. ライ：大丈夫です<笑>全部燃えるゴミです・・・わからないだったら・・・全部燃えるゴミです。
67. プロイー：キャベツ。
[ライはプロイーがキャベツをどう切るか迷っているのに気づき始めた]
68. ライ：半分切る。
[ライがプロイーに言った後、プロイーはキャベツを半分に切ろうとしたが、キャベツが大きすぎて切るのが難しく、何度も挑戦したが、なんとか半分に切ることができた]
69. プロイー：また・・・半分？。
ライ：そう・・・半分半分。[ライはプロイーが半分に切ったキャベツを持って、チャンに渡した]
70. チャン：えーと・・・洗う？。
71. ライ：大丈夫です。
72. チャン：大丈夫 [↑]。[ライとチャンは二人でキャベツを切り始めた]
73. ライ：まあ野菜だから・・・[キャベツの芯をとりながら] 私は居酒屋で習った・・・まずはこれをとる [芯] そして・・・半分切る・・・居酒屋で<笑>キャベツを切ります・・・そして・・・ちいさいだから・・・じゃ・・・お皿・・・じゃ・・・鍋が多いから鍋に。
[ライはキャベツを切った後、一人で話しながら、それを鍋に入れるために鍋を持ち上げた]
74. プロイー：あ・・・これまだ [ライがキャベツを切っている間、プロイーはその横に置かれていたニンジンを見つけた] <笑>。
75. ライ：大丈夫です・・・これは最後・・・最後にしよう。[ライはキャベツを切り続けている]
76. プロイー：えーと・・・どっちから？。

[プローイは、ライとチャンに残っているキャベツを一緒に切るのを手伝いたくて、尋ねた]

77. ライ：大丈夫大丈夫・・・勝手にいいです。
78. プローイ：ああ・・・勝手に<笑>・・・本当・・・大丈夫？。
79. ライ：そう・・・勝手に・・・料理は自由なもの。
80. プローイ：自由なもの [↑] <笑>。
81. チャン：<笑>。
82. ライ：そう・・・自由です。
83. プローイ：じゃ・・・今日の・・・えーと・・・料理作りの授業は自由<笑>。
84. ライ：そう・・・料理は自由です。
85. プローイ：すごい。
86. ライ：好きなものを入れる・・・嫌い物は食べられない・・・そうです・・・食べないで。
87. プローイ：もし・・・嫌いなものは野菜だったら・・・どうしますか<笑>。
88. ライ：もし・・・嫌い物があれば・・・次教えます・・・何か嫌い？・・・次レシピの中にそのものがないです。
89. プローイ：冗談です<笑>。
90. ライ：例えば・・・チャンさんはえーと・・・キノコ食べないです・・・だから・・・今日のレシピがキノコない。
91. プローイ：キノコ嫌い？<笑>。
92. チャン：子供の時はキノコが食べない<笑>。
93. ライ：まあ・・・嫌いだからここにないです。
94. プローイ：なるほど。
95. ライ：もともとのレシピはキノコがあるですけど。
96. プローイ：わたしはキノコが好きです。
97. ライ：私もキノコ好きです<笑>。
98. プローイ：ちょっと怖い話なんですけど・・・私の冷蔵庫にキノコがいっぱいです。
99. ライ：わたしの冷蔵庫も今キノコあります<笑>はい。
- [ライとプローイがキャベツを切り終わった後、プローイはまな板と包丁を再び洗い、ライに渡した]
100. プローイ：はい・・・どうぞ。
101. ライ：ありがとうございます。
102. ライ：じゃ・・・最後は・・・ [↑] {<}。
103. チャン：{>} これ？。 [ニンジンをとりに上げた]
104. ライ：ニンジン。
105. プローイ：これは洗う必要が。
106. ライ：これは洗いました・・・そのままに使ってもいいです。
107. チャン：どうやって切り。
108. ライ：その一本の・・・なんだか。
109. チャン：はん・・・はんば。

110. ライ：その・・・その・・・え・・・けど・・・[スマートフォンを取り出して、レシピを調べる]
これ・・・ぐらい。[スマートフォンを二人に見せた]
111. チャン：ああ。
112. プロイ：ああ・・・ちょっと長い？ {<}。
113. ライ：長い細い・・・実はこれ [スライサー] 使うでもいいですけど・・・これ・・・シュツ。
[ライはスライサーを引き出しから取り出した]
114. チャン：でも・・・これ [包丁] でも・・・いいです。
115. ライ：じゃ・・・お願いします・・・傷つかないように。[チャンがニンジン千切りにし始めた]
これはちょっと時間が。
116. プロイ：時間がかかる [↑]。
117. ライ：そうです・・・かかる。[スライサー] 使ったら・・・まあ薄すぎ。
118. プロイ：ああ・・・もし・・・手で切ったら・・・きれいに。
119. ライ：そうそう・・・きれいですけど・・・私切りたくない。
120. プロイ：うん・・・あ・・・これ [キャベツの四分の一] 忘れちゃった<笑>。
121. ライ：大丈夫<笑>じゃ・・・野菜洗います。
[プロイは切り忘れたキャベツを切り始め、ライは切ったキャベツを洗い始めた。しかし、チャンのナイフが鋭くないと感じたプロイは、自分の包丁と交換してあげたいと思った]
122. プロイ：気を付けてね。[プロイはニンジン切っているチャンに話しかけた]・・・その包丁はあまりみぶくない・・・その包丁は鈍いなあ・・・なんか・・・交換・・・その包丁は。
123. チャン：あ・・・大丈夫。
[プロイは包丁をチャンに渡し、チャンはそれを少し見つめた後断った]
124. ライ：もし・・・その包丁は使いにくいだったら・・・下にも [引き出しを開けた]
これ・・・シュツシュツ。[スライサーで野菜をスライスする姿をしている]
125. プロイ：ああ・・・ナイス。[それを聞いたプロイは親指を立てた]
126. ライ：なんでも買いました・・・いっぱい<笑>。
127. プロイ：いっぱいの道具が。
128. ライ：もし・・・卵焼きをやりたいなら・・・これもある [玉子焼きフライパンを指しながら]
まきまき・・・でも、試したら失敗した。
129. チャン：失敗した [↑] <笑>。
130. ライ：ちょっと失敗した・・・ちょっと卵が多すぎだから。
131. プロイ：ああ。[プロイは自分が最後に切ったキャベツをザルに入れようとしたが、自信がなくて手を引っ込めた] これは？。
132. ライ：これは洗った・・・少々お待ちください。
133. プロイ：はい・・・これも一緒に。
[プロイは自分が切ったキャベツについて話し、ライは洗ったキャベツをまとめて入れ、その後プロイはもう一度切ったキャベツを洗った]
134. チャン：一緒に？。[チャンはニンジンを切り終わった後、尋ねた]
135. プロイ：一緒に洗ったら？。

136. ライ：これ [ニンジン] 洗いました。
 137. プロイ：ああ・・・洗いました。
 138. ライ：大丈夫です・・・洗わなくても大丈夫です。
 139. チャン：大丈夫。

140. ライ：はい・・・じゃ・・・作り始めよう・・・二つのパンを分けて
 [二つのフライパンをIHコンロに置いた] 半分を分けて・・・まずはね・・・これ・・・
 ねぎと玉ねぎ・・・<笑>ねぎたち・・・ねぎたち<笑>。
 141. プロイ：<笑>。

場面 2

[ライは二つのフライパンにねぎと玉ねぎを均等に分けて入れた]

142. ライ：はい・・・よし・・・そして油・・・油・・・油を・・・その油。
 [ライはねぎと玉ねぎを分けた後、「油」と言ったが、誰も取らなかったの、ライは何度も繰り返
 し、最終的にプロイが自分から油を取った]
 143. プロイ：これ？。[プロイは油を取り出してライに見せた]
 144. ライ：そう・・・油を・・・シュー。
 145. プロイ：直接に [↑]・・・どのくらいですか。

146. ライ：はい・・・鍋にえーと・・・好きに。
 147. プロイ：好きに・・・勝手に・・・量は？。[プロイはフライパンに油を少し入れる]
 148. ライ：量はちょっと・・・なんか中国語のレシピはえーと 随便我。
 私^{スイレェンフオ}の自由にする。
 149. チャン：好きに [↑]。
 150. ライ：そう・・・ちょっと目に見ればわかるけど・・・レシピはそういう書いた・・・
 塩も好きに・・・全部入るも・・・大丈夫<笑>。
 151. チャン：<笑>。
 152. ライ：そういう勝手な・・・自由なレシピです。
 153. プロイ：自由なレシピ<笑>・・・えーとその。

場面 36

[プロイは言いながら、同時に炒める真似をした]

154. ライ：えーと・・・その。[プロイは引き出しを開け、ヘラを2本取り出して、チャンと
 プロイにそれぞれ渡した] これとこれ・・・二つ使ってもいい・・・頑張ります。
 155. チャン：はい。
 156. ライ：じゃ・・・次は何ですか<笑>・・・自由なレシピから・・・自由です。
 157. プロイ：<笑>。
 158. チャン：<笑>。
 159. プロイ：自由なメニュー [↑]。
 160. ライ：そう・・・これでもそれでも自由です。
 161. プロイ：あんまり熱くない。[プロイはIHの温度を強めた]
 162. ライ：そう・・・この鍋は・・・厚さは厚いから。
 163. プロイ：ああ。[プロイはまだ火力を強く調整している]
 164. ライ：動画を見る・・・なんだか・・・料理の映画・・・ディズニーの・・・色々な材料を

入れる。[プローイとチャンが炒めている様子を見てから言った]

165. ライ：好きな量・・・全部好きな量・・・そうです。

166. チャン：柔らかくならない？。

[プローイとチャンはしばらくの間、玉ねぎを炒め続けていて、ライは豚肉を加え入れてからプローイとチャンは炒め続けている。プローイとチャンが炒めている間、ライはにおいを嗅ごうとした]

167. ライ：なんか・・・においがいい・・・においがいい。[お酒を入れ加えた]・・・

その豚は臭い・・・母に聞いて母はその豚は長い間死んでたよって聞いてました・・・

私はええ・・・でも台湾の豚肉は臭いじゃないよ・・・母は台湾の豚肉は新鮮だから・・・

あ・・・そうですかって・・・日本の牛肉は新鮮・・・鶏肉も新鮮変なおいじゃない・・・で

すから・・・お酒を入れて・・・そのにおいは消します・・・中華料理はよくお酒を・・・使

います。

168. ライ：次は何でしょう。

[ライはプローイとチャンが炒めているものを見てから、自分のスマートフォンを取り出して、レシピを再度確認した]

169. プローイ：次は？。

170. ライ：えーと・・・野菜を入れます。[切ったニンジンを入れた] ちょっと多いな・・・そし

て・・・[切ったキャベツを加え入れた] ちょっと多いなあ・・・野菜はちょっと多いね・・・です

から・・・二つの鍋を使います・・・もし一つだったら・・・死ぬ。

171. プローイ：危ない。

172. ライ：死ぬ・・・死ぬ。

[ライはキャベツを次々にフライパンに入れ続け、ついには両方のフライパンがいっぱいになった]

173. プローイ：これ・・・めっちゃ大きい<笑>。

[プローイは切ったキャベツのサイズが大きすぎるについて話した]

174. ライ：そうそう・・・多すぎ。[ライはキャベツを続けて入れ、最後まで入れ終わった]

175. プローイ：どうしよう<笑>やばい。

[プローイはキャベツの量が多すぎて、炒められないと言いた]

176. ライ：これは多すぎるよね・・・まあ・・・でも料理は自由なもの。

[その後プローイとチャンはしばらく炒めている。ライは水に浸しておいた春雨の様子を確認した]

177. チャン：あの・・・水は大丈夫ですか。

178. ライ：大丈夫です・・・野菜は・・・煮る時は・・・水が出てくる・・・小さくなった・・・水が出てくる・・・そうです・・・野菜はそういうものです。

[ライはプローイとチャンが炒める様子を見た]

179. ライ：頑張ります・・・調子がいい・・・悪くない・・・大丈夫・・・才能がある。

180. プローイ：さいのう？

181. ライ：そう・・・さいの天才。

182. プローイ：ああ。

183. ライ：英語は gift・・・あ・・・英語はできない・・・私の英語はダメなんです。 天才。

[その間、ライは水に浸して柔らかくなった春雨を取り出し、準備をした。春雨をほぐした後、ライは再びブローイとチャンが炒めている様子を見ていた]

184. ライ：いいです・・・いいです [親指を立てながら] 調子いいですよ。
185. チャン：うわ・・・やばい<笑>。
186. ライ：そして。
187. ブローイ：そして [↑]。
188. ライ：そして・・・これを。[ライは準備した春雨を入れた]
189. ブローイ：おお。
190. チャン：おお・・・すごい。
191. ライ：はい・・・炒め続け・・・そして・・・最後はちょっとその醤油・・・好きな料理を入れます。
192. チャン：好きな料理<笑>。
193. ライ：そうです・・・自由なレシピだから・・・すべては自由・・・醤油も自由。
194. ブローイ：<笑>。
195. ライ：そうです・・・だんだんおいしくなる。
196. ブローイ：確かに。
197. ライ：でも・・・野菜はちょっと多い<笑>。
198. ブローイ：でしょ [↑]・・・でも・・・健康のために。
199. ライ：大丈夫です・・・肉はちょっと少ない・・・<笑>肉はもっと肉。
200. チャン：多すぎ多すぎ。
201. ライ：じゃ・・・次回俺が説明するときはステーキにしよう<笑>。
202. チャン：タイ
203. はこの料理ありますか。[チャンは炒めている最中に、ブローイに尋ねた]
204. ブローイ：ええ・・・このような料理あります・・・あるかな・・・[↓] 私はタイにいる時に料理作らないです<笑>たぶんある・・・これは中華料理ですよ？。
205. ライ：たぶん。
206. ブローイ：たぶん？。
207. チャン：<笑>。[ライは味付けのため、醤油を入れた]
208. ライ：あ・・・ちょっと多い<笑>。
209. ブローイ：<笑>大丈夫。
210. ライ：うん・・・大丈夫です。
211. ブローイ：チャンさんは中国の出身ですね。
212. チャン：はい・・・中国出身です。
213. ブローイ：中国は・・・このメニューありますか。
214. チャン：はい・・・あります・・・台湾と同じです。
215. ライ：たぶん。
216. チャン：<笑>。
217. ブローイ：たぶん<笑>。
218. ライ：たぶん・・・台湾がある・・・ある・・・あ・・・あるこのレシピは台湾のです・・・ネットで。

[炒めている間に春雨が焦げてしまった]

219. チャン：やばい。

220. プロイー：やばい・・・先生・・・これやばいです。

[チャンの方の火が強すぎて、春雨が焦げてしまったようです。プロイーはそれを見て手を上げ、ライに見に来るように呼んだ]

221. ライ：やば・・・これやば。

[ライは呼ばれた後、すぐにチャンの方に向かい、春雨の裏側を確認しようとひっくり返してみた]

222. チャン：ごめん・・・ごめん。

223. ライ：やばやば・・・焼いた。

224. チャン：み・・・水？。

225. ライ：大丈夫です・・・それはそのままにします・・・ちょっと洗うの大変・・・かわいそう・・・へえなんでこの辺・・・茶色になった・・・またここは真っ白。

[ライはチャンの代わりに炒め続けた。プロイーは炒めている春雨の色を見て尋ねた。醤油を入れたが、春雨は真っ黒にはならず、まだ白い部分が残っている]

226. プロイー：ソースはすくないですか。

227. ライ：でも [↓]。

228. プロイー：ちょうどいい？。

229. ライ：たぶん・・・ちょうどいい。

230. チャン：それとも醤油 [↑]。

231. ライ：醤油はしょっぱいですよ。

232. プロイー：そうですね・・・醤油。

233. ライ：醤油はしょっぱいですよ。

234. プロイー：多すぎだったら・・・食べれないね。

235. ライ：そう・・・多すぎだったら・・・死ぬかも [↓]。

236. プロイー：なんか・・・今日はこれを食べて・・・なんか・・・{<}。

237. ライ：{>} 明日・・・病院に行く？<笑>。

238. プロイー：死なないですよね<笑>。

239. ライ：いやいや<笑>・・・しょっぱいものを食べたら・・・そんなに早い死なないですけど・・・病院に行ってもかもしれない・・・それでもやばい<笑>。

240. プロイー：病院行きたくないです<笑>。

241. ライ：そう・・・私も行きたくないです。

242. プロイー：この料理の名前は何かですか。

243. ライ：炒^{チャオ}・・・なんか・・・炒めの漢字・・・チャオ、炒め。

244. プロイー：タイ語は^{バット}ผัด、炒め。

245. ライ：^{バット}ผัด・・・新しい単語習いました。

246. プロイー：炒^{チャオ}・・・炒^{チャオ}しています。炒めています。

247. ライ：そうそう・・・炒^{チャオ}しています<笑>わかります。炒めています。

[ライとプロイーは話しながらしばらく炒めている]

248. ライ：たぶん・・・このくらい大丈夫かな・・・全部焼いた・・・オッケーです・・・完成です・・・ここまでは最後の手順。
249. チャン：これは何ですか<笑>。[ライは焦げてしまった部分を指しながら尋ねた]
250. ライ：そうね・・・そこ [プローイが炒めているもの] のほうがおいしいじゃん・・・同じ手順。
251. プローイ：<笑>出来上がりますかなあ。
252. ライ：そうそう。[プローイは自分のIHコンロを切った]
253. プローイ：これ [ライが炒めているフライパン] は？。
254. チャン：大失敗<笑>。
255. ライ：お願いします。
256. プローイ：頑張ります<笑>。
[ライはソースを均一に絡めるように炒めようとしたが、その代わりにプローイが炒め続ける。ライは味見した]
257. チャン：どう・・・おいしい？。
258. ライ：うん。
259. プローイ：なんか・・・このフライパンはたぶん焦げしやすい。
260. ライ：そうです・・・おおきくない・・・狭いから・・・その鍋 [プローイが使ったフライパン] のほうが大きい。[プローイはしばらく炒め続けて出来上がった]
261. ライ：よし・・・そろそろ完成・・・お皿を準備かな。
262. チャン：わたし・・・自分の持ってきた。
263. プローイ：私借りてもいいですか。
264. ライ：いいです・・・スマート・・・今の英語発音はだんだん日本人になる。
265. プローイ：ありますか。
266. チャン：<笑>。
267. プローイ：ありますね・・・英語の発音は日本人になって。
268. ライ：皆のそうですね。
269. プローイ：この前に新しい友達を作って・・・この友達の名前はエリックで・・・私は日本人のようにエリック発音した・・・あの子はいやエリックじゃなくてエリッ・・・英語みたいに発音できますが・・・日本人の発音になってしまった。
270. ライ：では・・・最後は味を試します・・・お願いします。[ライはお箸をプローイに渡した]
271. プローイ：わたし？。
272. ライ：そう・・・自分で作るもの・・・自分試します・・・しょっぱいさはどうですか。
[プローイは味見した]
273. ライ：何か必要があるか。
274. プローイ：うん。
275. ライ：そうですか・・・味は・・・十分ですか。
276. プローイ：うん・・・味があるんですけど・・・うん。
277. チャン：ちょっと薄い？。

278. プロイー：少し薄いなあ。
279. ライ：じゃ・・・その [醤油] もっと<笑>。
280. プロイー：わたし・・・しょっぱいのほうが好き。
281. ライ：わたしもしょっぱいの方が好き。
282. プロイー：でも・・・わたし入れる時はいつも・・・多すぎて入れちゃった・・・危ないかなと思って。
283. ライ：ああ・・・じゃ私の手が・・・<笑>。
284. プロイー：お願いします。[醤油を加える前にライの味見した]
285. ライ：全然味がないです・・・薄いです。
286. プロイー：もう少し入れたら・・・いい感じだと思います。
287. ライ：ちょっと借ります。
[ライはしょうゆを入れて、混ぜるためにチャンの炒めヘラを借りた。ライの炒めヘラはキッチンシンクに置いたから]
288. チャン：もうちょっと水が・・・加えて？。
289. ライ：いいえ・・・大丈夫です。
[ライはよく混ぜるため、炒め続けたが、炒めしゃもじはチャンなので、チャンは炒められなくて、フライパンが焦げしまった見たかった。プロイーはその様子を見たが、ライにその状態を伝えたが、返事がなかった]
290. プロイー：それはたぶん大丈夫ですが・・・こっちは焦げしちゃう。
[ライは何も返事してなかったので、プロイーはキッチンシンクにおいてあるライの炒めしゃもじを洗ってチャンに渡した]
291. チャン：<笑>はい。
292. プロイー：<笑>。[ライはもう一度味見してからプロイーを呼んだ]
293. ライ：ちょっとしょっぱいかな・・・しょっぱいになる・・・お願い・・・もういちど・・・これはオッケーかな。
294. プロイー：チャンのほうは？。[プロイーは味見した]
295. ライ：もっと入れます。[チャンが混ぜているものを味見せずに判断した] 塩とコショウと醤油を入れます [プロイーは味見した] どう？。
296. プロイー：うん・・・ちょうどいいと思う。
297. ライ：じゃ・・・それはオッケー。
[ライはプロイーのことを肯定してチャンのフライパンに醤油を加えた]
298. プロイー：これは [チャンが混ぜているもの] 一回も試してないですよ<笑>。
299. ライ：ええ・・・いいよ。[醤油と塩とコショウを入れた]
300. チャン：これはなんですか。
301. ライ：これはコショウ・・・塩もあります。
302. プロイー：これのほうが便利ですね。
303. ライ：そうです・・・その真っ白・・・また・・・ホワイトペーパーもあります・・・ホワイトペーパー・・・ブラックじゃない・・・なんか white paper black paper・・・

あれ・・・Paper は発音はそれですか・・・コショウの発音は [↑]。

- | | |
|------------------------------|-------|
| 304. プローイ：Pepper・・・Paper は紙。 | ペッパー。 |
| 305. ライ：紙 [↑]。 | |
| 306. プローイ：わたしの発音はタイ発音らしい<笑>。 | |
| 307. ライ：大丈夫です。 | |

場面 16

308. プローイ：はい<笑>。[プローイはタイの発音をした]
 [その後、料理は出来上がったものの、味付けがまだ足りないので、プローイはチャンと話した]
309. ライ：出来上がりのものをお皿に。
310. チャン：大丈夫・・・ですか。[チャンは自分が混ぜているものについて尋ねた]
311. プローイ：味見して。
312. チャン：うん<笑>。[チャンはIH コンロを消してから味見した]
313. プローイ：大丈夫？。
314. チャン：うん・・・大丈夫です。
315. ライ：味はどうですか。
316. プローイ：たぶん・・・大丈夫かな<笑>。
317. ライ：いいえ・・・も一度<笑>試します。
318. プローイ：はい・・・試します<笑>。
319. ライ：白いのほうは確認。
320. プローイ：じゃ・・・私は白いのほうを。
 [プローイはしょうゆがついてない部分を食べてみた]
321. ライ：大丈夫ですか。
322. チャン：薄い？。
323. ライ：もう少し [↑]。
324. プローイ：いいと思います・・・なんか食べる時は白の方とこれの方と一緒に食べて・・・たぶんおいしい。もっと入れたら・・・しょっぱいすぎる。
325. ライ：じゃ・・・お皿を持って・・・自分が食べられる量を。

グループ3の2回目 (タイ風の豆腐炒め, トマト卵炒め)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ライ	台湾人(中国語)	20	女性
プローイ	タイ人(タイ語)	21	女性
チャン	中国人(中国語)	24	女性

[タイ風の豆腐炒め]

1. プローイ：まず4人がいるので・・・全部使ったらたぶん余ったよね・・・多い過ぎる。
2. チャン：うん。[チャンはうなずきながら返事をした]
3. プローイ：じゃ・・・多分これ [玉ねぎ] 二個使いましょう・・・これ [ニンジン] たぶん一本使いましょう・・・じゃ、お願いします・・・えーとこれなんか・・・[彼は何かを剥いているように手を上下させながら話している] 皮を剥いて・・・でこれも [玉ねぎ] お願いします。
4. チャン：はい。

[プローイの説明が終わると、ライとチャンはカウンターへ向かい、ニンジンと玉ねぎのカットの準備を始めた]

5. ライ：じゃ・・・切り方は何ですか？。
6. プローイ：切り方は・・・これ [玉ねぎ]・・・できるだけ小さいを・・・切ります。
7. ライ：ああ・・・はい。
8. チャン：洗い [↑]。

[ライは袋から玉ねぎを取り出し、チャンはニンジンを手を取った。チャンは少し迷いながらぼそぼそとつぶやき、その後ニンジンを洗い始めた]

9. チャン：と・・・これの [ニンジン] の方法は [↑]。
10. プローイ：むいか・・・えっ・・・皮を剥いてほしいです。

[プローイはニンジンの皮をむく仕草をしながら言った]

11. ライ：そこ・・・そこ。
- [会話を聞いていたライは言い出し、ピーラーが置いてある方を指さした。プローイはそれを聞くとピーラーを手にとってチャンに渡した]

12. プローイ：これこれ・・・ぜんぶでいい。[ピーラーを受け取ったチャンは、不慣れな手つきでニンジンの皮をむいてみた。それを見ていたプローイは注意した]・・・気を付けてね。

13. チャン：ちょっとこわい・・・初めてです<笑>。

14. プローイ：じゃ・・・今日はよく気をつけましょう<笑>じゃ・・・これ [玉ねぎ] 皮を剥いて終わったら・・・[プローイはスマートフォンを取り出し、それを見ながら] 小さい切ってほしいです。

[その際、ライはまだ玉ねぎの皮をむいている段階だった]

15. チャン：これはいいですか？。[皮を剥いたニンジンをプローイさんに見せた]

16. プローイ：いいです・・・完璧 [親指を立てた]・・・そしてこんな形・・・

[自分が持っているスマートフォンをチャンに見せた]

17. チャン：あはい・・・小さいの [↑]。

18. プロイ：そう・・・小さいの。

[チャンはニンジンを切り始めた。プロイはその様子を見ており、ライが玉ねぎの皮をむいている間、チャンはニンジンを切り始めたが、ニンジンがかなり硬いため、切った瞬間ニンジンが飛び散った]

19. チャン：<笑>。

20. プロイ：気を付けてね・・・ちょっと怖い<笑>。

[ニンジン切るチャンの手つきがあまり馴染みがないのを見たプロイは、口を出した。しばらく見てから、プロイはさらに言葉を続けた]

21. プロイ：じゃ・・・できれば・・・まず半分を切ってそして・・・もっと半分。

22. チャン：固い<笑>。

[チャンは言葉を口にしながらも、ニンジンを切り続けた。一方、ライは玉ねぎの皮をむき終わり、切り始めた]

23. プロイ：うんうん。[プロイはライが玉ねぎを半分に切ったのを見てから肯定した]

24. ライ：できるだけ・・・小さい [↑]。

[玉ねぎを半分に切ったライは、再びプロイに向かって切り方を確認した]

25. プロイ：あれ・・・ぐらい。[プロイはライにもスマートフォンを見せた]・・・おお・・・

[プロイはライが玉ねぎを手際よく切る様子を見てから質問をする]

ライさんは料理をよく作りますか？。

26. ライ：えーと・・・毎日 [↑]。

27. プロイ：なるほど。

[プロイはうなずいてから、ニンジン切っているチャンに目を向け、少し心配そうだった]

28. プロイ：大丈夫 [↑] チャンさん。

29. チャン：大丈夫です・・・かたい<笑>。

30. プロイ：えーと・・・ほかの新しい包丁ありますか？・・・これは結構・・・使いにくい。

[プロイはライに尋ねた]

31. ライ：でも・・・包丁は二個だけで。

[ライはチャンが持っている包丁を取り替えて、包丁研ぎ器を出し、砥石で研いだ後、ニンジンを切ってみた]

32. ライ：不是刀子的问题・・・是胡萝卜太硬了。

問題はナイフではない、ニンジンが硬すぎるのだ。

33. チャン：そうですね<笑>。

34. プロイ：えっ？・・・さっき・・・中国語？。

35. ライ：ニンジンは硬いです・・・刀の問題じゃないです。

36. プロイ：ああ・・・そして [スマートフォンを見ながら] 洗って・・・そのままに置きます<笑>。

[ライは玉ねぎを一個切り終え、二個目を切ろうとしており、チャンはその間にニンジン切りを終えていた]

37. チャン：一緒？・・・一緒いい？・・・一緒は Okay? <笑>。

[チャンは切ったニンジンとライが切った玉ねぎと一緒にしてもいいかと尋ねた]

38. プローイ：ちょっと大きいなあ。
39. チャン：大きい？。
40. プローイ：まあ・・・実は・・・そのサイズは大丈夫ですけど・・・でも炒める時は長い時間炒めたら・・・たぶん・・・柔らかくなる・・・食べ。
41. チャン：これ [↑]。[チャンはもう一度、ニンジンをさらに小さく切ってみた]
42. ライ：先煮る？。
43. プローイ：これぐらい [プローイはライとチャンに自分が持っているスマートフォンを再び見せた]
44. ライ：もし・・・長い時間炒めたら・・・先に水で煮る？。
45. プローイ：あ・・・なるほどね・・・しょうがない・・・できればもう少し小さくしてほしい・・・お願いします。
46. チャン：はい。
47. プローイ： ア- ハイ レョウ อย่าหายไปสิ。 ああ、ウェブが消えちゃった。
[プローイはレシピを調べていたウェブサイトをうっかり閉じてしまい、一人でぼそぼそと文句を言いながら、再度調べてからチャンにもう一度見せた] これぐらいですう。
48. チャン：あ・・・これ [写真通り切ってみた]・・・ち・・・ちいさい？。
49. プローイ：うん・・・でも・・・時間かかったらそのまま大丈夫です・・・今・・・時間あるかなあ。
[プローイは言ったが、誰も返事をしなかった。ライは玉ねぎを切り続け、チャンは切ったニンジン小さくするように試みていた]
50. プローイ：調味料忘れた<笑>。
[プローイは言葉を発した後、自分の部屋に戻り、調味料を取ってくるために少し部屋を離れた。その間にプローイは玉ねぎを切り終え、チャンはまだ切り続けていた。そして、プローイは調味料を持って戻ってきた。チャンはプローイが戻ってきたのを見て、切ったニンジンについて尋ねた]
51. チャン：大丈夫ですか・・・大丈夫ですか？<笑>。
[プローイは調味料をカウンターに置き、チャンが切ったニンジンを覗き込んだ]
52. プローイ：ああ・・・はい・・・大丈夫です<笑>。
53. チャン：じゃ・・・これとこれ [切ったニンジンと切った玉ねぎ] 一緒に [↑]。
54. ライ：うん・・・一緒に炒めます。
[それを聞いたチャンは自分が切ったニンジンとライが切った玉ねぎと同じ茶碗に入れた]
55. プローイ：これ足りるかあな。[プローイは持ってきたしょうゆの瓶が底だけ残っていることを足りるかどうか尋ねた] 新しいありますか？<笑>。
56. チャン：ゴミは？。
57. プローイ：ゴミはここ。[プローイは答えながら、玉ねぎの皮が入ったビニール袋を指さした]
58. ライ：ちょっと休憩。
[その日ライは風邪の症状があったため、チャンがニンジンをもっと小さく切っている間に少し休むことにした]
59. プローイ：すごい<笑>。
60. チャン：<笑>。

[チャンがニンジンを切る様子を見守っていたブローイは、親指を立てて言った。しばらくして、チャンがニンジンを切り終わると、ライがキッチンに戻ってきた]

61.ブローイ：そして・・・ねぎを切ってほしいです・・・ねぎのサイズは小さいです・・・[玉ねぎ]一緒です。

[ブローイはライにねぎを切ってもらおうよう頼んだが、ライはブローイが持ってきた調味料の方に興味があるようだった]

62.ライ：しょうゆ？・・・これは何？。[ライはオイスターソースを取り上げてブローイに聞いた]

63.ブローイ：これ [↑] オイスターソース・・・オイスター・・・えーと・・・。

64.ライ：と・・・これ？。

[ライはオイスターソースのラベルに [牡蠣] を指した]

65.ブローイ：そうそう・・・牡蠣・・・牡蠣からのソース。

66.ライ：おお・・・使ったことがない。

67.チャン：これは？。

[ライがブローイと話している間、チャンは長ねぎを切る準備をしていたが、まだ切り方がわからず、もう一度尋ねた]

68.ブローイ：まずの部分・・・[長ねぎの根っこを指しながら] 切ってしましよう・・・きましよう・・・これ [長ねぎの根っこ] を切って・・・この部分 [青い部分] 使います。

69.チャン：洗う？。

70.ブローイ：うん・・・洗うですよ。

71.ライ：料理しますか。[ライはブローイがずっとスマートフォンを持っているのを見て尋ねた]

72.ブローイ：します<笑>・・・けど・・・上手じゃない・・・普段は簡単料理難しい料理はしない。

73.ライ：これは難しい料理ですか？。

74.ブローイ：うん・・・本当言ったら・・・そんな難しい料理じゃないです・・・けど・・・私にとって・・・私料理苦手です・・・これ材料が多すぎて・・・そういう料理をしない。

75.ライ：そうですか。

76.チャン：[長ねぎの根っこを切ってから] えーと・・・これはいいですか・・・小さい？。

[チャンは長ねぎの長さを見て包丁を使い、その後ブローイに確認のためにもう一度尋ねた]

77.ブローイ：うん・・・ちいさい。

78.チャン：ちょっと多い [↑]。[チャンはネギをしばらく切った後尋ねた]

79.ブローイ：まあ・・・あの部分いいと思います・・・全部使ったら多すぎ。

80.ブローイ：ライは普段・・・こんな複雑な料理を作りますか？。

81.ライ：作りますよ・・・なんか・・・ラーメンは食べると・・・ニンジンとキノコとほうれん草一緒に入れて・・・食べます。

82.ブローイ：へえ・・・たくさん料理を入れる？。

83.ライ：たくさん野菜とか。

84.ブローイ：わたしだったら・・・たぶん野菜・・・入れないかな<笑>・・・麺だけ<笑>。

[チャンは長ねぎの切ることは完成したが、涙が出ようとする]

85.ライ：なんで・・・なんか・・・私は居酒屋でバイトしています・・・たくさんもの切る・・・

魚を切るとか・・・包丁使うこと慣れてます。[その間チャンは長ねぎを切り終わった]

86. プロイ：そのまま置いてもいいです・・・じゃ・・・まず・・・フライパン。

[プロイは言いながら、棚からフライパンを取って洗った]

87. チャン：私・・・涙<笑>。[チャンはティッシュを取って涙を拭いた]

88. プロイ：ああ・・・泣きました・・・泣かないで<笑>。

89. ライ：ねぎだけじゃん。

90. プロイ：感動<笑>・・・オッケー。[プロイはフライパンを洗い終わってからそれをIHコンロに置いた。チャンは自分が使った包丁を洗う]・・・えーと全部 [大きいひき肉1パック] 使ったら多すぎないよな・・・どうしましょうか。

91. チャン：この豆腐？

92. プロイ：うん・・・豆腐も入れてます。

93. チャン：切って・・・き・・・。[チャンは切る動作をしながら聞いた]

94. プロイ：あ・・・切る・・・切り方は・・・小さいです。[プロイは言いながら、豆腐を手にとった]

95. ライ：でも・・・小さすぎるならなべて消えちゃったよ。

96. プロイ：でしよう・・・たぶん・・・これぐらいかなあ。

[プロイは指で自分が欲しいサイズを示した]

97. ライ：これ？・・・小さすぎちゃん。

98. プロイ：でも・・・この幅は広いから。

[プロイは言いながら、自分の指で豆腐の厚さをライに見せた]

99. ライ：ああ。

100. プロイ：たぶん・・・大丈夫・・・まあじゃ・・・これを切りましょう三分をちょっと大きい。

[プロイは指で測りながら、もっと大きいサイズを示した]

101. ライ：はい。

102. プロイ：これ [豆腐] は二個使ったら多分オッケー。

103. ライ：はい。

104. プロイ：どうしましょう・・・これ [大きいひき肉1パック]。

105. チャン：半分？。

106. プロイ：半分にしましょう・・・この半分を使って・・・この半分は二つのフライパン。

[プロイはひき肉を半分に分けてから、その半분을さらに半分に分けるように言った]

107. ライ：ああ・・・半分すづ？。

108. プロイ：うん・・・じゃ・・・わかりませーす [↑]。

[プロイは質問しながらひき肉のパックを開け始め、今回の使う量について説明する]

・・・この半分使います・・・で・・・この半分は使わない・・・この半分はもう一回半分して・・・この部分はこれ入れます。

[プロイは説明しながら、手でひき肉の量を示した。その間、ライは豆腐のパックを開けていた]

109. ライ：この豆腐は氷の状態ですね。[言いながら豆腐をプロイに見せた]

110. プロイ：<笑>。

111. チャン：<笑>。

112. ライ：マジ大丈夫？。

113. プロイー：うん・・・これは [別の豆腐] 大丈夫・・・これ使いましょう。

114. ライ：これも氷だよ。

115. プロイー：いや・・・これしか・・・これはない・・・これ使いましょう。

[豆腐は6個あったが、氷になって使えないものが2個あった、そこで、それらをライとチャンに渡した。その後、ライとチャンは豆腐を切り始め、プロイーはひき肉を炒める準備をした。IHコンロをつけて、ひき肉を2つのフライパンに均等に分けて入れた]

116. プロイー：大きいかな・・・皆・・・肉が好き？・・・もし・・・好きだったらたくさん入れる。

117. チャン：まあまあ。

118. ライ：まあまあ大丈夫です。[ライとチャンは豆腐を切り終わった]

119. プロイー：じゃ・・・もし少ないだったら・・・もう一度入れましょう・・・じゃお願いします。

[プロイーは言いながら、ライとチャンのために道を開けてライとチャンは肉をフライパンで炒め始めた]

120. プロイー：ちょっと固い<笑>。[プロイーは、ライとチャンがひき肉を炒めようとしたが、肉が固くてうまくいかないのを見て言った] 実はこの牛肉は私は冷蔵庫から取り出したばかり。

121. ライ：そう [↑]。

[しばらく炒めていると、ひき肉が溶け始めたので、プロイーは調味料を加え始めた]

122. プロイー：じゃ・・・オイスターソースを入れます。[プロイーはオイスターソースを一つのフライパンずつ加えた] これは私は好きな部分 [オイスターソースの量] <笑>そして・・・これ [醤油]。[プロイーはオイスターソースを戻して置き、次にしょうゆを取ってフライパンに加えた]・・・どうだった？牛肉の部分・・・少ない？多かった？。

123. ライ：大丈夫。

124. プロイー：大丈夫？。

[ライとチャンはしばらく牛肉を炒めていて、プロイーはその様子を見守っている]

125. プロイー：皆・・・炒^{チヤイ}しています・・・一生懸命炒^{チヤイ}しています・・・皆頑張る。

126. チャン：おお<笑>。[炒めている間、火が強すぎるように見えたのでプロイーは火を弱めた。]

127. プロイー：じゃ・・・野菜を入れます [準備したニンジンと玉ねぎを二つのフライパンに少しずつ入れる] 多分・・・ニンジンが少ない・・・でも大丈夫。

[プロイーは準備したニンジンと玉ねぎを入れた後ライとチャンはまだ炒め続けている]

128. プロイー：あ・・・忘れた。

[プロイーは自分でブツブツ言いながら、換気扇をつけた後、プロイーは少し後ろに下がり、ライとチャンが炒めている肉と野菜をしばらく見守った]

129. プロイー：ちょっと塩いれます・・・[塩を加え入れた] じゃ・・・これ「豆腐」を入れます。

[プロイーは準備していた豆腐を2つのフライパンに入れた後、ライとチャンは炒め続けている]・・・じゃ・・・次はねぎを入れます。[プロイーは準備したねぎを加え入れた] 美味しいそう。
[その間、ライとチャンは何も話さずにひたすら炒め続けていた]

130. プロイー：最後にコショウ。[コショウを入れた]・・・おいしいかどうかわからない<笑>。

131. ライ：ええ・・・美味しいですよ。

132. プロイー：じゃ・私ちょっと試します [プロイーは味見した] ^{チューツ} _{จืดจืด} 薄い。
 [プロイーは自分が使ったスプーンを洗い終わると、ライとプロイーにもう一度尋ねた]
 皆さん・食べてみますか・ [プロイーはチャンにスプーンを渡した] 大丈夫です・
 私洗いました・たぶん薄いかな・でも大丈夫です・醤油まだありますので。
 [チャンが味見した]
133. プロイー：多分薄いかなあ・ご飯と一緒に食べるから薄いかも。
134. チャン：うん・ちょうど・ちょっと・うそい・薄い。
135. プロイー：<笑>じゃ・入れます。
 [プロイーは二つのフライパンに醤油を加え入れ後ライも味見した]
136. プロイー：どうですか・薄い？。
137. ライ：大丈夫かな [↑]。
138. プロイー：でも・ご飯と一緒になら薄い [↑]。
139. ライ：じゃ・ちょっと [↑]。 [プロイーは醤油を入れた]
140. チャン：中国っぽい<笑>・うん・これはタイ料理ですか？。
141. プロイー：うん・なんだろう・タイも・本当のタイ料理でないけどタイ人はこれを毎日食べます。
142. チャン：ご飯と一緒に？
143. プロイー：そうです・ご飯と一緒に・じゃ・もう一回。 [プロイーはもう一度味見した]
 うん・よくなりました。 [チャンとライはまだ炒め続けている]
144. プロイー：オッケー・よかった・じゃ・たぶんこれ終わります・終わらしましょう<笑>。
 [トマト卵炒め]
145. プロイー：じゃ・まず私この材料 [豆腐炒めから余ったもの] を放棄します。
 [とりあえずプロイーは残った材料を片付けた]
146. チャン：実はねぎは大丈夫です・取ってあげる。
 [チャンが自分が買ったねぎを取り上げて話した]
147. ライ：要らないです。
148. チャン：要らない？。
149. プロイー：使わない？。
150. チャン：えーと・あとはゆめタウンに行きたいです・これ [長ねぎ] 不便です。
 モア：大丈夫・残ったら私持って帰ります。
151. チャン：実は・にか・二個だけ使う。
152. ライ：すみません・あまり・好きじゃない・普段はメニューはあるでも入れない
 ・自分でレシピ。
153. チャン：実は私も・<笑>でもこの。
154. ライ：ないもできるよ。
155. チャン：ないも [↑]。
156. ライ：ねぎないもできるよ・ねぎ抜きの大丈夫。
157. チャン：大丈夫です？。

158. ライ：学校で食べるのはない・・・ねぎすきじゃないなら入れないです。
159. チャン：少しだけ<笑>。[その間、プローイは残りの材料を片付け続け、ライとチャンは立ちながら話をしていた]・・・色はきれいです・・・料理の色は。
160. ライ：そうですか。
161. プローイ：<笑>
162. チャン：じゃ・・・トマトを切り。[その間、プローイは卵を割り始めた]
163. ライ：何個ですか。
164. チャン：さ・・・三個。
165. ライ：三個 [↑]。[ライはトマトを取って洗い始めた]
166. プローイ：このトマトは中国語でトマト？。
167. チャン：えーと中国語は・・・トマトは西红柿炒蛋^{シーホンシーチャオダン}・・・トマトは西红柿・・・卵は炒蛋^{チャオダン}。
168. プローイ：西红柿^{シーホンシー} [↓]。 トマト。
169. ライ：ええ・・・そうですか・・・台湾は番茄^{ファンチウ}。 トマト。
170. チャン：おお・・・違う<笑>。
171. プローイ：全然違う・・・えーと・・・この箸・・・使ってもいいですか。
[プローイは卵を割ろうと準備しながら、尋ねた]
172. ライ：えーと・・・これは私の箸じゃない・・・[ライは上の棚を指差した] 開けて。
173. プローイ：開けて。[プローイは上の棚を開けた]
174. ライ：はい・・・そのコップの中に。
175. プローイ：ああ。[プローイはお箸を取り出して卵を混ぜ始めた]
176. プローイ：タイ語はมะเขือเทศ^{マクア・テェーテェー} トマト。
177. チャン：おお。
178. ライ：もう一度お願いします。
179. プローイ：มะเขือเทศ^{マクア・テェーテェー} トマト。
180. ライ：なんか魔法^{まほう}みたい。
181. プローイ：มะเขือเทศ^{マクア・テェーテェー}。 トマト。
[プローイは魔法の杖を振って呪文を唱える姿をしている]
182. チャン：<笑>。
183. ライ：そうです<笑>。
184. プローイ：魔法使いました・・・じゃ・・・มะเขือเทศ^{マクア・テェーテェー}<笑>。 トマト。
185. ライ：そして・・・その人はトマトになる。
186. プローイ：面白い<笑>。
187. チャン：塩。[その間、チャンは塩を探している]
188. ライ：塩？。
189. チャン：塩。
190. ライ：それ・・・青いのやつ。
[ライは調味料の棚の方を指差した。チャンはその指示通りに塩を取りに行き、ライはそれを見守っていた]

191. チャン：し・・・下？。[チャンは青い蓋のついた小さな塩の瓶を取り出した]
192. ライ：そうです・・・それです・・・でも・・・少しだけ残ります。
[チャンは卵に塩を振りかけたが、塩はほとんど残っていなかった]
193. プロイー：ほほ・・・少し。
194. チャン：少し<笑>・・・大丈夫。
195. プロイー：私の分を使いますか？・・・私の部分はテーブルの上にあります・・・塩。
[チャンはライの塩を元の場所に戻してから、食卓へ行きプロイーの塩を取りに行った]
コショウでも使ってもいいですよ。
[プロイーは卵をかき混ぜながら、もう一度言ったが、チャンは塩だけ持ってきた。その後チャンは塩をもう少し入れた]
196. プロイー：調味料は塩だけですか？。
197. チャン：えっ？。
198. プロイー：調味料・・・さっき入れるの。
199. チャン：あ・・・塩だけです。
200. ライ：そして・・・あるレシピもケチャップあります。
201. プロイー：ケチャップも・・・これに？。[生卵を指しながら尋ねた]
202. ライ：いえいえ。
203. プロイー：ああ・・・それは出来上がったら [↑]。
204. ライ：炒めるの途中 [↑]。
205. プロイー：ああ・・・なるほど。
206. ライ：たぶん・・・ソースと同じ使い方。
207. プロイー：たぶん・・・炒める時そのケチャップいれますかなあ・・・炒める・・・すごい卵のメニュー・・・でも私本当に忘れまして・・・えーとこのやり方<笑>。
[プロイーは混ぜている卵を指しながら話した。その間、ライはトマトを切っている]
208. チャン：これ・・・大丈夫かなあ。
209. プロイー：フライパンに [↑]。
[プロイーはかき混ぜるのをやめ、卵を混ぜた茶碗を持ってフライパンのあるコンロへ向かった]
210. チャン：えーと・・・油・・・入れる。[チャンは油をフライパンに入れた]
・・・この [油] は温める・・・とき・・・これ [卵]・・・^{ツラー} 毗啦。 ジュー。
211. プロイー：クーワー <笑>。
212. チャン：擬音語 [↑]。
213. プロイー：タイは^{シャ}い・・・この油の音。 ジュー。
[チャンは混ぜた卵をフライパンに入れた]
214. チャン：ちょっと待って。
215. プロイー：はい。
216. チャン：えーと・・・ちょっと待って<笑>。
217. プロイー：了解です。
218. ライ：そして・・・シュシュシュ。

[ライはトマトを切り終わった。フライパンを見て、音を立てながらかき混ぜる仕草をした]

219. プロイー：<笑>。

220. チャン：その後は・・・あ。

221. プロイー：その炒め。

222. チャン：<笑>。

223. プロイー：炒^{チャオ}炒^{チャオ}。

炒める。炒める。

224. チャン：そうそうそう<笑>炒^{チャオ}。

炒める。

225. ライ：ちらちらして。

226. プロイー：<笑>。

227. チャン：そうですね。

228. プロイー：はいはい。[プロイーはフライパンで卵を一生懸命に炒めた]

229. ライ：名前は炒^{チャオ}入っている・・・料理の名前に炒^{チャオ}・・・

料理のさくほう [↑] 温める・・・焼くとか。

230. チャン：この状態いいです・・・ここ。

[チャンは卵を炒めているプロイーに、卵を皿に盛るように言った]

231. プロイー：ここに入れます。

[プロイーは炒めた卵をチャンが用意したお皿に入れてからチャンは同じフライパンに油を入れた]

232. チャン：早いなあ・・・早いな料理<笑>。

233. プロイー：早い料理<笑>。

[チャンがトマトを入れようとしたその時、置いてあったねぎに気づいて振り向いた]

234. チャン：あれ [長ねぎ]・・・忘れた<笑>。[チャンが叫ぶと、プロイーはすぐにコンロを消した]

235. プロイー：消しました。

236. チャン：だい・・・だい。

[チャンはそのまま切ったトマトを全部フライパンに入れた。プロイーは再びIHコンロをつけ、トマトを炒め続けた]

237. チャン：ねぎ・・・すみませんねぎ・・・ねぎはちょっと少し。

[チャンはライにねぎを切るのを頼んだ]

238. ライ：ねぎちょっと少し [↑]。

239. チャン：忘れた<笑>たぶん・・・最終・・・最初の時・・・ねぎ。

240. ライ：ねぎは？。[ライは長ねぎを袋から取り出す途中で尋ねた]

241. チャン：ちょっと少し。

242. ライ：これくらい？。[二本の長ねぎを取り出した]

243. チャン：うん。

244. ライ：大きさ [↑]。[ライは長ねぎを洗ってまな板に置いた後、再び尋ねた]

245. チャン：ち・・・小さい。[チャンは指で自分の希望サイズを伝えた]

246. ライ：こう？。[ライは長ねぎを小さく切り始めた]

247. チャン：はい・・・はい・・・緑の色はちょっと少し・・・色の作用です・・・色がきれいの作用。

248. プロイー：ああ・・・これはいいですか。[炒めているトマトに関して尋ねた]

249. チャン：あ・・・卵いれ・・・入れます [プローイは炒めた卵をフライパンに加え入れた]
・・・さ・・・さとう [チャンは砂糖を入れた]・・・醤油 [↑]・・・これは醤油ですか？。

250. ライ：うん・・・醤油入れる？。

251. チャン：醤油・・・少し？。

252. ライ：本当？。

253. チャン：<笑>。

254. プローイ：じゃ・・・塩？。

255. ライ：レシピ書いてる？。

256. チャン：<笑>少し。 [チャンは醤油を少し入れた]・・・最後はねぎ・・・
[長ねぎを入れた] 終わりかなあ・・・色がきれい。

257. プローイ：色した<笑>。

258. チャン：終わります。

259. プローイ：終わります。 [プローイはIHコンロを切った]

260. チャン：ちょっと早い<笑>。

261. プローイ：味はどうですか・・・食べてみますか・・・スプーンはどこだっけ。
[プローイはスプーンを取った]

262. チャン：たぶん大丈夫です<笑>。

263. プローイ：じゃ・・・私は食べれます。

264. ライ：たくさん・・・食べてください。

265. プローイ：<笑>先生はどう？。

266. チャン：いいえ・・・どうぞ<笑>。

267. プローイ：じゃ・・・はい [プローイは味見した]・・・ちょっと薄いなあ。

268. チャン：薄い？・・・じゃ・・・塩？。

269. プローイ：塩？。 [チャンは塩をもう少し入れた]

270. チャン：でも・・・実は・・・この料理・・・ちょっと薄いけど・・・オッケー。

271. プローイ：さっきは甘い味も。

272. チャン：卵が・・・たぶん・・・その時・・・<笑>たぶん・・・たぶん<笑>。
[プローイはもう少し混ぜてからもう一度試した]

273. プローイ：たぶん・・・大丈夫かも。

[プローイは味見をしたが、判断がつかない様子で、チャンにも味見してもらった]

274. チャン：オッケーです。

275. プローイ：オッケー？・・・終わりました・・・イエー。

[ライとチャンは笑いながら拍手した]

グループ3の3回目 (親子丼)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ライ	台湾人(中国語)	20	女性
プローイ	タイ人(タイ語)	21	女性
チャン	中国人(中国語)	24	女性

1. ライ：私は新しい米を買いました・・・これ美味しいです・・・台湾にもあります・・・コシヒカリです・・・台湾も同じ漢字ですが・・・読み方は台湾のです。
2. プローイ：ああ・・・台湾には別の読み方で・・・意味は同じですか・・・ひかりってひかり。
3. ライ：そのひかりの意味を調べました・・・なんだか・・・にいがたで生まれた・・・その新潟の古いの名前で・・・なんか・・・こしの漢字で私は読み方は知らないけど・・・コシのコシの文字そのひかり・・・その地域のひかりでその字で読んでいる。
4. プローイ：ああ。
5. ライ：ちょっと調べました。
6. プローイ：すごいよく知っていますね・・・詳しい。
7. ライ：なんだか。日本に・・・日本人は台湾に来た後・・・台湾の米はあ・・・美味しくなくって言われた・・・そして・・・真面目に改良して、ちょっとこしかいもとの米と一緒に生まれた・・・ちょっとおいしくなる・・・そう・・・日本人は厳しいです・・・ですから改良してあげてください<笑>・・・台湾のこめがおいしくなる。
8. プローイ：でも・・・大丈夫 [↑] コメの量は1カップ大丈夫？。
9. ライ：えーとなんだか・・・1人分は0.5カップ・・・4人分は2カップ・・・それ調べました・・・じゃ・・・米を洗います。
10. プローイ：タイはご飯を炊くとき・・・水の量を図るときはこう。
[人差し指を立てて、第1関節をみせた]
11. ライ：指で？。
12. プローイ：そう。
13. ライ：台湾もそうです・・・そうですけど・・・今・・・日本の [炊飯器に書いてある炊飯量を指しながら] これありますから・・・測らなくてもいいです。
14. プローイ：中国は？。
15. チャン：ありません。
16. プローイ：あれ [↑]。
17. ライ：たぶん・・・それは人の。
18. プローイ：家庭によって？。
19. ライ：そうそう・・・柔らかいのが好きな人は水が多い・・・固いが好き水が少ない・・・人によって。[ライはご飯を炊飯器に入れた]
20. ライ：では・・・実は私は全然手順は知りません・・・でも・・・大丈夫です<笑>。
[冷蔵庫からどんどん材料を出してきた]
21. プローイ：材料いっぱい。

22. ライ：今日は親子丼ともやし炒め。
23. プローイ：炒め<笑>。
24. ライ：炒^{チヤオ}・・・炒め<笑>。
25. チャン：<笑>。
26. ライ：材料は以上 [もやしと卵4個と玉ねぎをカウンターに置いてきた] ちょっと作り方・・・すみません・・・私もわかりません<笑>。[言いながらスマートフォンを取り出した] やばい・・・やばい・・・作り方 [ライは、自分で保存していた親子丼のレシピを検索しており、プローイもライのスマートフォンを覗き込んでいる]
27. プローイ：あれ・・・ネットが。
28. ライ：ネットやばい。
29. プローイ：いつも山大。
30. ライ：ああ・・・ネットやばい・・・ネット嫌い。
31. プローイ：ああ。
[ようやくネットがつながってきた。ライのスマホを覗いていたプローイも、一緒に画面を見ている]
32. ライ：よし・・・えーとなんだか・・・それは・・・まずは肉それは [↑]。
33. チャン：は？。
34. ライ：鶏肉の。
35. プローイ：小さいの？。[プローイは置かれた鶏肉に手を置き、切り分ける仕草をした]
36. ライ：いいえ・・・まずは [ライは鶏肉を袋から出して、指を指しながら] 中には白いの・・・これ・・・シュッして。[その白いひも状のものを取る仕草をした]
37. プローイ：オッケー・・・白いのを剥がす？。
38. ライ：はい・・・お願いします・・・難しいです・・・でもお願いします。[ライはまな板を取り出しプローイに渡した]・・・じゃ・・・肉お願いします。
39. プローイ：了解です・・・包丁は？。
40. ライ：包丁は下・・・[ライは引き出しを開けて、包丁を取り出してプローイに渡した] 次そして・・・それは白いの・・・シュッして・・・くち・・・一口の大きいさで・・・はい・・・お願いします。
41. プローイ：頑張ります。
42. ライ：では・・・次は野菜を説明します・・・まずは玉ねぎ・・・えーと・・・
[自分が持っているスマートフォンを見ながら] えーと・・・切り方はこれ。
[チャンに写真を見せた]
43. チャン：うん。
44. ライ：はいはい<笑>以上。
45. チャン：オッケー。[チャンは袋から玉ねぎを取り出した]
46. ライ：説明は以上。
47. チャン：いいです・・・一個 [↑]。
48. ライ：はい・・・一個オッケーですか。

[チャンが玉ねぎを持ち、ライはその間に包丁を手渡した]

49. チャン：これは？。

50. ライ：えーとまずは・・・ここ [玉ねぎの根元] とここ [玉ねぎ頭] を切ると・・・そして皮を・・・抜き。

51. チャン：こう？。[チャンは玉ねぎを半分に切ろうとしたが、ライはそれを止めた]

52. ライ：いい・・・いい・・・最初はこの小さいの。

[ライは玉ねぎの根っこと頭の部分を指さした]

53. チャン：ああ・・・はい<笑>。

54. チャン：これ？<笑>。[チャンはライの指示通りに玉ねぎを切った]

55. ライ：そうそう。

56. プロイー：難しいねこれ。[プロイーは鶏肉の白いひも状の筋を取りながら、話し始めた]

57. ライ：それは難しいです・・・でも・・・大丈夫です・・・料理はやる・・・やるほど・・・上手くなる練習すれば。

58. チャン：こう？。

59. ライ：はい・・・では皮抜き。

[ライはシーが切った玉ねぎを見て、チャンに皮を剥くよう指示した]

60. プロイー：これは・・・難しい。

61. ライ：ゴミ箱はこれ。

[ライはチャンに言いながら、プラスチックの袋をチャンの前に置いた]

62. プロイー：先生・・・これ難しすぎる。

63. ライ：えーと・・・これはね・・・[プロイーの代わりにライがやる] 初めての時はビデオを見て・・・これ・・・ナイフは・・・こういう・・・[ナイフで筋に沿って切り込みを入れながら] そして・・・これを・・・そして・・・ここに・・・[鶏肉の筋を取った] これは難しいです・・・わたしは初めての時・・・もう・・・泣いている・・・難しすぎ・・・この技術は本当<笑>。

64. プロイー：初め<笑>。

65. ライ：そして・・・これは完成・・・次は一口・・・この大きいさくらいで。[鶏肉を例として一口に切った] 私も初めの時も時間かかりました・・・ビデオ見て・・・ええ・・・簡単じゃん・・・実際にやると全然そんなことではないです・・・難しいです。

66. プロイー：多分・・・今日の料理は遅いなら・・・たぶん・・・私のせい<笑>。

67. ライ：いいえ・・・いいえ・・・大丈夫ですでも・・・その肉はおいしい・・・おいしいですけど面倒くさいです。[その後、ライは鶏肉を入れるためのお皿を持って、プロイーのところに置いた]

68. チャン：このサイズは大丈夫？。[チャンは自分で切った玉ねぎのことを尋ねた]

69. ライ：大丈夫です・・・よくできました・・・上手になる<笑>。[その間、ライはプロイーが鶏肉の白いひも状の筋を取り除いているのを見ていた]・・・そうそう・・・そして・・・ここに・・・ナイフはこうしてこれをそって・・・この白いのそって。

70. プロイー：難しい・・・切る方・・・探します。

71. ライ：大丈夫です・・・自分なりに・・・自分の方法探して<笑>。

[ライは手を洗いに行った後、チャンが切った玉ねぎを確認した]

72.チャン：大丈夫です [↑]。

73.ライ：うんうん・・・大丈夫です・・・上手です・・・きれいきれい

[その後、ライは再び鶏肉を準備しているプローイのところに向かった]
・・・頑張れ・・・頑張れ・・・できる。

74.プローイ：これ。

[そして、今回はプローイがスムーズに取れたのを見たライは拍手しながら言った]

75.ライ：そうそう・・・イエーできた・・・上手。

76.プローイ：おお・・・やった<笑>。

77.ライ：やった。

78.プローイ：あれ・・・電気つけてないですか・・・

[プローイは質問してからコンロのスイッチを押した] あ・・・つけた。

79.ライ：つけた。

80.チャン：と・・・これ。

[チャンは玉ねぎを切り終わると、皿を取り、切った玉ねぎを全てその皿に盛った]

81.ライ：そうそう・・・上手・・・切るのはこれだけ・・・それも練習。

[鶏肉の白いひも状の筋を引き出しているプローイを指差しながら話した]

82.チャン：練習 [↑] <笑>。

83.ライ：そう練習・・・手伝って多すぎだから。

[チャンもその鶏肉の白いひも状の筋を取り始めたが、どうしてもできなさそうだった]

84.チャン：こう？。

85.ライ：いいえ。

86.チャン：<笑>。

87.ライ：もう一度・・・見るね・・・[ライはチャンから包丁を受け取って、もう一度やり方を示した] 最初は・・・こうして・・・そして・・・白いの・・・とれない・・・あ・・・右手だから・・・やばい<笑>・・・次は一口。

88.チャン：わあ<笑>すごい。

89.プローイ：<笑>チャンさんは<笑>。

90.ライ：練習すればね。

[プローイは鶏肉の白いひも状の筋を取り出すことができたから言い出した]

91.プローイ：やった<笑>。

92.ライ：カレーを作るとき・・・よくこの肉を使う・・・長い時間煮るでも・・・柔らかい。

93.プローイ：固くないね。

94.ライ：そうそう・・・固くない・・・胸だったら固い。

95.プローイ：確かに。

96.ライ：鶏むねやばい・・・そして・・・もとのレシピは鶏の足。

97.プローイ：うん。

98.ライ：でも・・・アルクで・・・骨なしの・・・足はない。

99. プローイ：ああ。
 100. ライ：ですから・・・これを使います・・・大丈夫です・・・同じ鶏肉だから。
 101. プローイ：工夫しましたね。
 102. ライ：それは工夫じゃない・・・全然・・・何の工夫もしなかった。

[ライはチャンが鶏肉の筋を取っているところを見てからチャンの作業を手伝いに行った]

103. ライ：違う・・・こう・・・
フーヤオバー ジンチエドフン イーカイシールーグオジロンチエイフイメイグワンシー リエンシー
 不要把・・・筋切断・・・一开始如果只能切一点没关系・・・练习。
 最初は少しだけ切ることができれば大丈夫です。練習してください。
104. チャン：はい。
 105. ライ：動画を見れば簡単ですけど

場面 34

106. プローイ：動画<笑>
 107. ライ：私は初めての時も・・・えーと玉ねぎの切り方も初めて知らない後で調べる・・・たくさん調べてだんだん。
 108. プローイ：上手になる？。
 109. ライ：そう・・・私も最初から何でも知らない・・・師匠もないし・・・母も教えたくない<笑>。
 110. プローイ：何<笑>。
 111. ライ：そう・・・また・・・母も師匠なりたくない・・・そして私の母の料理もそんなに・・・おいしい・・・と思いません<笑>。
 112. プローイ：<笑>。
 113. ライ：だから・・・自分であります・・・でも・・・私運がいいの・・・料理の・・・才能 [↑] 少しがあり・・・たとえば・・・調味料をちょうどいい・・・おぉ天才<笑>。
 114. プローイ：おぉ。
 115. ライ：そうです・・・私の母は時々しょっぱい過ぎ。
 116. プローイ：ああ・・・そうなんだ。
 117. ライ：そうです・・・甘いも甘すぎやばい。
 118. プローイ：ちょっと・・・自分・・・なんか・・・ライさんの母さんは自分といたい。
 [プローイはいつも、自分が作った料理が薄すぎたり、濃すぎたりすると言っているので、ライの母親と一緒に作れば、うまくいくかもしれないと考えている]
 119. ライ：そうそうそして料理を作りながら試す・・・でしょう？・・・でも私の母はしません・・・実は私もしません・・・でも賞味はちょっといい・・・それは才能がある・・・でも才能がそんなにない人は試したほうがいい・・・調整できます。
 120. プローイ：できました。[その時、チャンとプローイは鶏肉の準備が整った]
 121. ライ：すごい・・・すごい [拍手しながら]・・・次回はカレー作ります<笑>・・・じゃ・・・次・・・[冷蔵庫から日本酒を出す] これ格好いい・・・日本酒・・・これレシピがあるから。
 122. プローイ：すごい・・・格好いい。[プローイもその日本酒を取り上げて見た]
 123. ライ：それは米から。

124. プローイ：すごい。
125. ライ：すごいそれ売ってる知らなかった・・・そして・・・フライパン
・・・まずはお湯・・・[ライは鍋に水を入れ、IHコンロに置いた]・・・とこれ。
[ライはかつお粉をプロローイに渡した]
126. プローイ：これ・・・入れます？。
[彼はもらった粉を鍋に入れるジェスチャーをしてみせた]
127. ライ：はい・・・それは海鮮スープ・・・このスープを必要です。
128. プローイ：ああ。
[プロローイはかつお粉を袋から出して、沸騰するのを待ちながら鍋に入れた]
129. ライ：その後・・・しょうゆ・・・日本酒・・・砂糖・・・みりん・・・
みりんがない<笑>。
130. チャン：卵は？。
131. ライ：卵は。
132. プローイ：最後？。
133. ライ：そう・・・卵をまだです。
134. プローイ：お湯？。
135. ライ：まずは・・・お湯をできたら・・・ここに [フライパン] 入れて・・・そして・・・こ
こに・・・あ・・・ここにまず醤油・・・へえ・・・難しい・・・この [スプーンを取ってき
た] このレシピは物の量を書いている [色々な材料を指しながら] ですから・・・今度は
自由じゃなくて量から作ります<笑>・・・醤油は四・・・日本酒二・・・砂糖は二分の
一・・・はいそして・・・酒にも砂糖は三分の二・・・難しいです。
[ライはスマートフォンを見ながら説明している]
136. プローイ：<笑>。
137. ライ：醤油は・・・四。
138. プローイ：ふん？
139. ライ：これの四 [スプーンを取り上げながら] そして・・・日本酒・・・二・・・
砂糖は二分の一。
140. プローイ：うん。[頷いながら肯定した]
141. ライ：そして・・・酒も二？・・・と砂糖の三分の四・・・あ・・・三分の二・・・難しい。
142. チャン：難しいね。
143. ライ：大丈夫・・・まずは醤油四・・・はい・・・後は日本酒二。[ライは日本酒の缶を開け
ると、少しこぼれてしまった]・・・すみません・・・やばい・・・酒の匂い。[チャン
は急いでティッシュを取って拭き始めた。その間、プロローイは日本酒を注いだ]
144. ライ：すみません・・・思わなかった・・・大変申し訳ないです・・・酒の匂い・・・
酒の匂い。
145. プローイ：強い<笑>。
146. ライ：まあ・・・酒の匂い・・・酒です・・・めっちゃ酒。
147. プローイ：<笑>じゃ・・・そして？。

148. ライ：そして・・・ちょっと待って。
[ライはお酒が床にこぼれたのを拭き終わった後、再び自分のスマートフォンを取り出した]
149. プローイ：これちょっと沸騰しました。
150. ライ：じゃ・・・火をシュッと・・・と・・・とめ。
151. プローイ：はい。[プロイはIHコンロを切った]
152. ライ：・・・そして・・・[自分のスマートフォンを見ながら説明した] 砂糖。
153. プローイ：ー？。[プロイは袋から砂糖を注いで、スプーンに入れようとした]
154. ライ：ですから・・・私自由のほうが好き<笑>。
155. プローイ：これでいい？<笑>。
[彼らは「一さじ分」と言っても、どのくらいの量が一さじなのか、山盛りなのかどうか分からない]
156. ライ：まあ・・・大丈夫ですけど・・・甘い好き [↑]。
157. プローイ：まあまあ。
158. ライ：好きですか・・・甘い？。
159. チャン：うん。
160. ライ：じゃ・・・もっと？ [プロイはスプーンにさらに砂糖を追加して鍋に入れた]
そして・・・酒二。
161. プローイ：でも・・・さっき入れたよ。
162. ライ：えーともう一度・・・みりんの代わり。
163. プローイ：おお。
164. ライ：書いて。
165. プローイ：酒はに。[プロイは2杯の酒を注いだ]
166. ライ：砂糖・・・三分の二。
167. プローイ：三分の二はこれ？。
[プロイは自信なさそうに尋ね、ライがうなずくと、その後再び砂糖を加えた]
168. ライ：はい・・・多分大丈夫・・・そして玉ねぎ・・・火をつけてもいいです。
[ライはチャンが切っておいた玉ねぎを鍋に入れた。プロイは再びIHコンロをつけ、換気扇もつけた] そして・・・これポポポ [沸騰したら] にして・・・鶏肉を入れる。
169. プローイ：オッケーです。
170. ライ：じゃ・・・お願いします・・・じゃ・・・次。
171. チャン：わたし<笑>。[チャンは手を挙げた]
172. ライ：そうそう・・・モヤシを洗います・・・そしてニンジン・・・ニンジンじゃないニンニクを切ります<笑>・・・まずはもやしここに入れ。[ライはザルを出して、続けて説明を加えた]
173. チャン：はい。[チャンはうなずいてから、もやしを洗い始めた]
174. ライ：そして・・・[ライはスマートフォンを見ながら説明した]
ニンニクをお願いします。

[カウンターにニンニクが置いていなかったので、ライは冷蔵庫からニンニクを取り出した]

175. プロイ：先生・・・これいいと思います。[混ぜた醤油は沸騰し始めた]
 176. ライ：はいはい・・・これは鶏肉を入れた後・・・よんぶんくらい・・・煮る。
 177. プロイ：ああ・・・なるほど・・・了解。
 178. ライ：はい・・・ありがとうございます・・・以上です。[プロイは鶏肉を加えた]
 179. プロイ：なんか・・・すごいな・・・外食みたい。
 180. ライ：におい・・・いいにおい。
 181. プロイ：そう・・・においが・・・。
 182. ライ：このレシピはいけるいける<笑>・・・でもね・・・その親子丼本当に食べたいなら・・・なか卵も売っている・・・なか卵売っている・・・安いし・・・時間もかからないし。

場面 51

183. チャン：どこですか。
 184. ライ：・・・なんか・・・山口銀行知っていますか。
 185. プロイ：朝日の向こう。
 186. ライ：銀行のとなり・・・なかうというレストランがあります・・・そこにたくさん安いもの売っています・・・そして・・・。
 187. プロイ：美味しい。
 188. ライ：いや・・・めっちゃおいしいじゃない・・・けど・・・安い・・・安いはポイントで・・・安いだから・・・おいしい値段なりおいしい・・・その高級レストランそんなにおいしいじゃない・・・トップのおいしいじゃない・・・一般人としておいしいです。
 189. チャン：定食ですか？。
 190. ライ：えーと・・・うどんとか・・・売っている・・・定食も組み合わせ出来る・・・おすすめですし・・・24時間営業していて・・・遅くてもなにもう・・・店も開けなくても・・・星のような・・・光・・・そのようなものです。
 191. プロイ：それは大丈夫ですか。

[ライはプロイのところに行き、親子丼の様子を見た]

192. ライ：これよんぶん煮る・・・もうちょっと煮る [混ぜながら] そして・・・これは・・・えーと・・・この状態は・・・その鶏肉は完全に火を通った・・・生じゃない状態・・・そして・・・そして・・・火を小さくなる。
 193. プロイ：いつはいいですか。

194. ライ：たぶん・・・もう少しだけ・・・中には・・・生かもしれないから・・・完全火を通った後・・・そして・・・それはほっていて・・・まずは卵・・・
 [小さい茶碗をプロイに渡した] そこに卵を混ぜて。
 195. プロイ：全部？。
 196. ライ：混ぜます [ライはプロイに箸を渡しながらか言った] はい・・・そして・・・その卵はシューして [フライパンに入れる擬音語]・・・はい・・・そして・・・後は技術がある・・・また・・・チャンさんはまずニンニクを切る。

場面 13

197. チャン：ええ。
198. ライ：皮を脱いで・・・切る。
199. チャン：小さいの？。
200. ライ：そうそう・・・えーと・・・野菜あたためるの・・・見てる大きさ・・・
お願いします。
201. プローイ：これいい？。[プローイは煮立ち始めた鶏肉について尋ねた]
202. ライ：多分・・・この火ぐらい [火力を弱めた] そして・・・こういう
[フライパンの上で手で回している姿をした]・・・卵を・・・お願いします。
203. プローイ：うん。[プローイは混ぜた卵を煮ている鶏肉の上に均等にかける]
204. ライ：そうそう・・・天才天才。
205. プローイ：<笑>。
206. チャン：<笑>。
207. ライ：はい・・・そして・・・半分半熟 [↑]・・・でオッケ・・・完成・・・出来上がり
[ライはスマートフォンを見ながら説明している間にチャンはニンジン切っている]
208. プローイ：うん。
209. ライ：はい・・・以上・・・それは・・・ちょっと状態を見ながら確認。
210. プローイ：確認？はい<笑>。
211. ライ：なんか・・・完全な卵じゃない・・・半分は生。
212. プローイ：半分ぐらい？。
213. ライ：そう・・・そして火をシュ・・・止める・・・お願いします。
214. プローイ：はい。[その後しばらく待っていて、火を止めて親子丼は完成した]
215. ライ：これは完成です・・・完了・・・おめでとうございます。
216. プローイ：イエー。
217. ライ：大丈夫ですか？。
218. プローイ：うん。
219. ライ：じゃ・・・その油。
[ライはもやしを炒める準備をしながら、チャンに自分が置いたフライパンに油を入れるように言った。プローイはIHコンロをつけて油を入れ、その後、チャンはプローイに代わってもやしを炒めるようになった]
220. プローイ：炒め<笑>。
[その間にプローイは再びIHコンロの上にある親子丼を見に行っ
た] ここ [かけた卵] はちょっと生 [↑]。
221. ライ：大丈夫だと思います・・・完成・・・完成です。
[ライとプローイは再び拍手をしながら、その間にチャンはフライパンでニンニクを炒め始めた]
222. ライ：次は洗う・・・これ日本酒・・・飲みますか。
[その間にライは片付けを始め、日本酒が残っていることについて尋ねた]
223. プローイ：いいえ。

224. ライ：これはたぶん強いでしょう。
225. プロイー：使いますか・・・普段は。
226. ライ：使わないです・・・おお・・・アルコール高い。
227. プロイー：へえ・・・日本料理と使うしかないですか。
228. ライ：使わない・・・その料理は酒を使う・・・普段は料理酒で使います・・・
はいはいそしてこれ。[ライが話している間にフライパンが熱くなり、チャンはサインを出した。そのタイミングでライはもやしを入れた]
229. ライ：把它放进去。バターファンジンフー それを入れてください。
230. プロイー：応援しています。
[チャンはもやしを炒めている間、プロイーは観察している役割をしている]
231. ライ：これはたぶん長い時間・・・熱が。
232. ライ：現在不用炒・・・先让它豆芽变软・・・变小・・・
シェンザイブヨンチャオ シェンランタ ドウヤーピエンルアン ピエンシャオ
ランホウザイ チャオ 然后再炒オッケー？
今は炒めなくてもいい・・・もやしを柔らかくして小さくなってから・・・炒めて。
233. チャン：時間長いです<笑>。
234. ライ：大丈夫です [その間に炊飯器のブザー音が鳴った]・・・ご飯できました
・・・完成です。
[もやしが多くて、フライパンがあまり熱くなかったので、彼らはかなりの時間炒め続けた]
235. ライ：難しい。
236. プロイー：何が難しい？。
237. ライ：モヤシが多すぎて難しい・・・もしもう一つのフライパンで多分大丈夫・・・
私はこのフライパンが好き。
238. プロイー：大きい？。
239. ライ：なんか・・・大きくて・・・その熱が・・・平均 [↑]・・・日本語・・・完全の
日本が分かりません。
240. ライ：今日は涼しいです・・・クーラーをつけているから。
241. プロイー：外はとても暑いです。
242. ライ：でも・・・室内 [↑]そんなに暑いではない・・・もしずっと家の中で・・・
今日涼しいなあ。
243. プロイー：明日も暑いよ・・・32度くらい。
244. ライ：台湾ももうその温度ですけど・・・日本はえーと・・・台湾に慣れている
のは・・・外はたくさん飲み物の店があるから。
245. プロイー：売っているね。
246. ライ：日本の飲み物は甘い・・・砂糖がある飲み物は甘い・・・お茶は砂糖なしで・・・
また台湾のお茶は砂糖入れる入れなくて自分で選ばれる・・・もし今日は砂糖が少ない
・・・少なかったら店員さんにえーと・・・その30%ぐらいの砂糖。
247. プロイー：タイもできます。

248. ライ：日本はなんだかできない・・・台湾のお店・・・台湾のお茶その手で持ち歩いて・・・のお茶を打っているお店は甘さ・・・自由調整できるでも・・・日本は同じ。
249. プローイ：実はこんなお店はあるけど・・・山口はない。
250. ライ：なるほど。
251. プローイ：前回福岡行って・・・タピオカの店・・・自由に甘さを選べる。
252. ライ：本当？。
253. プローイ：でも山口は田舎だから・・・この店はない。
254. ライ：でもこの前に広島行った時・・・台湾のお店同じ台湾でも同じお店もある・・・そしてタピオカを注文して・・・長い間タピオカ・・・一応注文して・・・甘さ調整できない・・・なんか・・・台湾の店員さんは甘さはどう・・・その氷はどうですか・・・日本の店員さんは聞かれてくれない・・・たぶん調整できない・・・＜笑＞普段・・・調整できるなら聞かれて・・・聞かれないから調整できないね。
255. チャン：すみません＜笑＞。[チャンはもやしを炒めている間に言い出した]
256. ライ：あ・・・だれも無関心でごめんね。[チャンのところに向いた]・・・これは多分オツケー・・・でもちょっと水が多い・・・ちょっと少し [火力] 強くなる [↑]。[ライはもやしを炒めているチャンを手伝った]
257. チャン：ええ。
258. ライ：で・・・水をシュシューしてください。
[ライはフライパンに水を入れるような仕草をした]
259. チャン：わかりますけど＜笑＞。
260. ライ：そして・・・味は調整するだけ。
[ライは味見用のお箸を取ってチャンのところに戻った]
261. ライ：はい・・・どうぞ試してください。
[ライはチャンに箸を渡して、チャンは味見した]
262. チャン：うん。[味見した後しばらく考えていた]
263. ライ：どう・・・しょっぱい [↑]・・・大丈夫 [↑]・・・もうちょっと [↑]。
264. チャン：どうぞ＜笑＞。[チャンは箸をライに渡し戻してライは味見した]
265. ライ：うん・・・もやしのにおい。
266. プローイ：確かに＜笑＞。
267. ライ：たぶんコショウかなあ・・・コショウを入れると [コショウを加え混ぜる]・・・水は多すぎ・・・すみません・・・ちょっと水を切る。
[ライはコンロの火力を上げて炒めて続けている]
268. ライ：まあたぶんちょっとこれでもう一味をお願い [チャンは再び味見した] オツケー？。
269. チャン：うんうん。
270. ライ：じゃ・・・火をシュ・・・止める。
[ライは火を止めて、炒めたもやしを皿に盛ってもやしい炒めは食卓まで運んだ後、みんなは自分の皿を持ってご飯を盛り、それぞれの親子丼を取った]

グループ3の4回目 (ほうれん草とたまごの炒めとグリーンカレー)

調査協力者	国籍・母語	年齢	性別
ライ	台湾人(中国語)	20	女性
プローイ	タイ人(タイ語)	21	女性
チャン	中国人(中国語)	24	女性

1. チャン：まず・・・卵は・・・えーと・・・ここ<笑>。[チャンは卵を混ぜる姿をしている]
2. プローイ：ああ<笑>・・・私はやります・・・以前の・・・簡単な・・・。
3. チャン：えーと・・・ほうれん草は・・・洗って・・・。
4. プローイ：はい。
5. チャン：切って・・・その・・・あの・・・長い。[言いながら、長さを手で示した]
6. ライ：はい・・・分かる<笑>。
7. チャン：そのまま。
8. プローイ：すみません・・・四個ですよね・・・全部？。
9. チャン：ええ・・・はい・・・四個。
10. ライ：えーと・・・ほうれん草・・・ちょっと多いです。
11. チャン：お・・・多いです<笑>。
12. ライ：えーと・・・えーと・・・ちょっと。
[プローイはIHのクッキングヒーターの近くで卵を割り、ライはシンクの近くでほうれん草を切る準備をしている。卵を割った後、プローイは卵殻をシンクに捨てたいと思っているが、そのためには少し邪魔だと感じているようだ]
13. プローイ：えーと・・・交代しよう<笑>。
[ライとプローイは、お互いの作業スペースを交換した]
14. チャン：えーと・・・卵の中で・・・塩・・・がちょっと多いです<笑>。
[チャンは塩の瓶を指さし、塩を入れる仕草をした]
15. プローイ：多い[↑]・・・たくさん入れる？。
[プローイもあまり自信がないようで、塩を入れる仕草をしながら尋ねた]
16. チャン：はい・・・前は少し・・・<笑>。
17. プローイ：ああ・・・なるほど。
[ライはほうれん草の準備をして、プローイは卵の準備をしている]
18. チャン：これは。[チャンはぶつぶつ言いながら、鍋を選んでいる]
19. プローイ：たくさん入れるよね・・・どのくらいいいですか・・・先生。
[プローイはチャンに尋ねながら塩を少しずつ入れ始めた]
20. チャン：え・・・え・・・たぶん・・・たぶん。[プローイはまだ入れ続けている]
21. プローイ：たぶん？。
22. チャン：オッケーです<笑>。[チャンは親指を立てた]
23. プローイ：Okayな言葉がなかったら・・・たぶん・・・たくさん入れる<笑>。
[その後、チャンは自分がとった鍋に水を入れた]

24. チャン：これは・・・鍋・・・ですか。[チャンは質問しても誰も答えなかった。その後、チャンは水が入った鍋を持ち、IHコンロに置いた] じゃ・・・水が・・・ひ・・・ひやす・・・ほうれん草が・・・えーと・・・入って・・・その後・・・水を取ります。
25. プローイ：えーと・・・使ってもいい。
[プローイは卵をかき混ぜるため、置かれていたフォークについて尋ねた]
26. ライ：えっ？。
[ライはチャンとプローイが言ったことをよく聞いていなかったため、気づくのが遅れた]
27. チャン：<笑>。
28. ライ：えっ・・・どういう意味？・・・洗うじゃなくて [↑]。
29. プローイ：ライさん・・・使ってもいい？。
[プローイは置いてあったフォークを取り出し、ライにもう一度確認した。その間、チャンは自分でIHコンロをつけてみた]
30. ライ：いいですけど。
31. プローイ：いいけど [↑]。
32. ライ：使い終わってら・・・洗う。
33. プローイ：了解<笑>。[プローイはフォークで卵をかき混ぜ始めた]
34. チャン：これは？。[チャンはIHクッキングヒーターの使い方がわからず、ライを呼びかけた]
35. ライ：これ・・・まず・・・電源。[ライはIHコンロのオンボタンを押した]
36. チャン：ああ<笑>。
37. プローイ：えーと・・・すみませんね・・・ちょっとくらい。[プローイはそう言ってから、混ぜている卵の入った器を置き、上部のスイッチを押してキッチンの電気をつけた]
おお・・・完璧 [部屋が明るくなるとプローイは言った]
38. ライ：そうね・・・忘れた。
[プローイは卵を混ぜ続けている間、ライはほうれん草を切り始め、チャンはお湯が沸くのを待っていた]
39. ライ：ちょっと・・・多すぎで。
[その間、チャンはお湯が沸くのを待っていた。ライは自分で切ったほうれん草を洗い、鍋に入れた]
40. プローイ：煮る？。
41. ライ：煮ている<笑>。
[チャンは水が沸騰するまで待ち、ライは野菜の水切りかごを片付け、プローイは卵を混ぜた後、自分が持ってきた鶏肉をレンジで解凍していた]
42. プローイ：次は？。
43. チャン：えーと・・・これ [水] 待って・・・えーと・・・グドゥーグドゥー 咕嚕咕嚕まで・・・水を・・・こげる<笑>。
44. プローイ：ああ。

- | | |
|--|-------|
| 45. チャン：その後・・・後・・・炒 <small>チャーオ</small> です<笑>。 | 炒めます。 |
| 46. プロイ：炒 <small>チャーオ</small> です<笑>。[プロイが頷いた] | 炒めます。 |
| 47. チャン：この咕嘟 <small>グドゥーグドゥー</small> 咕嘟<笑>。 | ブクブク。 |
| 48. プロイ：グルグルまでね。 | |
| 49. チャン：ごめん。 | |
| 50. プロイ：大丈夫・・・分かる<笑>・・・水が少ないかなあ。 | |

場面 33

[プロイはライが切ったほうれん草を少しずつ鍋に入れて煮ており、チャンはその様子を見守っている]

51. チャン：待つて待つて。

[チャンはプロイに待つように言い、その間、ライは片付けを始めた]

52. プロイ：これ・・・初めてですか。[プロイはほうれん草を鍋に入れた]

53. チャン：じゃない・・・わたしは・・・いつもよく・・・使います。

54. プロイ：ああ。

55. チャン：ほうれん草が好きです。

56. プロイ：へえ・・・苦くないですか。

57. チャン：苦くない・・・苦く？<笑>。

58. プロイ：苦い・・・味あの・・・野菜の味は bitter 苦い。
あの何だろう・・・難しい<笑>。

59. チャン：う・・・苦い<笑>。

60. プロイ：苦い・・・あのう・・・説明にくい<笑>・・・味のこと。

[チャンは自分のスマートフォンを取り出して、単語を調べていた]

61. チャン：おお。

62. プロイ：美味しくもない味<笑>。

63. チャン：えーと・・・塩・・・塩が・・・多い味。

64. プロイ：ああ。[ライは片付けた後で、煮ているほうれん草の様子を確認している]

65. チャン：あ・・・大丈夫です・・・水を [水を捨てる仕草をしながら]・・・とおり・・・とおりされます。[チャンが見ていて、[大丈夫]と言った後、ライは鍋からお湯を捨て、ほうれん草を冷たい水で再び洗った。その間に、プロイはフライパンをコンロに置いた]

66. プロイ：油はこれですね。[自分の目の前に置いている油を指しながら確認した]

67. チャン：炒めます。[同時にライは水気を切ったほうれん草を直接フライパンに入れた]

68. プロイ：あ。[チャンの説明はまだ終わっていないため、プロイとチャンはちょっと驚いた]

69. チャン：えっ？。

70. ライ：えっ？。

71. チャン：だい・・・大丈夫<笑>。

72. プロイ：でも・・・まず。[プロイはほうれん草をフライパンから皿に取り出した]

73. ライ：はいはい。[ライはティッシュを取って、フライパンを拭くのを手伝った]

74. チャン：油・・・その後・・・卵・・・入れて。

75. プロイ：油・・・これだよね。
[プロイは目の前に置かれている中身が黄色い液体の調味料の瓶を手を取った]
76. ライ：いや・・・油はそれ。[ライはもっと大きい瓶を指さした]
77. プロイ：あれ？。
78. ライ：これはみりん。[ライはさっきプロイに取られた瓶のラベルを読んでから伝えた]
79. プロイ：みりん？<笑>。
80. ライ：そう・・・みりん・・・ここ書いてる。[ラベルを指しながら説明した]
81. プロイ：ああ・・・読まなかった<笑>。
[プロイは油をフライパンに入れて、チャンと確認した]
82. チャン：はい。
83. プロイ：はい・・・次？。
84. チャン：その後・・・卵・・・卵 [卵をフライパンに入れるジェスチャーをしている]
・・・シュー<笑>。
85. プロイ：シュー<笑>。
[プロイとチャンは卵をフライパンに入れた後、卵が焼けるのを待っている]
86. チャン：その前は同じです。
87. プロイ：同じ [↑]。
88. チャン：えーと・・・炒め [↑]。
89. プロイ：こっち [↑]。
[プロイは卵をフライパンでかき混ぜるジェスチャーをしながら質問した]
90. チャン：はい。[プロイは卵が焼け始めたら、卵をかき混ぜ始めた]・・・オッケーこれ
[茹でたほうれん草]を入れる。[ほうれん草を入れてからプロイは炒め続けている]
91. チャン：そうです・・・はい・・・はい・・・炒め・・・後塩。
92. プロイ：ちょっと卵は。
93. チャン：いいです・・・お・・・わり。
94. プロイ：匂いがいいね。
95. ライ：卵の匂い。
96. チャン：ちょっと・・・短いです<笑>・・・ちょっと醤油。[チャンは醤油を少し加え入れた]
97. プロイ：大丈夫？。
98. チャン：だ・・・大丈夫です。
99. プロイ：終わり？。
100. チャン：終わり。
101. ライ：味見しないですか。
102. チャン：<笑>・・・うん・・・怖い<笑>。
103. プロイ：怖い？<笑>。[チャンは味見した]
104. チャン：うん・・・どうぞ。
105. ライ：いい？。

106. チャン：い・・・いいです。[プローイも味見した]・・・大丈夫ですか・・・大丈夫ですか<笑>。
107. プローイ：塩の味・・・<笑>・・・まあ・・・食べれる・・・砂糖とか要らない？。
108. チャン：砂糖・・・大丈夫です。
109. プローイ：<笑>たぶん・・・ご飯と一緒に食べて・・・たぶん十分。
110. ライ：はい・・・ちょうど。
111. プローイ：でも・・・なんか・・・イメージ・・・見た目は・・・きれい・・・緑の・・・この野菜と黄色。
112. ライ：ほうれん草<笑>。
113. プローイ：黄色の卵・・・色がいいね。
114. チャン：ねえ・・・オッケーです。

場面 47

[グリーンカレーを作る]

115. プローイ：じゃ・・・学生・・・学生さん。[プローイはライを呼んだ]
116. ライ：いや・・・まず・・・洗います。
[ライは言いながら、置いてあるフライパンを指さした]
117. プローイ：えって？。
118. ライ：先生洗います。
119. プローイ：先生洗います<笑> [↑]。
[プローイはほうれん草炒めで使った鍋を洗い始めた]
120. ライ：先生偉いね<笑> [拍手しながら]・・・先生は鍋を洗っています・・・私たちは待っています。
121. プローイ：先生の仕事だから。
122. ライ：先生・・・次使います・・・えーと上の鍋は壊れたそうです。
123. プローイ：ああ。
124. ライ：これを使ったら安全。
[ライは、別の鍋が壊れているため、次の料理を作る前に鍋を洗う必要がある理由をプローイに説明した]
125. チャン：安全<笑>。
126. ライ：食べるのが。
127. プローイ：まあ・・・これ使いやすいと思う・・・このフライパン。
[プローイは鍋を洗い終わった]
128. ライ：はい・・・多分一つのフライパン十分ですか・・・先生。
129. プローイ：うんと思う。
130. ライ：じゃ・・・いいです。
[ライはプローイが持ってきた調味料をカウンターに並べて置きながら、次の準備を始めた]
131. プローイ：まず。
132. ライ：はい・・・まず。
133. プローイ：鶏肉・・・切ってほしいです。

134. ライ：これ・・・大丈夫ですか・・・どうして色。
[電子レンジで解凍したため、いくつかの部分が半熟状になってしまった]
135. プロイー：ああ・・・さっき電子レンジから。
136. ライ：大丈夫ですか。
137. プロイー：出たばかり・・・大丈夫・・・大丈夫・・・食べれるよ。
138. ライ：でも・・・色・・・変わりましたよ。
139. プロイー：あの・・・色変わったのは・・・さっき・・・電子レンジで温めた・・・
変わった・・・悪くなるじゃない・・・モアさんも見たよね。
モア：うん。
140. ライ：そうですか。
141. プロイー：じゃ・・・鶏肉切りたい人。
142. ライ：私・・・切りたくない。
143. チャン：わたし。
144. ライ：チャンさんどうぞ。[ライは話しながらまな板をチャンの前に置いた]
145. プロイー：お願いします・・・あの・・・包丁 [↑]。
146. ライ：こちらです [ライは洗った包丁をチャンに渡した] どうぞ使ってください。
147. プロイー：じゃ・・・次の。
148. ライ：なす [↑] これなす？。
149. チャン：肉は・・・どう？。
150. プロイー：ああ・・・どうしよう<笑>。
151. チャン：こう？。
152. プロイー：あの・・・ちょうどサイズ。
153. チャン：ふん・・・小さい？。
154. プロイー：これくらい多分いい。
[プロイーは指で自分の希望のサイズを作って肉の大きさを伝えた]
155. チャン：ああ・・・オッケです。
156. プロイー：それでも・・・こうやってもいいです。
[プロイーはひとつずつ切る動作を手で示し、チャンはその様子を見ながら、持っていた包丁を
動かし始めた]
157. チャン：あ・・・これはアイス<笑>。
[チャンは鶏肉を切ったが、それが凍っているのを見て笑い出した]
158. プロイー：そして・・・もう一つ・・・なすを。
159. ライ：はい・・・なすは何ですか。
160. プロイー：切ってください。
161. ライ：切り方・・・教えてください・・・私はなすの・・・料理した経験がないです。
162. プロイー：はい・・・了解です。
163. ライ：はじめてです・・・なす。
164. プロイー：美味しいよ。

165. ライ：食べたことがあるけど・・・切る [↑]・・・料理するはない。
166. プローイ：まずはね・・・これ [なすのカグ]・・・要らない。
167. ライ：切る？。
168. プローイ：そう・・・切る・・・これ [なすのへたとガクの境目の部分] ぐらい切って。
169. ライ：そして。
170. プローイ：じゃ・・・紹介します。
171. ライ：はい・・・お願いします。
172. プローイ：まず洗う・・・でも・・・これくらいがいいなあ・・・4個 [↑]・・・全部多すぎですか。
173. ライ：全部ですか・・・まあ・・・先生決まりますが・・・3個でもいいですけど。
174. プローイ：じゃ・・・とりあえず1個やってみよう。
[プロローイはなすを洗わずに切ろうとした]
175. ライ：あれ・・・洗わないですか。
176. プローイ：すみません<笑>。[プロローイは笑いながら、全てのナスを取り出して洗い始めた]
177. ライ：先生<笑>・・・怖いな先生。
178. プローイ：<笑>怖くないで。
179. ライ：先生・・・怖い。
180. プローイ：毎日は学生ですけど・・・今日は先生。
181. ライ：本当になすの切り方がわかりますか<笑>。
182. プローイ：わかりますよ<笑>・・・なんか・・・半分切って。
183. ライ：はい・・・そして [↑]。
184. プローイ：これくらいかなあ。
185. ライ：はい。
186. プローイ：なんか・・・食べやすいのサイズ。
[プロローイはナスを洗った後、例としてナスを乱切りにした]
187. ライ：はい・・・ひとぐち？。
188. プローイ：はいひとぐち。
189. ライ：はい・・・分かります。[ライはプロローイの代わりになすを切り始めた]
190. プローイ：では・・・黒くないように・・・塩を入れます。
[切ったナスは水に入れておいたが、なすの色が変わる可能性があるため、プロローイは水に塩を加え入れた]
191. ライ：あれ・・・黒いになる？。
192. プローイ：うん・・・黒くなるよ。
193. ライ：ああ・・・怖いですね・・・やっぱり悪な野菜。
[ライはもともとはなすが苦手な人だから]
194. プローイ：食べれるんですけど・・・でも色がきれいじゃない。
[その間にチャンは鶏肉を切り、ライはなすを切っている]
195. プローイ：上手上手<笑>。
196. ライ：ありがとうございます・・・おいしいですか？。

197. プロイー：ふん？。
198. ライ：なす・・・美味しいですか？。
199. プロイー：美味しいよ・・・台湾料理・・・中華料理は・・・ない [↑]・・・あるじゃない？。
200. ライ：あるんですけど・・・普段は食べない。
201. プロイー：今日初めて？。
202. ライ：いいえ・・・揚げドーナツは食べることがあるんですけど・・・一度だけ。
203. プロイー：じゃ・・・今日は絶対おいしいですよ [ライが切ったなすの量を見てから]
多分2個でもいいかなあ・・・後はそのままにいい。
[プロイーはまだ切っていないなすを袋に入れた] そして。
204. ライ：そして [↑]。
205. プロイー：フライパン・・・あ・・・まだあるある・・・ごめん・・・きのこ。
206. ライ：はい・・・きのこ。
207. プロイー：全部。
208. ライ：全部？。
209. プロイー：じゃ・・・まず半分切ってみようかな・・・材料が多いから。
210. ライ：そうですよ・・・先生・・・見て。
211. プロイー：見てるよ・・・半分切って・・・切った半分は使わない。
[ライはしめじの石づきを切り落として半分に分けた]
212. ライ：これ捨てて。[切ったしめじの石づきを捨てた]
213. プロイー：うん。
214. ライ：どのくらいの大きさ？・・・これでいい？。
[ライは手でしめじを小房に分けてプロイーに見せてザルに入れた]
215. プロイー：うん・・・いい・・・そして洗って。
216. ライ：はい。[その後、プロイーはチャンが切った鶏肉の状態を見に向かった]
217. プロイー：うんうん。
218. チャン：いいですか？。
219. プロイー：ああ・・・もう小さい過ぎですけども・・・大丈夫。
220. チャン：も・・・もっと？。
221. プロイー：いいえ・・・いいよ。
222. チャン：はい。[チャンは鶏肉をすべて切り終えた]
223. プロイー：そして・・・まず。
224. ライ：はい。
225. プロイー：ココナッツミルクをフライパンに入れる。
226. チャン：わたし・・・手を洗う。
[ライもそのタイミングまな板と野菜を切った包丁を洗っている]
227. プロイー：だれか・・・やってみる？。
228. ライ：これか？。
[ライはまな板と包丁を洗ってからカウンターに置かれているココナッツミルク缶を持ち上げた]

229. プロイー：うん。[ライはココナッツミルクの缶の小さな穴からミルクを注ごうとしたが、穴が小さすぎてスムーズに出なかった]・・・ああ・・・じゃ・・・後で後で・・・もっと [穴] 大きくする。[プロイーは包丁で缶の蓋に大きな穴を広げた] はい・・・どうぞ・・・入れて。[プロイーはライにココナッツミルクの缶を渡して、ライはココナッツミルクをフライパンに入れた]・・・もっともっと・・・もう多分ちょうどいい。
230. ライ：これくらい？。
231. プロイー：うん。
232. ライ：オッケー。
233. プロイー：これグリーンカレーのベスト。
234. ライ：おお。
235. プロイー：たくさん入れたら・・・辛い・・・辛くなるだから・・・先生が決める。
[その間、チャンは使用したお皿などを洗い始めた]
236. ライ：えーと・・・辛くないの・・・ちょっとだけ・・・辛い・・・いいですか。
237. プロイー：うーん。
238. ライ：そんなに辛くない・・・ちょっと辛いはいいですけど・・・超辛いは無理。
239. プロイー：じゃ・・・それ [フライ返す]・・・なんだっけ・・・日本語<笑>。
[プロイーは置いてあるフライ返しを指で指し示した]
240. ライ：これ？ [フライ返す]・・・はい・・・どうぞ。[ライはフライ返すをプロイーに渡した]
241. プロイー：じゃ・・・これ [ココナッツミルク] プンブンしたら・・・ペストを入れる。
242. ライ：はい。
243. プロイー：でももし・・・ペストが少ない・・・少なく入れたら・・・色がきれいじゃない。
244. ライ：ああ・・・そうですか・・・すごいな・・・さすが先生です
245. プロイー：<笑>。
246. ライ：先生頑張って<笑>。
247. チャン：頑張れ<笑>。
[チャンはプロイーの代わりにココナッツミルクとペストをよく混ぜている]
248. プロイー：もうちょっと入れる [ペストを]・・・色が・・・
[プロイーはペストをもっと加え入れた] あの・・・水・・・少しほしい。
249. ライ：水？ [ライは水を用意してから、プロイーに渡した] これくらい？。
250. プロイー：うん・・・これくらい [プロイーは水を加えた] もし・・・これ・・・
ブンブンしたら。
251. チャン：ブンブンしたら<笑>。
252. ライ：ブンブンしたら<笑>。
253. プロイー：鶏肉を入れる。
254. チャン：はい<笑>。[チャンはココナッツミルクとペストをよく混ぜている]
255. プロイー：学生上手上手<笑> [沸騰するまで待っている間に3人ともその様子を見ていた] うん・・・よい感じ。[しばらく時間が経った後、ココナッツミルクが沸騰してきた]
じゃ・・・入れましょう。[それを聞いたライは鶏肉を加え入れた]

256. チャン：おお・多い。
[鶏肉を入れた後、火が通るまで少し待たなければならぬので、ライはまな板をもう一度洗った]
257. プローイ：よいな感じ<笑>。
258. ライ：多いですね。
259. プローイ：うん・思ったより多い・じゃ・きのこ。
260. チャン：今？。
261. プローイ：うん・今 [チャンは準備していたきのこを入れた] これ [なす] も入れて。
262. チャン：今？。
263. プローイ：うん。 [チャンはなすを入れた]
264. チャン：おお・多い。
265. プローイ：じゃ・味はどうな味かなあ。 [プローイは味見した]
266. ライ：辛い・辛いそう。
267. プローイ：うん・うん・ちょっと塩しようかな<笑> [塩で味をつけた]
また・砂糖。 [砂糖も入れた] 辛い。
268. チャン：本当？。
269. プローイ：うん・でも砂糖を入れなかったら辛くなる・なので。
270. チャン：辛い物は大丈夫<笑>。
271. プローイ：本当に？。
272. チャン：<笑>。
273. プローイ：なんか・私・中華料理の辛さはどれくらいか・わからないけど・でもタイの辛さはめっちゃ辛い。
274. チャン：ほほ・めっちゃ辛い。
275. ライ：わかります。
276. プローイ：でも・今回の辛さはみんな・食べれると思います。
277. ライ：自信がない・辛いのは苦手なんです。
278. プローイ：ああ・そうなんだ。
279. ライ：食べられるけど。
280. プローイ：試してみる？。
281. ライ：あ・はい [ライも味見した]・ちょっと辛い・じゃない・辛いです・コショウの味。
282. プローイ：多分ペストの味 [↑]。
283. ライ：めっちゃ辛い・韓国のインスタントラーメンより辛い・それは私の限界。
284. プローイ：それはそうですよ・インスタントラーメンは辛くないです・チャンさんも食べてみる？。
285. チャン：うん。 [チャンも味見した]
286. プローイ：大丈夫？。
287. チャン：ほお。 [チャンは驚いた顔をした]

288. ライ：やばいな・・・辛い。
289. プロイー：食べれる？。
290. チャン：いいです<笑>。
291. プロイー：ああ・・・たぶん・・・チャンさん大丈夫<笑>・・・ライさんは？。
292. ライ：辛いなあ。
293. チャン：辛いです・・・でも・・・大体大丈夫・・・いいです。
294. プロイー：いい？・・・食べれるよね。
295. ライ：私は本当に食べれない。
296. チャン：うん。
297. ライ：それはやばいなあ・・・タイ料理はもっと辛い？。
298. プロイー：そう・・・それはまあまあ・・・辛いけど・・・もっと辛いものあります・・・
タイ人のレベルさはこれ甘い。
299. ライ：えっ？。
300. プロイー：タイは色々なカレーがありますね・・・これは一番。
301. ライ：一番？。
302. チャン：一番辛い？。
303. プロイー：甘い。
304. ライ：一番甘い？。
305. プロイー：味が一番優しい・・・もっと辛いのはあるある。
306. チャン：えーと・・・辛い・・・の色は・・・赤いですか。
307. プロイー：そうそう・・・また・・・これ名前もแกงเขียวหวานグリーンキウワロンですよ・・・
ローンหวานローンは甘い・・・甘いカレーですよ。 グリーンカレー。
308. ライ：辛いだよ。
309. プロイー：แกงเผ็ดグリーンベツトというものもありますよ。 レッドカレー。
310. ライ：แกงเผ็ดグリーンベツト。 レッドカレー。
311. プロイー：それは辛いという意味です。
312. ライ：へーえ。
313. プロイー：แต่แกงส้ม ก็ เผ็ดนะคะ แกงส้มภาคใต้เผ็ดมาก. [プロイーは調査者とタイ語で話した]
サワーカレーも辛いよね。南部のサワーカレーはとても辛い。
あのね・・・タイのカレーの種類は・・・なんか・・・いろんなあるけど・・・多分一番辛いな
のは南のカレー。
314. ライ：南？。
315. プロイー：そう・・・タイの南・・・南部みなみぶ。
316. ライ：タイのカレー。
317. プロイー：なんか・・・タイの・・・いろんなあの・・・北部ほくぶとか。
318. ライ：タイの南は・・・絶対。
319. プロイー：辛い。
320. ライ：行かない<笑>。

321. プローイ：辛すぎて<笑>。

322. チャン：これでいい？。[話しているうちに，グリーンカレーがちょうど沸騰してきた]

323. プローイ：ええ・・・いいよ・・・出来上がり。

[プローイはIHコンロを消し，グリーンカレーを茶碗に盛り付けた]

324. ライ：イエー。[皆で拍手した]

ケンさんのフォローアップインタビュー

場面 38

1. ในคลิปทำอาหารตอนที่เราไม่รู้วิธีหั่นต้นหอมเพราะยุ่นไม่อยู่ พอยุ่นมายุ่นก็พูดว่า โบเอ้ แล้วพวกเรา ก็พูดตาม คำว่า โบเอ้ เรา รู้จักคำนี้ไหมคะ

料理動画の中で、ユンがいなかったときに私たちはネギの切り方がわからなかったんですが、ユンが戻ってきたときに「ボエー」って言って、ケンさんたちもその言葉を真似して言いましたよね。その意味は何ですか。

ครับ แปลว่าทำอะไรประมาณนี้ครับ

はい、何をするという意味です。

2. ทำไมถึงรู้คำศัพท์นี้คะ

どうしてこの言葉を知っていたんですか？

ยุ่นสอนครับ แบบว่าเวลาคุยเล่นกันในกลุ่มก็จะสอนภาษากัน ใช่น้อยเลยจำได้ครับ

ユンが教えてくれたんです。グループでふざけて話しているときに、よくお互いの言葉を教え合ったりしてよく使っていたので、自然と覚えました。

3. แล้วมีคำศัพท์อื่นในภาษาเกาหลีที่เราไม่รู้อีกไหมคะ רבגוןพิมพ์เสียงอ่านพร้อมคำอ่านให้หน่อยได้ไหมคะ

อันยองฮาเซโย=สวัสดี คัมชานีดา=ขอบคุณ ซีไบ=คำตำภาษาเกาหลี

เพ็อบปา=หิวข้าว เพอะปา=ปวดท้อง ท็อบตา=ร้อนประมาณนี้ครับ

4. หลายสถานการณ์บางครั้งพูดเป็นภาษาญี่ปุ่นได้ แต่มีการสลับเป็นภาษาเกาหลี พอจะอธิบายได้ไหมคะว่าทำไมถึงเลือกใช้ภาษาเกาหลีในสถานการณ์นั้น (ไม่จำเป็นต้องเป็นแค่ตอนทำอาหารคะ โดยปกติคุยกันก็ได้)

คิดว่าน่าจะเพราะอยากกวนกันเฉยๆครับ แล้วก็คิดว่าการพูดภาษาเกาหลีเหมือนเป็นการหาคำที่เราเข้าใจกันได้มาพูดแล้วทำให้บทสนทนาสนุกขึ้นครับ

5. พี่สังเกตการณ์ว่าถึงจะอยู่กับคนไทยสองคน แต่ตอนกับเคนแทบไม่พูดภาษาไทยต่อหน้ายุ่นเลย (พยายามพูดภาษาญี่ปุ่นในบริบท 3 คนมีเหตุผลอะไรพิเศษไหมคะ)

เคนไม่ค่อยอยากพูดภาษาไทยเพราะกลัวเพื่อนเกร็งแล้วก็กลัวเพื่อนไม่เข้าใจเนื้อหาที่พวกผมคุยกันครับ

6. เห็นพวกเราร้องเพลงของเมดคาเฟ่ เป็นโค๊ดลับรีเปล่าคะ ทำไมทุกคนถึงเข้าใจได้ทันทีคะ ร้องตามกันได้

หลายครั้งที่พวกผมทำกับข้าวกินด้วยกัน แล้วก็ชอบร้องเพลงนี้กันครับ

7. มีอยู่ครั้งหนึ่งยุ่น ถามหาเมดอีกคนของเคนโดยเรียกว่า “ปิกะจู” ยุ่นเรียกครั้งแรกไหมคะ หรือว่าไม่ใช่ครั้งแรกที่เรียก เป็นโค๊ดลับรีเปล่า

ตอนนั้นผมก็แปลกใจเหมือนกันครับ ว่าทำไมชยอนแทเรียกเมดผมแบบนี้

8. ยุ่นทำอาหารเกาหลีให้ทานบ่อยไหมคะ

สมัยตอนมาญี่ปุ่นแรกๆบ่อยครับ ปาร์ตี้กันบ่อยเลยได้กินอาหารยุ่นบ่อยครับ

9. ปกติเวลาอีกฝ่ายพูดภาษาของตนเอง เช่นยุ่นพูดภาษาเกาหลี เราจะพูดตามไหมคะ แล้วปกติในกลุ่มสอนภาษาของแต่ละฝ่ายยังงัยเอ่ย

บางทีก็พูดตามแบบกวนๆครับ สอนภาษานี้บางทีเอามาจากในชีวิตประจำวันเลยครับ เช่น ผมเดินอยู่ในหมาลัยกับยุน แล้วเจอหมาชิบะ ยุนบอกว่าชิบะในภาษาเกาหลีเป็นคำคำ

10.เรามีความเชื่อเกี่ยวกับการเรียนภาษาญี่ปุ่นว่าต้องพูดแต่ภาษาญี่ปุ่นไม่คุยกับเพื่อนชาติเดียวกันระดับไหนคะ
5 มากที่สุด 4 มาก 3 ปานกลาง 2 น้อย 1 น้อยที่สุดคะ

ระดับ4ครับ ผมว่าการอยู่กับคนญี่ปุ่นเยอะๆเป็นสิ่งที่ดีแต่ผมรู้สึก ถ้าเรามีเพื่อนคนประเทศเดียวกันบางcontentที่เราไม่เข้าใจแต่เพื่อนเราเข้าใจจะเป็นสิ่งที่ช่วยทำให้เราเข้าใจมากขึ้นครับทั้งในแง่ของเนื้อหาและในแง่ของภาษา

11. ทำไมถึงเลือกทำเมนูนี้คะ

วัตถุดิบหาง่ายครับ ทำง่ายด้วยครับ

ドンさんのフォローアップインタビュー

1. ในคลิปทำอาหารตอนที่เราไม่รู้วิธีหั่นต้นหอมเพราะยุนไม่อยู่ พอยุนมาเรารีบพูดกัน เหมือนจะเป็นคำว่า โบเอ้ เรารู้จักคำนี้ไหมคะ

เมื่อก่อนก็ไม่รู้ความหมายเหมือนกันครับว่าแปลว่าอะไรแต่ที่เคยได้ยินในซีรีส์เกาหลีเค้าชอบพูดกันเวลาอุทยานอะไรสักอย่าง แล้วยุนก็ชอบใช้ด้วยครับ เลย์รู้ครับ

2. เห็นเราพูดภาษาเกาหลีกันหลายคำอย่างเช่นคำ ว่า โบเอ้ อันนี้หมายถึงอะไรคะ

ドンが韓国語の言葉をいくつか使っているのを見て、「ボエー」っていう言葉が出てきました、これはどういう意味なんですか？

โม่เอะ แปลว่า อะไรเนี่ย! ประมาณนี้ครับ

ボエーって、なんなの、それみたいな意味ですよ。そんな感じです。

場面 38

3. แล้วมีคำศัพท์อื่นในภาษาเกาหลีที่เราไม่รู้ก็ไหมคะ ระบายพิมพ์เสียงอ่านพร้อมคำอ่านให้หน่อยได้ไหมคะ

เยอะเลยครับ555 แต่ส่วนใหญ่จะเป็นคำง่ายๆ ที่ได้ยินบ่อยๆ จากซีรีส์หรือได้ยินคนเกาหลีเขาพูดกัน อย่างเช่นแบบ ซินจ๊ะ=จริงหรือ พาโบ=โง่ หรือว่า ปัลลี=เร็วๆ

4. หลายสถานการณ์บางครั้งพูดเป็นภาษาญี่ปุ่นได้ แต่มีการสลับเป็นภาษาเกาหลี พอจะอธิบายได้ไหมคะว่าทำไมถึงเลือกใช้ภาษาเกาหลีในสถานการณ์นั้น (ไม่จำเป็นต้องเป็นแค่ตอนทำอาหารคะ โดยปกติคุยกันก็ได้)

คิดว่าเวลาเราพูดภาษาเกาหลีกับคนเกาหลีมันจะทำให้สถานการณ์ดูสนุกขึ้นครับแค่นั้นเลย

5. พี่สังเกตการณ์ว่าถึงจะอยู่กับคนไทยสองคน แต่ตอนกับเคนแทบไม่พูดภาษาไทยต่อหน้ายุนเลย (พยายามพูดภาษาญี่ปุ่นในบริบท 3 คนมีเหตุผลอะไรพิเศษไหมคะ)

อยากให้เขาเข้าใจเรื่องที่เราพูดด้วยครับ

6. เห็นพวกเราร้องเพลงของเมตคาเฟ่ เป็นโค๊ดลับริเปล่าคะ ทำไมทุกคนถึงเข้าใจได้ทันที ร้องตามกันได้

เพราะว่าทุกคนรู้จักเมตคาเฟ่แล้วเคยร้องเล่นๆ กันหลายครั้งแล้วครับ

7. มีอยู่ครั้งหนึ่งขุน ถามหาเมตอีกคนของเคนโดยเรียกว่า “ปิกะจู” ขุนเรียกครั้งแรกไหมคะ หรือว่าไม่ใช่ครั้งแรกที่เรียก เป็นโค้ดลับริเปล่า

อันนี้ผมไม่ค่อยทราบครับ เพราะว่าเป็นรุ่มเมทของเคน

8. ขุนทำอาหารเกาหลีให้ทานบ่อยไหมคะ

ก็เวลามีปาร์ตี้กับคนเกาหลีส่วนใหญ่ถ้ากินที่บ้านขุนจะเป็นคนทำครับ เพราะขุนทำอาหารอร่อย55

9. ปกติเวลาอีกฝ่ายพูดภาษาของตนเอง เช่นขุนพูดภาษาเกาหลี เราจะพูดตามไหมคะ แล้วปกติในกลุ่มสอนภาษาของแต่ละฝ่ายยังไงเอ่ย

พูดตามบ้างถ้าเรารู้จักคำนั้นหรืออยากทวนมันเฉยๆ55เป็นเพราะช่วยเพิ่มความสุขในสถานการณ์นั้นเฉยๆ ครับ ความจริงจะพูดภาษาญี่ปุ่นก็ได้ แต่ถ้าพูดภาษาเกาหลีจะสนุกขึ้น

10. เรามีความเชื่อเกี่ยวกับการเรียนภาษาญี่ปุ่นว่าต้องพูดแต่ภาษาญี่ปุ่นไม่คุยกับเพื่อนชาติเดียวกันระดับไหนคะ 5 มากที่สุด 4 มาก 3 ปานกลาง 2 น้อย 1 น้อยที่สุดคะ

2 ละกันครับ การไม่คุยกับเพื่อนชาติเดียวกัน ผมไม่ได้มองว่ามันจะช่วยพัฒนาภาษาญี่ปุ่นเรามากขนาดนั้น ผมคิดว่าการเรียนภาษาญี่ปุ่นถ้าเราได้คุยกับคนชาติเดียวกันแบบมีอะไรไม่เข้าใจก็สามารถถามกันได้อย่างผมไม่เข้าใจไวยากรณ์ตัวนี้ของภาษาญี่ปุ่น ผมก็ถามคนได้ซึ่งสามารถเข้าใจได้ทันที หรืออย่างเช่นมีเรื่องอะไรหรือปัญหาอะไรในการใช้ชีวิตก็สามารถถามกันได้ เราจะชินกับวัฒนธรรมบ้านเรามากกว่า

11. ตอน มีตอนที่พูดเรื่อง “ปาปิ گا” “อายิโนะโมะโต๊ะ” “อูเมะมิ” ในตอนที่ตอนพูด ตอนพูดโดยตั้งใจจะเป็นภาษาอะไรคะ

ドンが「パピガ」「味の素」「うま味」について話していた場面がありましたが、そのときドンはどの言語を意識して話していたですか？

ตั้งใจพูดในบริบทประเทศไทยครับ55 ซึ่งผมคิดว่าคนเกาหลีน่าจะเข้าใจเหมือนกันกับผมเพราะก็คล้ายๆจะเป็น

ภาษาอังกฤษ ภาษาญี่ปุ่นแบบนี้ แล้วเขาก็จะเข้าใจกันด้วยครับ

タイ語を意識して話しました（笑）。でも、韓国の人たちも僕と同じように理解できると思います。英語や日本語っぽい言葉も同じなので、わかりやすいかなって。

12. ทำไมถึงเลือกที่จะทำสำเนียงแบบนั้นออกไปหอคะ

どうしてそのようなアクセントで話すことにしたんですか？

ผมตั้งใจทำครับ อยากให้เข้าใจกัน わざとやりました。みんなに笑ってほしかったです。

13. ทำไมถึงเลือกทำเมนูนี้คะ

ทำบ่อยแล้วก็ทำง่ายดีครับ

ユンさんのフォローアップインタビュー

1. ユンさんはねぎを切る時、オノマトペみたいな音をしました。「ガンガンガン」くらいの声ですが、それは、韓国語のオノマトペですか。(ビデオ参照)

それは韓国語のオノマトペではないです。

2. 作ったものですか。

そうです。その時は説明するのが難しくて、どう説明すればよいかわからなくて、説明しながらその音をしました。

場面 19

3. じゃ、ネギを切るオノマトペはありますか。韓国語で

韓国ではネギを切る時にサットゥクサットゥクというオノマトペが別にあります。

3. 時間をつぶすとき、ケンさんから、ユンさんはいつも、家にいる時、なんか 韓国に家にいる時、料理作る？というしつもんされたんですが、ユンさんの答えは「じょきじょき」みたかったですが、説明もありました。彼女が来るとき作ります。って「じょきじょき」は自分で作った言葉ですか。(ビデオ参照)

その言葉なんですけど、たまに、時々の意味です。私の間違えた日本語です。

4. ユンさんはよく英語で使ってましたが、英語が得意ですか。韓国でも友達とよく英語を使っていますか。

上手ではないですが、韓国では友達とたまに英単語の中で流行語になった英単語を主に使います。

場面 53

5. この前タイ料理を食べたことがありますか。何のメニューか覚えてますか。

韓国にあるタイレストランによく行きました。そこでトムヤムクンとパッタイなどを食べたことがあります。また、ここでケンとパーティーをして、ケンはタイ料理を作ってくれます。

場面 50

6. ナンプラーの匂いしたことがありますか。それとも、その日は初めてですか。

初めて嗅いでみたのですが、韓国では慣れない香りで不思議でした。

7. 料理をしている間に、メイドの歌(美味しくなれ)を歌ってましたが、それは3人ともどうしてわかってますか。集団内コードですか。

日本のメイドカフェユル YouTuber が行って撮った映像が韓国で流行し、この歌が有名になりました。ケンとドンと一緒によく歌う歌です。

8. タイ語のアイシェアーということばなんですけど、その言葉の意味わかりますか。

わかります・・・タイの悪い言葉ですね。

9. じゃ、その時、なんで、アイシェアーと言いましたか。

自分の視野を他の人と共有するという意味だと思います。

場面 24

11. どうして、アイシェアーという言葉を知っていますか。

ケンドンに教えてくれました。タイ人とよく使っている言葉です。

12. ほかのタイ語の言葉(自分が知っている言葉)教えていただけますか。

チャットという言葉を知っています。また、タイの悪い言葉ですね。<笑>

13. どうやってタイ語を勉強しますか。

理由はタイ旅行に興味があって旅行 YouTuber を探していて、YouTuber がよくタイの友達にこの単語を言って覚えています。友達から学んだり、自分で調べたりします。

14. 確認したいですが、その際アニキはなんといいましたか。(ビデオ参照)

[불맛] 「プルマツ」です! 意味は火の味です。

15. この際、何をいいましたか。(ビデオ参照)

いや、それはモエ。

16. どういう意味ですか。

何をしているという意味です。

17. その時、何でモへと言いましたか。

ドンとケンは何をしていると聞きたいです。

18. でも、韓国語ですね?。相手はわかりますか。

それはわたしよく使っているので、その二人が分かるつもりだと思います。

19. 日本に来る前にタイ語を勉強したことがありますか。それとも、聞いたことがありますか。

タイに興味があって youtube で旅行動画よく見ました。そこにいろいろ知りました。

20. また、ユンさんは(フルゴーキ) 韓国のふだ炒めをしましたね。そのメニューを選んだ理由は何ですか。教えてください。

韓国の伝統料理で、嫌いな人がいないからです

21. ピガチューを呼ぶのはどうしてですか?

ルームメイトの本名は知らないけれど、ニックネームが「ピカチュウ」だからそう呼んでいる。

アニキやケンもそのように呼んでいたため、自分も自然にそう呼ぶようになった。

22. アニキから韓国語を話しかけたがそのときは何と言ったか、また意味は何ですか。(ビデオ参照)

それは창문 좀 열어 주세요 (まどをあけてといういみです。ムンヤロウ

23. なんで、ドンがナムプラーを取った時、fish sauce?と言ったですか。(ビデオ参照)

それケンがよく使いますが、日本語でなんというかわからないから英語で使いました。

場面 38

場面 14

場面 53

第1回のフォローアップインタビュー

1. ボーちゃんのごことはどうしてすぐわかりましたか。(ビデオ参照)

ナムさんはよくボーちゃんのごことが言っているからすぐわかりました。

2. ボーちゃんって中国語でなんと言いますか。聞き取れませんでした(ビデオ参照)

アダイと言います。(その後、シャーから Line で書いてくれた「阿呆」)

3. タイ料理を作るとき、ブンさんはシャーさんのごことを生徒と呼んだが、シャーさんはそれについてどう思いましたか。(ビデオ参照)

普通です。ブンとよくこういう言い方していますので、全然大丈夫です。

4. おもしろいと思いませんか。

おもしろいというか。その時は料理を教える人はブンだからブンは先生私は学生それは珍しいことではないです。

5. シャーさんはナムプラーを知っていますか。

あれですね。ブンよく使っているあれです。知っています。

6. この前、知っていますか？。

あれはなんか、なまえがわかりません。においはまあ知っているかな。

7. ブンさんの泣き声はわかりましたか。(ビデオ参照)

はい、ブンの鳴き声がわかりました。

8. どうしてわかりましたか。

その時、泣くことについて話したんですね。ブンも泣いてるふりをしていますのでわかりました。

9. 台湾の鳴き声は同じですか。どんな？

それはね、人によって泣き声が違うと思いますので、台湾の泣き声が一体どんな声なのか、ちょっと説明しかねます。しかし、友達の中には鳥の鳴き声みたい小さい声で泣いている人や、狼が吠えるように号泣している人がいます。

10. シャーさんはブンのことを先生と呼びましたね。その後、シャーさんはブンにタイ語での先生について質問しましたが、その時、どうして、語順、言葉の並び方がわかりましたか。

それは初めてじゃないですから。私とブンはよく言葉を交換しています。先生なども教えたことがあります、あまり使いませんので、忘れました。でもその時、ブンに教えてくれた時、なんとか使えました。

場面 27

11. 確認したいですが、そのときなにを言いましたか。(ビデオ参照)

ああ・・・ナラック？なんか・・・タイ語のきれい。

12. シャーさんは日本語以外話せる言語はありますか。

英語ですね。でも、上手ではないです。タイ語も少し、韓国語は勉強中です。

13. そのため、チャーさんはいつもブンさん達と日本語、中国語、タイ語を混ぜて話していますか。他の言語を話すのがありますか。

はい、いつもその感じですが、でも主に日本語で話しています。たまに日本語がわからないとき、英語で話すこともあります。

14. どうしてこのメニューを選びましたか。

わたしは料理は苦手なのですが、そのメニューは台湾料理だし、美味しいし、作り方も簡単ですから選びました。

第2回のフォローアップインタビュー

1. 今回の場面で、ブンが袋を渡してあげましたね。その時、るちゃんはマイペンライといいましたね。(ビデオ参照)

<笑>そうですね。マイペンライと言いました。

2. なんで、マイペンライが分かりましたか。

いつもブンとナムはよくいいます。その意味は何ですかと聞いて、覚えました。

3. シャーさんはしんちゃん達のキャラクターが好きですか。たまにしんちゃんやポーちゃんのこと言っていました。しりとりのはらはらとか言ったんですが

クレヨンしんちゃんは私小さい頃からずっと台湾で流行っていました。私よくしんちゃんを見るから、しんちゃんのキャラクターが好きです。でも日本でたまにしんちゃんのことを言っていた理由は、ナムさんがポーちゃんが好きって知ってるからです。

4. シャーさんは何を言いましたか。(ビデオ参照) ルちゃんマレオー? ですか。

そうそう。マレオーと言いました。来たという意味ですね。

5. なんで、マレオーわかりましたか。

それはブンからです。ブンは教えてもらいました。

6. 台湾料理を作るとき、るちゃんは何を言いましたか。バジョン? (ビデオ参照)

^{バンバン}バージョンです。バジョンという意味です。

7. それはブンさんもわかりますか。

たぶん・・・ブンはいつもわかりますっていいです。<笑>

8. その後、ブンがルーラーと言ったんですが、その時チャーさんはわかりましたか。(ビデオ参照)

最初は、分かりませんでした。でも、ナムとブンはいろいろ説明てくれましたので、わかりました。でも、言えなかったです。自分の分かったことは。

9. ナムはワンパターンと言った時どうしてチャーさんは笑ったんですか。

それは悪い言葉ですね。ナムはそれを言いましたので、おもしろいなあと思いました。笑いました。

10. その時、ナムとブンはタイ語で話しましたね。その時、シャーさんもタイ語について聞きましたが、それはどうしてですか。(ビデオ参照)

知りたいですから。<笑>そのふたりは時々タイ語で話していますので、私も知りたいです。でも、聞き取れない部分もあって、聞き取れた部分を聞きます。

11. シャーさんはどうして、このメニューを選びましたか。

そうですね。今回このメニューを選びました理由は、台湾でおばあちゃんによく作った料理からです。また、いつも簡単な料理が好きですが、この料理の作り方は簡単で、食材も手を取りやすいので、よく作りました。

第3回のフォローアップインタビュー

1. シャーさん、最初にナムさんはTシャツに書いてある中国語を読んでもらいましたね。シャーさんは意味わかりましたか？

わかりました。でも、説明しにくいです。政治のこのため、いいづらいですね。なんか・・・それを読むと、それは中国からのですねとわかりました。

2. シャーさんはナムとブンがタイ語で話しているとき今回も、聞き返しましたね。その時、ナムとブンの説明わかりましたか。(ビデオ参照)

最初、あまりわかりません。でも、なんとかわかりました。皆さん、英語が上手ですから。わたしあまり分かりません。

3. 今回、るちゃんはナムのパンケーキに対して褒めましたね。キーレイって？(ビデオ参照)

褒めましたね。<笑>それは褒めるといえますかね。ただ、笑わせたいです。また、タイ語もおもしろいと思います。なんか、覚えやすいですね。タイ語のキレイと日本語のキレイ・・・それは使いやすいです。

4. 今回、調理の時、ブンと加減火について話したんですね。その際、シャーさんはぷぷぷと叫びましたね？(ビデオ参照)

それは擬音語ですね。水がぷぷぷ<笑>

5. 中国語ですか？

ではありません。ただ、私が作った音です。

6. どうしてこの音を作りましたか。

その時は、ブンにとってわかりやすいと思いました。また、その時、日本語が思い出さないのでから。

7. 料理の後、シャーさんは私に質問したね。 ကျွန်းကျွန်း ですね。それはどこから聞きましたか。

今、台湾でとても人気があります。それはタイ語って言われたので、モアさんに聞きました。

8. どんな曲ですか。

あまりよくないですが、台湾の人がはよくうたっています。<笑>

9. シャーさんは日本に来る前に、タイ語について興味がありますか。

日本に来る前に、タイ語についてぜんぜん興味がなかったです。

10. シャーさんは今、韓国語も勉強していると聞きましたが、そうですか。

はい、勉強しています。

11. どうして、韓国語を勉強しますか。

自分がたまに韓国のドラマを見ます。また、英語と日本語だけでなく、もう一つの言語を勉強すれば、将来の仕事に役にたつかもしいないと思っ、韓国語を勉強し始めました。

12. シャーさんはこれからもタイ語を勉強しようと思ひますか

はい、勉強したいです。たぶん台湾に帰ったら、学校のタイ語の授業を受けます。

13. シャーさんは日本人と話す時と、留学生と話す時、二つを比べて違いがありますか。あれば、どんな違いがありますか。教えてください。

はい、あります。日本人と話すとき、もし間違っ、た日本語を使ったら緊張します。でも留学生と話すとき、みんな全員は日本語を勉強しているから、間違っ、た日本語を使っても緊張しません。

14. シャーさんは前回、タピオカを作りましたね。その選んだ理由を聞かせてください。

タピオカは台湾でも海外でもとても有名だし、ブンさんたちも好きだし、じゃタピオカを作ろうと思っ、て、このメニューを選びました。

第4回のフォローアップインタビュー (アプリ)

1. ナムは準備しているときに Fruit Ninja. について話しましたが、その時、シャーさんはわかりましたか。

英語はあまりわかりませんが、ナムはその後、いろいろ説明して、分かりました。

2. angry birds のこと、シャーさんはよくわかりますね？。

はい、angry birds はわかります。私の時代は結構人気がありました。わたしの昔の靴でも angry birds でした。<笑>

3. ナムプレーについてどう思ひますか。

それはいつもタイのにおいと感じています。日本に来て、ブンはタイ料理を作っ、て、その時匂いがすごく強いですと感じてますが、食べてみたらおいしいです。

4. シャーさんは最後の時、ナムプラーはタイのにおいと言ったが、それはどうしてですか。(ビデオ参照)

それはね、実は台湾にはたくさんの東南アジア料理店がありますよ。私が食べたことある東南アジア料理には、いつもナムプラーの味があります。

5. でも、東南アジアはタイだけではないのは？。

台湾料理にはナムプラーが入れないので、台湾人にとって、ずっとナムプラーはタイのものだというイメージがありますので、そのときナムプラーの匂いがすると、これがタイの匂いだと感じるので。なんか、そのときあの料理を食べるとすぐにタイの匂いがすると言いました。

6. シャーさんは อโรยไหม (アロイマイ) はわかりますね？それはどうしてわかりましたか？

わかりました。ブンに教えてもらいました。

7. シャーさんは日本に留学して、「わざと日本に来て、日本語ばかり使ったほうがいい、そうすれば日本語が上手になる」というビリーフはどのくらい思っていますか。(点数を選んで、理由も教えてください。) 5とても思う 4そう思う 3やや思う 2あまり思わない 1おもわない。

4です。

8. どうしてですか。

なんか・・・わざわざ日本に来て、使わないと日本語が上達しませんね。それはちょっと残念です。でも、日本語ばかりではないと思います。

9. 料理場面は4回までご協力ありがとうございました。その料理場面に関する(ブンさん、ナムキンさん、各料理・雰囲気など)感想を教えてください。

今回の料理場面で、いろいろな料理を食べて、みんなと話してて、とても楽しかったです。ブンさんは料理が上手なので、どんな場合でも落ち着く対処できます。一方、ナムキンさんは普通の料理に対してちょっと苦手かもしれませんが、デザートに対してとても上手です。二人のおかげで、毎回料理を作るときいっぱい笑っていました。おいしい料理もたくさん食べました。今回の料理場面を参加させていただきありがとうございます。

第5回のインタビュー (アプリ)

1. シャーさんはどうしてタイ語をよく言いましたか。

わたしが思っているのはタイ人にとって、外国人が自分の言語で話しかけてもらうならうれしくなるだろうと思います。ナムさんにタイ語を聞き始めました。また、日常生活で、タイ人たちはいつも話しているときは「何が話しているのか？全然わからないなあ・・・知りたい！」って思っています。もちろん、タイ人の友達が話している話の意味も知りたいです。さらに、タイ人の友達がわざわざ教えてくれたので、ちゃんと勉強して使ってみたいと思います。

2. それはタイ語の勉強するきっかけですね

そうですね。タイの友達がわざわざ教えてくれたので、ちゃんと勉強して使ってみたいと思っていました。また、タイ人にとっても、外国人が自分の母語で話しかけてくれるなら嬉しくなるだろうと思います。

3. ちょっと、論文に関する質問がありますが、シャーさんはもしブンさんから褒められる時、日本語で褒められると中国語で褒められる時はどれが最も嬉しいと感じますか？

どれも嬉しいですよ！どんな言葉で褒められるなら喜びます。ただし、日本語で褒められると、単純に嬉しいだけです。一方、中国語で褒められると、喜びに加えて少し驚きも感じ、相手が私の教えた中国語を覚えていてくれて嬉しく思います。

4. タイ語を勉強してから、なにかが利点があると思いますか。

あります。わたしタイ人の皆さんの話はたまたまに分かります。それは良かったと思います。また、ブンとナムギンまたみきさんモアさんでも仲良くなりましたね！。それはよかったです。

第1回のフォローアップインタビュー

1. เคยเรียนภาษาจีนหรือเรียนภาษาจีนไหมคะ

เคยค่ะ มีเชื้อสายจีนด้วย แบบอาม่าอาจงอะไรแบบนี้ค่ะ

2. ตอนนี้หนูยังพูดภาษาจีนได้อยู่ไหมคะ

หนูแทบจะพูดไม่ได้เลยค่ะ5555 กับอาม่าอาจงก็พูดกันไม่ค่อยจะรู้เรื่อง ถ้าเป็นคำง่ายๆได้ยินบ่อยๆก็พอจะเข้าใจได้ค่ะ

3. ตอนบุนถามเชียร์แล้ว บุนพูดคำว่า ฮาวแล้วหนูมาขยายความถามคะโอรุ (ดูวิดีโอ) คือหนูรู้ความหมายของคำว่า ฮาวใช่ไหมคะ

รู้ค่ะ แบบว่าพอได้ยินบุนพูดมันก็แบบปึ้งเข้ามาในหัว แบบอ้อ เออเนะคือแบบความหมายเข้าใจค่ะ แต่ถ้าให้นึกเอามาใช้อาจจะยังไม่ถึงขั้นนั้นค่ะ

4. ตอนหนูพูดว่าคำว่า “โปะ” หนูหมายถึงอะไรคะตอนนั้น (ดูวิดีโอประกอบ)

หนูหมายถึง โปะจิ้งในจีนจิ้งค่ะ

5. โปะจิ้ง?

คนที่ขี้มุกไหลตลอดเวลาค่ะ คนนั้นคือโปะจิ้ง

6. ทำไมหนูคิดว่าคนในกลุ่มจะเข้าใจในคำว่า “โปะ” ของหนูคะ

เพราะว่าหนูชอบค่ะ 5555 เวลาไปเที่ยวด้วยกันแล้วมีพวกของฝากพวกนี้ขายหนูจะชอบมาก และชอบทำเสียงเลียนแบบโปะจิ้งด้วยค่ะเลยคิดว่าทุกคนน่าจะรู้ใจ

7. ทำไมหนูถึงถามเชียร์จิ้งว่า โปะจิ้งในภาษาจีนพูดว่ายังไงคะ

เพราะว่าภาษาจีนเวลาคำศัพท์เท่าที่ฟังมา เขาแทบจะมีคำเป็นของตัวเอง เลยอยากรู้ว่าโปะจิ้งก็มีศัพท์เฉพาะด้วยรีเปล่าค่ะ

8. ทำไมในตอนนั้นตอนที่บุนบอกว่าเหล่าซือ ทำไมหนูถึงบอกว่าใจเจียนคะ

その時、ブンが「老師（ラーオシー）」と言ったのに、なぜナムは「(ザイジエン再見)」と言ったのですか？

เพราะว่ามันเหมือนตอนหนูเรียนภาษาจีนสมัยม ต้น ค่ะ แบบตอนเราอยู่โรงเรียนยังเป็นเด็กน้อย เวลาอาจารย์เข้ามาก็จะแบบ ยืนทำความเคารพอะไรแบบนี้ใช่ไหมคะ แล้วในเวลาเรียนภาษาจีนก็มีแบบนี้แต่เป็นภาษาจีน เลยเหมือนแบบจำลองสถานการณ์มีอาจารย์แล้วก็ต้องพูดว่า นิฮ่าวอะไรแบบนี้อะค่ะ

それは、中学校の時に中国語を習っていた頃のことを思い出したからです。まだ小さかった頃、学校で先生が来ると立って敬礼したりしました。それと同じように、中国語の授業でも先生が来たら「ニーハオ」と言うパターンがありました。だから、あの時の場面が先生がいて「ニーハオ」と言わなければならない場面のように感じました。

9.ตอนที่เชียร์พูดถึงเกี่ยวกับกลิ่นของเครื่องปรุง ทำไมหญิงถึงบอกว่าน่าจะเป็นกลิ่นของน้ำปลาคะ
เพราะว่าวัตถุดิบในนั้น น้ำปลาหมื่นสุดแล้วคะ 555 ขนาดคนไทยยังว่าหมื่น ถ้าคนชาติอื่นนี่แทบไม่ต้องพูดถึงคะ
หมื่นหมัดคะ

10. ทำไมถึงเลือกเมนูนี้คะ

มันเป็นเมนูแรกคะ ไม่รู้จะทำอะไร ถ้ามบุน บุนก็ทำกระหล่ำปลีผัดน้ำปลา เลยคิดว่าทำไข่เจียวซีสน่าจะดี เพราะว่าทุกคนชอบกินซีสแบบ อาหารไทยฟิวชั่นแบบนี้

第2回のフォローアップインタビュー

1. ตอนแรกที่บุนพูดภาษาจีนใส่เชียร์จังหลังจากเอาถุงพลาสติกมาให้หญิงฟังคำนั้นไม่เข้าใจใช้ไหมคะ (ดูวิดีโอประกอบ)

ใช่คะ 555 หนูแบบภาษาจีนไม่ค่อยได้มากเท่าบุน ฟังออกเป็นบางคำพอบุนพูดก็แบบว่าเอ่ออะไรนะ อีกรึสิ แต่หลังจากนั้นเชียร์จังก็ตอบมาเป็นภาษาไทยให้อีกกว่าเดิม

2. ตอนนั้นรู้สึกยังไงคะ ตอนเชียร์จังบอกว่า ไม่เป็นไรเป็นภาษาไทย

อึ้งคะ 555 แบบสุดยอดจริง ฉันทยังฟังไม่ออกเลยแต่เชียร์จังตอบได้ ตอบเป็นภาษาไทยให้ด้วย

3. ตอนทำอาหารได้หัววัน น้ำจิงเรียกเชียร์ว่าเซนเซใช้ไหมคะ ทำไมถึงเรียกแบบนี้คะ

เพราะว่าเชียร์จังเป็นคนสอนทำคะ เลยเรียกเชียร์จังว่าเซนเซ เหมือนคราวก่อนบุนก็จะเรียกเหมือนกันใช้ไหมคะ

4. ตอนเชียร์จังบอกว่า หั่นแบบ ㄩ ㄙ ㄨ แล้วหนูตอบกลับไปทันทีว่า อะริกะโตะ อันนั้นคือคิดตอนนั้นเลยใช้ไหมคะ แบบคิดเป็นมุกนี้ (ดูวิดีโอประกอบ)

ใช่คะ แบบตอนนั้นทุกคนกำลังตั้งใจทำ หนูฟังคำว่าโฮโซอิ แล้วก็แบบสวนไปทันที ฉันทอมสินะ อะไรแบบนี้จริงๆก็อยากให้หัวเราะกันนั่นแหละคะ

5. หลังจากนั้น บุนก็เล่นมุก ปูซาน ตอนแรกหนูเข้าใจมุกบุนไหมคะ (ดูวิดีโอประกอบ)

ไม่เข้าใจเลยคะ 555 แบบว่าไม่มีความเกี่ยวข้องกันใดๆ แล้วแบบบุนไปเกาหลีตอนไหน ทำไมไม่รู้ก่อนหน้านี้ไปแค่โตเกียว แต่พอฟังไปเรื่อยๆก็เริ่มเอ๊ะ ใสละแหละใช่แล้วเริ่มเข้าใจคะ

6. ตอนรอบุนหั่นผักเตรียมของหนูเป็นคนต้นคิดเกี่ยวกับเล่นเกมส์ต่อคำใช้ไหมคะ ทำไมถึงเลือกเล่นต่อคำคะ

เพราะว่าตอนนั้นทุกคนแบบเหมือนไม่รู้จะคุยอะไรกันดีคะ หนูไม่อยากให้เงียบก็เลยชวนเล่นเกมส์ต่อคำคะ

7. ทำไมถึงต้องเป็นเกมส์ต่อคำคะ

ที่ต้องเป็นเกมส์ต่อคำเพราะว่าจริงๆหนูชอบเล่นมาก่อนคะ ตอนอยู่ที่ไทยก็จะเล่นกับเพื่อนๆบ่อยเลยเอามาเล่นที่นี่ด้วย

8. ทำไมตอนนั้นหญิงถึงถามเชียร์จังว่าเคยทำอาหารนี้ไหมคะ

หนูแค่สงสัยคะ 555 ปกติเชียร์จังดูไม่น่าจะเป็นคนทำอาหารบ่อยขนาดนั้นเลยแกลังถามไป

9. แล้วหลังจากนั้นหญิงก็บอกว่าชื่อเชียร์จัง ทำไมถึงบอกไปแบบนี้คะ

เป็นเหมือนกับการพูดเล่นคะ แต่ก็แอบให้กำลังใจอยู่ลึกๆแบบผ่อนคลายคะ

10. ตอนทำอาหารได้หัววัน แล้วบุนบอกว่าเหมือนโอะโอะโอะมิยะกิ แล้วเชียร์จังก็ตอบกลับมาเป็นภาษาจีน แล้วหลังจากนั้นหญิงบอกว่า หัวงป่าตัน เพราะอะไรหรอคะ (วิดีโอประกอบ)

อ้อ ตอนนั้นหนูฟังเป็นแบบหวังปาดัน จริงๆนะคะ 555แต่แบบเอ่อบริบทมันก็ไม่น่าจะใช่เลยบอกว่า หวังปาดันค่ะ คิดว่าพูดไปยังไงก็ต้องหัวเราะกันแน่ๆ

11. คือหนูรู้ความหมายของหวังปาดันใช่ไหมคะ

รู้ค่ะมันเป็นคำคำ แบบเป็นคำที่ใครๆต้องรู้ค่ะ คล้ายๆกับของไทยเลย

12.ทำไมถึงเลือกทำบลูเบอร์รี่เค้กหรือคะ

เพราะว่าหนูไม่รู้จะเลือกทำอะไรดีค่ะ เลยคิดว่าเป็นของหวานก็น่าจะดี แล้วก็ทำง่ายด้วยไม่เกินความสามารถด้วยค่ะ

第3回のフォローアップインタビュー

1. ตอนนั้นหนูใส่เสื้อที่มีภาษาจีนมา ตอนนั้นทำไมถึงเลือกใส่เสื้อตัวนั้นมาคะ

ตอนหนูเห็นเสื้อของเพื่อนอันนี้ หนูก็คิดว่าใส่มาทำอาหารวันนี้ดีกว่า เพราะว่าเชียร์จิ้งน่าจะอ่านออกค่ะ ก็เลยใส่มาแบบหนูไม่รู้ความหมายหรือค่ะ แต่ถ้าใส่มาถามเชียร์จิ้งก็น่าจะมีอะไรคุยกันได้มากยิ่งขึ้น

2. ตอนที่เตรียมจะต้มไข่มุก แล้วพวกหนูพูดถึง ไซโมะโมะทะโระ แล้วก็โตระอะม่อน อันนั้นคือพวกหนูรู้จักกันอยู่แล้วหรือคะ

ใช่ค่ะ ทั้งหนูทั้งบุนชอบดูอนิเมะกันอยู่แล้วก็เลยต่อกันติดได้ง่าย

3.เชียร์ซังด้วยหรือคะ?

ค่ะ เชียร์จิ้งเขาเป็นรูมเมทกับบุนใช่ไหมคะ จริงๆก็ไปไหนมาไหนด้วยกันบ่อยแล้วก็เวลาคุยกันเรื่องของการดูอนิเมะก็มีอยู่ในเรื่องที่คุย เชียร์จิ้งเลยพอจะเข้าใจว่าพวกหนูคุยอะไรกันค่ะ

4. ตอนที่เชียร์จิ้งบอกว่ามันไม่ใช่ขนมแท้ เขาบอกให้ดูตรงไหนคะ

เค้าชี้ให้หนูดูตัวอักษรคันจิว่า มันไม่ใช่ขนมแท้ ตอนรู้นี้ชื่อไปเลย ว่าแล้วทำไมมันถึงถูกนักที่ไหนได้ มันไม่ใช่ของแท้ค่ะ

5. ที่เห็นพวกหนูพูดถึงตัวละครอนิเมะกันค่อนข้างบ่อยอันนั้นเป็นเพราะว่าพวกหนูชอบเป็นเพื่อนเดิมอยู่แล้วใช่ไหมคะ

ใช่ค่ะ หนูชอบอนิเมะมาก บุนเองก็ชอบดูอะนิเมะสุดๆเวลาคุยเลยมีเรื่องให้เอามาเล่นมาใช้เยอะมากค่ะ

6. ตอนหนูทำแพนเค้กพลาดแล้วคราวนี้เชียร์ซังเขาบอกว่า ชีโร่ ตอนนั้นหนูรู้สึกยังไงคะ (ดูวิดีโอ)

รู้แหละค่ะว่าโดนหลอกค่า 555 เพราะว่าบุนสอนเชียร์จิ้งใช่ไหมคะ หลังจากนั้นเห็นแพนเค้กตัวเองก็รู้แล้วค่ะว่าแบบนี้ไม่น่าจะเป็นคิโร่แบบญี่ปุ่นแล้ว แบบนี้ชีโร่ไทยแน่นอน

7. หลังจากนั้นมียูตอนิ่ง หลังจากที่ทำแพนเค้กกรอบสองของพี่แล้วเหมือนยังไม่ค่อยดี แล้วบุนก็ถามเชียร์ซังว่า คำว่า พยายามเต็มที่แล้วภาษาจีนว่าอะไร แล้วที่นี้ บุนก็พูดกับหนูเป็นภาษาจีนแล้วที่นี้หนูก็ตอบกลับไปว่า เชียะเซียภาษาจีน ทำไมตอนนั้นถึงตอบเป็นภาษาจีนคะ (ดูวิดีโอ)

น่าจะเป็นเพราะตอนนั้นบุนพูดเป็นภาษาจีน โดยก็ถามเชียร์จิ้งมา หนูก็เลยตอบกลับไปเป็นภาษาจีนที่หนูรู้เหมือนกันค่ะ แบบว่าตามๆกันไป 55

8. ในตอนที่หนูพูดภาษาญี่ปุ่นกับคนญี่ปุ่นกับหนูเวลาพูดภาษาญี่ปุ่นกับคนต่างชาติให้ความรู้สึกเหมือนหรือแตกต่างกันยังไงบ้างคะ

ต่างค่ะ 555 เวลาคุยกับคนญี่ปุ่นหนูจะแอบเกร็งๆแบบว่ากลัวที่จะพูดผิด กลัวว่าพูดไปแล้วเขาจะไม่เข้าใจในสิ่งที่เราพูด แต่ถ้าเป็นต่างชาติด้วยกันหนูรู้สึกว่าเป็นเพราะว่าไม่ใช่เจ้าของภาษาทั้งคู่ พูดผิดบ้างก็ไม่ใช่ไร ทำให้กล้าที่จะพูดมากกว่า แต่ก็ไม่เก่งขึ้นสักทีค่ะ

9.ทำไมถึงเลือกทำแพนเค้กคะ ครึ่งนี้

เพราะว่าทำง่ายแล้วก็ ถ้ามเชียร์จิ้ง เชียร์จิ้งบอกว่าจะทำชาไข่มุกพอดีคะ เลยคิดว่าน่าจะเข้ากัน แต่สุดท้ายก็ไม่ค่อยจะอีมคะ 55

第4回のフォローアップインタビュー (アプリ)

1. หนูคิดยังไงกับน้ำปลาคะ?กับการทำอาหารไทยคะ

เป็นสัญลักษณ์ของคนไทยคะ 555 คือหนูสังเกตว่าเวลาทำอาหารแล้วมีน้ำปลาเป็นเครื่องปรุง เชียร์จิ้งเค้าจะคอมเม้นเกี่ยวกับกลิ่นตลอด เวลาเขาเริ่มพูดถึงกลิ่นนี้เดาได้เลยคะว่า น้ำปลานั่นอน

2. ตอนเชียร์ถามว่าคนไทยชอบกลิ่นนี้หรือ แล้วหนูตอบกลับไปว่า ไม่ได้ชอบแต่ว่าอร่อยเลยอดทน ทำไมถึงตอบแบบนี้กลับไปคะ

ส่วนตัวหนูก็ไม่ได้ชอบกลิ่นของน้ำปลาคะ แต่ว่ามันอร่อย เวลาใส่ในกับข้าวคือมันเป็นสิ่งที่มีแบบmust have ก็เลยอยากจะอธิบายให้เชียร์จิ้งเข้าใจ เตี่ยเขาจะหาว่าคนไทยชอบกลิ่นเหม็นๆ 55

3. ทำไมเลือกทำไมโลดิบคะครึ่งนี้

เพราะว่าหนูจะทำไมซาบูซาบูแล้ว ยังขาดของหวานอยู่เลยก็เลยทำไมโลดิบดีกว่าคะ จะได้กินคาวแล้วกินหวานเลยง่ายดีด้วยคะ กับมีผงโกโก้ใกล้หมดอายุแล้วต้องรีบใช้

4. น้ำขิงมีความเชื่อเกี่ยวกับการเรียนภาษาญี่ปุ่น ภายหลังจากการมาแลกเปลี่ยนที่ญี่ปุ่นว่าขิงข้างคะ ว่าการที่เราแลกเปลี่ยนที่ญี่ปุ่นแล้ว เราไม่ควรพูดภาษาอื่นเลย เราควรจะพูดแต่ภาษาญี่ปุ่นเพียงเท่านั้น แบบนี้ 5 とても思う 4 そう思う 3 やや思う 2 あまり思わない 1 おもわない รบกวนเลือกคะแนนพร้อมเหตุผลน้ำ

1 おもわない เพราะขิงเราที่พูดภาษาแม่เราอยู่ดี หรือเราอาจจะอยากเรียนภาษาอื่นนอกจากญี่ปุ่นบ้างก็ได้

5. การพูดคุยระหว่างนักเรียนแลกเปลี่ยนด้วยกันกับการพูดคุยกับเจ้าของภาษาเหมือนหรือแตกต่างกันยังไงคะ

2. แตกต่างตรงที่คนญี่ปุ่นต่อให้เราพูดไม่ถูก100%แต่สื่อสารได้เขาก็จะเข้าใจคะ ถ้าเป็นเพื่อนต่างชาติ(โดยเฉพาะคนที่เก่งน้อยกว่าเรา(ไม่ได้จะชมตัวเองนะ))เค้าจะไม่เข้าใจคะ สรุปคือกับคนญี่ปุ่นพูดๆไปเออะผิดๆถูกๆเดะเขาก็รู้เรื่องเอง

6. รบกวนหนูมาช่วยทำอาหารตั้ง 4 ครั้งแล้ว รบกวนหนูช่วยบอกความรู้สึกหรือสิ่งที่ได้รับจากการทำอาหารทั้ง 4 ครั้งมาให้พี่หน่อยได้ไหมคะ (ทั้งเพื่อน บรรยากาศ หรืออาหารของแต่ละคน) ได้หมดเลยคะ

รู้สึกอุ่นวยดีคะ55555 แต่ดีกว่าเจียบแล้วร่อย แล้วก็ได้นึกถึงความรู้สึกเพื่อนมากขึ้นด้วยคะ เช่นเชียร์จิ้งไม่กินอาหารทะเล หนูไม่กินผักแล้วเราจะเลือกอาหารอะไรไปทำดี ได้ภาษาจีน(ได้ห้วน)ด้วยคะ แล้วก็รู้สึกสนิทกับเชียร์จิ้งมากขึ้น

第5回のフォローアップインタビュー (アプリ)

1. อยากรู้ว่าจุดเริ่มต้นของการพูดภาษาไทยกับเชียร์จิ้งคือตอนไหนคะ

หนูไม่ได้เป็นรูมเมตกับคุณซา แต่คุณซาเป็นรูมเมตของหนู และพวกเขาอยู่คลาสเรียนภาษาญี่ปุ่นเดียวกัน ด้วยเหตุนี้เราจึงพบกันบ่อย และก็มีมักจะทานอาหารกลางวันด้วยกันฉันจำไม่ได้แน่ชัดว่าอะไรเป็นจุดเริ่มต้นของการที่เราสอนภาษาซึ่งกันและกันแต่จุดเริ่มต้นที่ฉันเริ่มเรียนภาษาจีน คือ ตอนที่ซาพูดคุยกับหนูด้วยภาษาไทยหนูเลยอยากจะสร้างความประทับใจที่ดีให้กับซา จึงเริ่มพูดภาษาจีนและเมื่อได้เห็นซาพูดภาษาไทยได้อย่างคล่องแคล่ว ฉันจึงไม่เพียงแต่คิดว่าซาพยายามแต่ตัวฉันเองก็เริ่มรู้สึกอยากพยายามด้วยเช่นกัน

2. เวลาหนูพูดภาษาจีนหนูตั้งใจว่าอยากให้เซียร์จ้ง(อาจจะกับคนอื่นก็ได้นะคะ) มีปฏิกิริยาอย่างไรคะ

อยากให้ดีใจแล้วก็อยากให้ชมคะ55555 ว่าจำได้ด้วยเก่งจังเลย อยากให้เค้ารู้สึกที่เค้าไม่ได้พยายามพูดภาษาไทยอยู่ฝ่ายเดียว รวมนะแล้วอยากให้ปฏิกิริยาบวๆคะ

3. หนูคิดว่าในมุมมองของหนูการพูดภาษาจีนของหนูทำให้เกิดผลอะไรบ้าง ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา ทำให้สนิทกับคนได้หวั่น/เงินมากขึ้นมั้งคะ55555 ระยะห่างน้อยลง

4. ถ้าเพื่อนชมเรา หนูจะรู้สึกดีใจแบบไหนมากกว่ากันคะ ให้เขาชมเราในภาษาญี่ปุ่นหรือภาษาไทยคะ

แบบสมมติว่าเพื่อนจะชมว่าเราน่ารักมาก ระหว่าง かわいい กับน่ารักจะดีใจแบบไหนมากกว่าใช้มั๊ยคะ? จริงๆแค่ชมก็ดีใจหมด แต่เลือกภาษาไทยคะ เพราะรู้สึกดีใจที่เขาพยายามสื่อสารด้วยภาษาบ้านเกิดเรา(ที่ไม่ใช่ภาษาสื่อกลาง)ถ้าเป็นคำที่เราเคยสอนเขาก็จะดีใจด้วยที่เขาใส่ใจจำได้แล้วเก็บเอามาใช้ ถ้าเป็นคำที่ไม่เคยสอนก็จะประทับใจว่าไปหามาเองเธอ

第1回のフォローアップインタビュー

1. บุนมีเชื้อสายจีนไหมคะ

มีค่ะ

2. หนูได้ใช้ภาษาจีนกับคนในบ้านไหมคะ หรือว่ายังไงทำไมหนูถึงพอพูดภาษาจีนได้คะ

家では中国語を使っていますか？それとも、どうして少し中国語が話せるんですか？

หนูไม่ได้ใช้ภาษาจีนกับที่บ้านค่ะ ปกติจะใช้ต่อมาบ้างแต่ว่าตอนมต้น หนูเคยเรียนภาษาจีนพื้นฐานบ้าง ถ้าคำพื้นฐานทั่วไปหนูพอที่จะพูดได้ค่ะ นับเลขก็ได้

家では中国語は使っていません。たまにアーマー（祖母）とは使いますが、基本的には使っていません。中学校のときに中国語の基礎を少し勉強したことがあるので、簡単な言葉なら少し話せます。数字を数えることもできますよ。

3. ตอนที่ทำอาหารช่วงแรกหนูถามเชียร์ว่า คำว่ายุ่งยาก **めんどう** ภาษาจีนพูดว่ายังไงแล้วหลังจากนั้นหนูก็ไปเติมคำว่า **ハオ** เองทำไมหนูถึงรู้คำนี้คะ

เพราะว่าเป็นภาษาจีนพื้นฐานค่ะ แล้วก็ใช้ได้ง่ายมากๆ เลยเอามาปรับใช้ดูค่ะ

4. หนูเคยเรียนภาษาจีนมาก่อนใช้ไหมคะ

以前、中国語を勉強したことがありますね？

ใช่ค่ะ ตอนมัธยมต้น เคยเรียนที่โรงเรียนค่ะ

はい、中学校のときに学校で習っていました。

場面 25

5. ตอนเริ่มทำอาหารไทย หนูอธิบายให้คะโอะเชียร์จิ้งฟังแล้วตอนนั้นหนูบอกว่าคะโอะเชียร์จิ้งเป็นนักเรียนใช้ไหมคะ ทำไมถึงบอกแบบนั้น

เพราะว่าเป็นการทำอาหารไทยค่ะ แล้วหนูก็เป็นคนอธิบาย เชียร์จิ้งเป็นคนฟังและทำตามหนูเลยบอกเชียร์จิ้งเป็นเซโตะค่ะ

6. ตอนแนะนำเครื่องปรุงน้ำปลา หนูบอกว่าเป็นของไทย ทำไมตอนนั้นหนูถึงแนะนำว่าเป็นของไทยคะ (ดูวิดีโอ)

สำหรับหนู หนูว่าน้ำปลามันเป็นของไทยนะคะ เพราะว่าอาหารเราส่วนมากก็ใช้น้ำปลาทั้งหมด แล้วก็ที่ได้หั่นเขาก็ไม่น่าจะใช้กัน หนูเลยบอกว่าเป็นของไทยค่ะ

7. ตอนเชียร์บอกว่าครั้งแรกของอาหารไทย แล้วหนูถามกลับไปว่า **作る** ทำไมหนูถึงเดาว่าน่าจะเป็น **作る** มากกว่า **食べる** คะ

ตอนนั้นเป็นเพราะว่าหนูรู้ค่ะว่าไม่ใช่ครั้งแรกที่เขากินอาหารไทย หนูก็เคยทำให้เขากิน แล้วเขาก็เหมือนจะเคยบอกว่ากินอาหารไทยที่ได้หั่น เลยคิดว่าทำนี่แหละค่ะ

8. ตอนพูดถึง XXคุง เขาเป็นคนได้หั่นหรือคะ

ใช่ค่ะ เค้ายูเลเวลอื่น แต่เป็นเพื่อนของเชียร์จิ้งอีกที

9. หนูพูดภาษาจีนกับเค้าหรือคะ? พอได้เห็นบอกว่าอยากคุยด้วยอีกสนุกอะไรแบบนี้

ค่ะ แบบว่าหนูก็พยายามเอาคำที่หนูเรียนจากเชียร์จิ้งไปคุยกับเขาแล้วก็เขาก็แบบซำๆ เขาบอกชอบๆสนุกดี อยากรคุยด้วยอีกคราวหน้าแบบนี้ค่ะ

10. ทำไมเชียร์ซังถึงใส่ชื่อของหนูถูกหน้าคำว่าครุคะ?

どうしてチャーさんは、先生という言葉の前に私の名前をつけたのでしょうか？

เพราะว่าเค้าเคยถามหนูมาก่อนค่ะ แต่เค้าน่าจะลืมว่าพุดยังไง บอกอีกทีเลยน่าจะพอนึกออกได้

以前、私に聞いたことがあったからです。でも、言い方を忘れてしまったみたいで、もう一度言えば思い出せるかなと思います。

場面 27

11. ทำไมตอนเชียร์จ้งตอกไข่ใส่กระทะหนูพุดว่าอะไรคะ(เปิดวิดีโอให้ดู)

チャーさんがフライパンに卵を割ったとき、ブンは何て言っていましたか？（動画を見せながら）
เพียวเลียน แปลว่าสวยค่ะ 「ピャオリエン」 って言いました。きれいって意味です。

12. ทำไมตอนนั้นถึงพุดแบบนี้คะ

どうしてそのとき、そう言ったのですか？

ตอนนั้นทำอาหารได้วันใช้ใหม่คะ ตอนนั้นเชียร์จ้งเขาตอกไข่ได้สวยเลยคะ แบบไข่ดูดีเลยคิดว่าชมเป็นภาษาจีน
น่าจะดีกว่าเหมาะสมอะไรแบบนี้คะ หนูเองก็พุดคำนั้นได้พอดี

あのときはちょうど台湾料理を作っていて、チャーちゃんが卵をすごくきれいに割りました。卵の見た目もよくて、中国語で褒めたほうがいいかな、ふさわしいかなって思って。ちょうどその言葉も自分が言えたので、そうしました。

場面 30

13. หนูค่อนข้างถามเกี่ยวกับภาษาจีนกับเชียร์บ่อยมากเลยใช้ใหม่คะ ปกติก็แลกเปลี่ยนกันแบบนี้ใช้ใหม่คะ

ถามบ่อยค่ะ เขาก็ถามหนูบ่อยเหมือนกัน 555 เป็นปกติมากๆเลยคะ ทั้งในคาบเรียนในชีวิตประจำวัน ถามกันเป็นปกติเลยคะ

14. มีตอนหนึ่งที่พอเชียร์จ้งเขาอธิบายเสร็จแล้วหนูเรียกเขาว่า เลาซือ แล้วน้ำก็บอกว่านิฮาว หลังจากนั้นหนูก็บอกว่า ใจ้เจี้ยน ทำไมตอนนั้นถึงพุดแบบนี้หรือคะ (ดูวิดีโอ)

ある時、チャーが説明を終えたあとに、ブンがチャーのことを「ラオシー」と呼んで、ナムは二ハオと言って、その後に「ザイジェン」と言いましたよね。（動画を見ながら） どうしてあのときそんなふうに言いましたか？

場面 25

เพราะว่าตอนนั้นน้ำมันเปิดก่อนค่ะ 555 นางบอกว่านิฮาว หนูเลยเสริมว่าใจ้เจี้ยน เพราะว่าตอนสมัยก่อนเวลาเรียนที่ไทย ก็จะมีแบบว่า นักเรียนทำความเคารพ สวัสดีค่ะ อะไรแบบนี้ใช้ใหม่คะ พอเลิกเรียนก็แบบ ลาก่อน คือเป็นแพทเทิร์นเลยคะ เลยเอามาพุดเล่น

あのとき、ナムは先に言いましたから（笑）。ナムが「ニーハオ」と言ったので、私が「ザイジェン」と付け加えました。昔、タイ学生の時、先生に敬意を込めて「こんにちは」とか言って、授業が終わると「先生、さようなら」と言うのがパターンでした。中国語のクラスも同じだから、それをちょっと遊びで言いました。

場面 25

15. ทำไมถึงเลือกเมนูนี้คะ.

วัตถุดิบหาง่ายค่ะ แล้วก็ เป็นอาหารไทย แล้วก็ประหยัดด้วย จะได้ช่วยพี่มอประหยัด 555

第2回のフォローアップインタビュー

1. ตอนนั้นหนูพูดภาษาจีนใช่ไหมคะ(วิดีโอให้ดู) ตอนนั้นหนูพูดว่าอะไรนะคะ

あのとき、中国語を話していましたよね？（動画を見せながら）そのとき、何をいいましたか？
ปุ๋เย่จิง แปลว่าไม่เป็นไรค่ะ

「プーヤオジン」って言いました。「大丈夫ですよ」っていう意味です。

2. หนูรู้คำนั้นได้อย่างไรคะ

その言葉はどうやって覚えたのですか？

เรียนมาจากเชียร์จิงคะ เชียร์จิงสอน

シャーちゃんに教えてもらいました。シャーちゃんが教えてくれた。

3. ปกติก็แลกเปลี่ยนคำศัพท์กันอยู่แล้วหรือคะ หรือว่ายังไง

ใช่ค่ะ ปกติก็จะสลับกันถามกันไปมา แล้วก็ใช้มาเรื่อยๆถ้ามีโอกาสใช้ก็จะใช้ค่ะ

4. มีตอนหนึ่งหนูบอกว่างานนี้ทนความร้อนได้แล้วบอกว่าคะกุดะคะระ หนูหมายถึงอะไรคะ

จะอธิบายว่ายังไงดี แบบมันเป็นแกว้อะคะ พอมันเป็นแกวกี้แบบว่าใช้ใส่สลัดก็ได้ ใช้ใส่ของร้อนก็ได้ แบบสารพัด แบบเป็นถ้วยสำหรับ ตีตุง คืออธิบายยากจัง พี่มอเข้าใจที่หนูพูดใช่ไหมคะ 5555

5. ตอนที่หนูเล่นคำว่า ปูซาน ทำไมตอนนั้นถึงพูดแบบนั้นคะ

ตอนนั้นแบบว่ามันนึกขึ้นมาในหัวพอดีเลยคะ แบบว่าเออ พอดีกับที่น้ำบอกว่าพุงเหมือนพุงชั่งเลยคะ แล้วก็หนูก็ไปจริงๆกับคุณน้ำตอนนั้น เลยแบบพอดีเลยมันแว็บเข้ามาในหัวพอดีเลยคะ

6. มีตอนที่เล่นคำแล้วเป็นคำศัพท์คำว่า รู แล้วตอบบ่นว่ายากกัน ก่อนที่หนูจะบอกว่าวัตัน ทำไมน้ำถึงรู้หรือเข้าใจได้เลยคะ

เพราะว่าก่อนหน้านั้น พวกหนูไปเที่ยวด้วยกันมาคะ จริงๆเชียร์จิงก็ไปด้วยเหมือนกัน ก็เลยคิดว่าเค้าน่าจะจำได้

7. ตอนน้ำถามเชียร์จิงว่าเคยทำเมนูนี้มาก่อนไหม ทำไมหนูถึงรู้ว่าเป็นครั้งแรกคะ

เพราะว่าหนูกับเขาเป็นรูมเมทกันใช่ไหมคะพี่มอ แล้วที่นี้ก่อนพี่มอจะมา ก็เลยคุยกันว่าจะทำอะไรกันครั้งนี้ เลยได้คุยกับเค้ามาบ้าง ว่าเขาจะทำอะไรและเค้ายังไม่เคยทำคะ เลยรู้

8. ตอนที่เล่นเกมต่อคำมีตอนหนึ่งที่ต้องเริ่มต้นด้วย รู แล้วที่นี้หนูก็ตอบว่า รูลา ที่แปลว่าไม้บรรทัดแล้วหลังจากนั้นเชียร์จิงก็ไม่ค่อยเข้าใจ พี่จะถามว่าที่หนูพูดว่ารูลา มาจากคลังคำศัพท์หนูจริงๆ หรือว่าคิดขึ้นมาตอนนั้นคะ (ดูวิดีโอ)

ตอนนั้นใช่ไหมคะ คือว่าหนูแปลงมาจากภาษาอังกฤษคะ ตัวรูออกบ่อยมากแล้วมันก็ห้ามซ้ำ หนูก็คิดไม่ค่อยจะออกแล้ว เลยเลือกคำนี้คะ แบบภาษาอังกฤษ ruler ใช่ไหมคะ แล้วหนูคิดว่ามันน่าจะคล้ายๆ center ที่เปลี่ยนเสียงเตอร์เป็นต้า แล้วคนฟังก็น่าจะฟังเข้าใจเหมือนกันคะ

9. ตอนหนูบอกเชียร์จิ้งว่าหน้าตาเหมือนโอะโอะโอะโนะมิยะกิเลย แล้วคราวนี้เชียร์จิ้งก็ตอบกลับมาเป็นภาษาจีน ตอนนั้นหนูเข้าใจไหมคะ (ดูวิดีโอ)

ตอนนั้นหนูฟังไม่ทันค่ะ 5555เชียร์จิ้งพูดอะไรสักอย่างรู้ว่าเป็นภาษาจีนแต่ว่าหนูไม่คุ้นเลยคะ เลยเนียนๆไปแล้วน้ำก็พูดแทรกขึ้นมาว่าหวังปาดัน นั่นแหละค่ะ

10. หนูก็รู้ความหมายของคำว่า หวังปาดันใช่ไหมคะ

รู้ค่ะ อารมณ์ประมาณว่านางตะพานน้ำ อะไรแบบนี้ค่ะ จริงๆแปลเป็นไทยแล้วมันกึ่งนั้นๆนะคะ คนไทยฟังน่าจะเข้าใจ

11. พี่ที่เคยเรียนมาเหมือนกันค่ะ รู้ว่าเป็นคำคำแต่แบบลึกๆแล้วหมายถึงอะไรก็ไม่มั่นใจ

ประมาณนั้นค่ะ หนูก็แบบจำมาเป็นคำคำ แต่เค้าบอกว่าหวังปาดันนี่เขาแล้วนะคะ

第3回のフォローアップインタビュー

1. ทำไมถึงเลือกทำแพนเค้กคะ

เลือกทำเพราะว่าน้ำอยากทาน แล้วก็น่าจะหาวัตถุดิบได้ง่ายค่ะ บวกกับทางเชียร์จิ้งก็จะทำขนมไม่ยุ่งอยู่แล้วด้วย หนูกับน้ำเลยคิดว่าเป็นขนมหวานไปเลยน่าจะดีค่ะ

2. หนูชอบพูดคำว่า อุโอะอุโอะ มีความหมายไหมคะหรือว่าเป็นคำติดปากเฉยๆเอ่ย

เป็นคำติดปากค่ะพึมพำ 555 ปากครั้งก็มีความหมายบางครั้งก็ไม่มีมีความหมาย แบบปากครั้งตกใจหนูก็อุโอะอุโอะ

3. ในตอนกำลังทำแพนเค้กเราคุยกันเกี่ยวกับคาเฟ่ใช่ไหมคะ ทำไมตอนนั้นถึงเป็นเรื่องคาเฟ่ไปได้คะ (ดูวิดีโอ)

คือเรื่องคาเฟ่ พวกหนูเพิ่งไปกันมาค่ะ ค่อนข้างแพงเลยทีเดียวนะ แล้วหนูกับเชียร์จิ้งก็แบบเป็นรูมเมทกันใช่ไหมคะ หนูก็ชอบดูอะนิเมะแล้วเอาไปพูดเล่นกับเชียร์จิ้งบ่อยๆ เขาก็รู้ว่าหนูชอบอะไร มันเลยเล่นกันแบบเป็นธรรมชาติค่ะ

4. มีอยู่ตอนหนึ่ง ตอนที่หนูบอกว่าให้กลับแพนเค้ก โดยหนูใช้คำว่า フリップ อันนี้เป็นคำศัพท์ที่คิด ณ ตอนนั้นหรือว่าเคยใช้ในบริบทอื่นมาก่อนคะ (ดูวิดีโอ)

คิดมาจากภาษาอังกฤษอีกทีค่ะ แต่คิดว่าเขาน่าจะเข้าใจนะคะ

5. หลังจากนั้นมิตอนหนึ่งที่คุยกันเกี่ยวกับ เซียววานจิ้ง แล้วน้ำพูดว่า so proud แล้วหลังจากนั้นหนูก็พูดเป็นภาษาญี่ปุ่นว่า โฮโอะริ อันนั้นมันยยะอะไรไหมคะ (ดูวิดีโอ)

ตอนนั้นที่หนูพูดแบบนั้นเพราะว่าน้ำพูดเป็นภาษาอังกฤษค่ะ หนูรู้สึกเชียร์จิ้งเค้าอาจจะเข้าใจได้ยากเพราะว่าเป็นภาษาอังกฤษเลยไม่ใช่ตัวอักษรคะตะคะนะอะไรแบบนี้ เลยพูดเหมือนเซียงแปลค่ะ

6. ตอนน้ำทำแพนเค้กใหม่ แล้วคราวนี้หนูก็สอนเชียร์จิ้งเกี่ยวกับ ซีเหร์ในภาษาไทย แล้วเชียร์จิ้งก็จำมาพูด ตอนนั้นหนูแยกได้ทันทีเลยไหมคะ ว่าเชียร์จิ้งหมายถึงคิระตัวไหน (ดูวิดีโอ)

แยกได้ทันทีค่ะ เพราะหนูเป็นคนสอน 555 แบบตอนนั้นเชียร์จิ้งเขาเหมือนจะถามเกี่ยวกับกลิ่นใหม่ใช่ไหมคะ แล้วน้ำก็มาทำเป็นพูดเล่นว่าของฉันทนสวย แต่ในความเป็นจริงเราก็กินกันอยู่บ่อยๆคะ เลยเข้าใจได้ทันทีว่าเชียร์จิ้งก็คงจะรู้สึกแบบเดียวกันค่ะ 555 กับจังหวะในการพูดมันได้นะคะ ว่าซีเหร์จริงๆ ซีเหร์แบบไทยๆ

7.หลังจากนั้น ตอนต้มไข่มุก มีตอนที่หนูคุยเกี่ยวกับระดับไฟโดยบอกเกี่ยวกับตัวเลข ตอนนั้นทำไมถึงใช้เป็นตัวเลขคะ (ดูวิดีโอ)

เพราะว่าที่เตาหอน้ำมันเป็นตัวเลขใช้ใหม่คะ บอกแบบนี้มันเข้าใจง่ายดีคะ เลยเลือกจะพูดเป็นแบบตัวเลขคะ

8.ตอนที่น้ำทำแพนเค้กไหม้ แล้วคราวนี้น้ำถามว่าแพนเค้กของน้ำสวยไหม แล้วหนูก็พูดเป็นภาษาจีนว่า เพียวเลียนเล่อ ตอนนั้นมีเหตุผลไหมคะ ที่พูดเป็นภาษาจีน (ดูวิดีโอ)

หนูอยากให้เซียร์จ้งเข้าใจด้วยคะ เพราะว่าปกติเซียร์จ้งจะชอบถามเสมอว่าคุยกะไรกันอะไรแบบนี้ หนูเลยพยายามจะบอกให้เขาเข้าใจด้วยคะ

9.หลังจากที่น้ำทำแพนเค้กเสร็จแล้ว แล้วที่น้ำมันค่อนข้างจะไม่เป็นไปตามหวัง หนูถามคะโอรุซังเกี่ยวกับคำว่าพยายามเต็มที่แล้ว อันนั้นมีความหมายพิเศษในการถามหรือพูดเป็นภาษาจีนไหมคะ

จริงๆก็ไม่มีอะไรเป็นพิเศษคะ อยากจะแหย่น้ำแต่ก็อยากให้เซียร์จ้งมีส่วนร่วมด้วยก็เลยถามเซียร์จ้งแล้วเอาไปพูดกับน้ำคะ

10.ในตอนทีหนูพูดภาษาญี่ปุ่นกับคนญี่ปุ่นกับหนูเวลาพูดภาษาญี่ปุ่นกับคนต่างชาติให้ความรู้สึกเหมือนหรือแตกต่างกันยังไงบ้างคะ

พอพูดภาษาญี่ปุ่นกับคนญี่ปุ่นจะค่อนข้างเกร็งกว่าคะ อาจจะเพราะว่ากลัวพูดไม่รู้เรื่อง/ไม่เข้าใจ แต่พอคุยกับเพื่อนต่างชาติที่มาแลกเปลี่ยนเหมือนกัน จะให้ความรู้สึกสบาย ปล่อยใจได้มากกว่า ตรงนี้คิดว่าน่าจะเป็นเพราะสองฝ่ายมีจุดร่วมเหมือนกันคือเป็นต่างชาติที่เรียนภาษาญี่ปุ่น ถ้าไม่เข้าใจก็ไม่แปลกเพราะไม่ใช่ภาษาแม่คะ

第4回のフォローアップインタビュー (アプリ)

1. หนูคิดยังไงกับน้ำปลาคะ?กับการทำอาหารไทยคะ

กลิ่นแรงคะ 5555 คือหลายครั้งมากตั้งแต่ทำอาหารมาทั้งกับพี่มอแล้วก็ทำเองตอนอยู่หอคือกลิ่นแรงจนเซียร์จ้งเค้าแบบสงสัยอยู่บ่อยๆ แต่ว่าเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในอาหารไทยเลยช่วยไม่ได้คะ ความเป็นไทยสุดๆ 55

2. ทำไมถึงเลือกทำเมนูชาบูชาบูคะ ครั้งนี้

เพราะว่าเป็นครั้งสุดท้ายที่เก็บข้อมูลแล้วคะ หลังจากนั้นทุกคนก็จะแยกย้ายกันแล้ว เลยอยากจะเป็นแบบ お疲れ会 แต่ก็ต้องขอโทษพี่มอด้วยนะคะ เก็บข้อมูลได้น้อยเลย

3. ทำไมหนูถึงเลือกทำน้ำจิ้มแจ่วคะ

เพราะว่ามันทำง่ายคะ แล้วก็รสชาติแบบไทยๆ น้ำปลา 5555 เผ็ดๆด้วยคะ เลยเลือกที่จะทำคะ

4. หนูมีความเชื่อเกี่ยวกับการเรียนภาษาญี่ปุ่น ภายหลังจากการมาแลกเปลี่ยนที่ญี่ปุ่นว่ายังไงบ้างคะ ว่าการที่เราแลกเปลี่ยนที่ญี่ปุ่นแล้ว เราไม่ควรพูดภาษาอื่นเลย เราควรจะพูดแต่ภาษาญี่ปุ่นเพียงเท่านั้น แบบนี้5 とても思
う 4 思う 3 やや思う 2 あまり思わない 1 おもわない。 รบกวนเลือกคะแนนพร้อมเหตุผลน้ำ
3 คะ สำหรับหนูการมาแลกเปลี่ยนการใช้ภาษาญี่ปุ่นกับคนญี่ปุ่นเป็นเรื่องที่ดีมากๆคะ แต่ก็ไม่ใช่แค่การใช้ภาษาญี่ปุ่น
คะ สมมุติว่ามีคนที่พูดภาษาญี่ปุ่นไม่ได้ใช้ใหม่คะ แล้วเราใช้แต่ภาษาญี่ปุ่น เพื่อนคนนั้นก็ไม่น่าสงสารมากๆเลยใช้ใหม่
คะ บางทีภาษาญี่ปุ่นก็อาจจะไม่ใช่ทั้งหมดคะ

5. รบกวนหนูมาช่วยทำอาหารตั้ง 4 ครั้งแล้ว รบกวนหนูช่วยบอกความรู้สึกหรือสิ่งที่ได้รับจากการทำอาหารทั้ง 4 ครั้งมาให้พี่น้องได้ไหมคะ (ทั้งเพื่อน บรรยากาศ หรืออาหารของแต่ละคน) ได้หมดเลยคะ

ทุกครั้งที่ทำอาหาร ไม่ได้รู้สึกที่กำลังทำวิจัยอยู่เลยคะ 555555 (บรรยากาศมันซิล ๆ ไม่เครียด) ทั้ง ๆ ที่เป็นการทำงานแต่ก็ไม่ได้รู้สึกว่าเป็นงานขนาดนั้น เหมือนได้มากินด้วยกัน แอร์เรื่องที่เจอมา รู้สึกเหมือนตอนอยู่บ้านเลยคะ แสบปี่มาก ถึงจะเกรงใจเงินที่มอมมาก ๆ แต่ก็รู้สึกว่ายากให้มีอะไรแบบนี้บ่อย ๆ เลยคะ เพราะถ้าไม่ได้ทำงานนี้ก็แทบจะนัดกันกินข้าวไม่ได้เลย เสียตายมาก

第5回のフォローアップインタビュー (アプリ)

1. อยากรู้ว่าจุดเริ่มต้นของการสอนภาษาไทยกับภาษาจีน กับเซียร์จิงคือตอนไหนคะ

จุดเริ่มต้นไม่ค่อยแน่ชัดเท่าไรคะ แต่ว่าในชีวิตประจำวันของพวกหนู ทั้งหนูทั้งเซียร์จิงต้องเจอกันบ่อย ๆ ทั้งในห้อง แล้วก็ในคาบเรียน พออีกฝ่ายมีคำศัพท์ที่อยากรู้ เค้าก็จะถามเรา เราเลยเอ้อถามเค้าบ้างดีกว่า แล้วก็ถามกันไปมาจนชินเลยคะ

จุดเริ่มต้นไม่ค่อยแน่ชัดเท่าไรคะ แต่ว่าในชีวิตประจำวันของพวกหนู ทั้งหนูทั้งเซียร์จิงต้องเจอกันบ่อย ๆ ทั้งในห้อง แล้วก็ในคาบเรียน พออีกฝ่ายมีคำศัพท์ที่อยากรู้ เค้าก็จะถามเรา เราเลยเอ้อถามเค้าบ้างดีกว่า แล้วก็ถามกันไปมาจนชินเลยคะ

2. สนใจภาษาจีนมาตั้งแต่ต้นเลยไหมคะ

ก่อนจะมาแลกเปลี่ยน ไม่ได้มีความคิดว่าอยากจะเรียนภาษาจีนหรืออยากรู้จักภาษาจีนเพิ่มเติมเลยคะ แต่พอเราสนิทกับเพื่อนคนไต้หวัน ก็เริ่มอยากรู้จักเขาให้มากขึ้น อยากรู้ว่าเขาประทับใจ(ทั้งในฐานะคนไทย แล้วก็ในฐานะเพื่อนร่วมห้อง) ก็เลยพยายามจำสิ่งที่เขาสอนให้ได้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้คะ ทุกครั้งที่เขาจำภาษาไทยแล้วเอาไปใช้ถูกเราก็ดีใจมาก ๆ พอลองคิดกลับกัน ถ้าเขาสอนแล้วเราใช้ถูกเขาก็น่าจะดีใจเหมือนกัน ซึ่งทุกครั้งหลังจากใช้ภาษาจีนที่เขาเคยสอนได้ถูกต้อง เขาก็จะยิ้มดีใจตลอด แถมเราเองก็ได้รับคำชม อยู่ในบรรยากาศแบบนั้นแล้วมีความสุขคะ

3. หนูคิดว่า ทำไมเราถึงต้องพูดภาษาของอีกฝ่ายคะ แบบว่าเวลาคุยกับเซียร์จิงก็จะพยายามพูดภาษาจีนเท่าที่รู้ให้ได้มากที่สุดคะ

หนูคิดว่าเวลาคุยกันแล้วการที่เราสนใจภาษาบ้านเกิดหรือเรื่องอะไรเกี่ยวกับบ้านเกิดของเค้า เหมือนเป็นการสร้างความประทับใจอย่างนึงคะ แต่ส่วนตัวก็รู้สึกชอบการเรียนภาษาอยู่แล้ว เลยคิดว่าอยากรู้จักภาษาแล้วก็คำศัพท์เยอะ ๆ ค่ะ

4. หนูตั้งใจว่าอยากให้เซียร์จิงมีปฏิริยายังไงคะ

หนูก็จะชมเค้าแล้วบอกว่าใช้แบบนี้จ้า จำไปใช้ได้เลย

5. ตอนทำอาหาร (ส่งวิดีโอ)ให้ ตอนนั้นเซียร์จิงตอกไข่ แล้วหนูพูดภาษาจีนว่า เพียวเลียนเพียวเลียน ตอนนั้นทำไมหนูถึงพูดภาษาจีนคะ

ตอนนั้นเป็นฉากทำอาหารได้วันใหม่คะ หนูคิดว่าการทำอาหารของเขา เราชมเขาเป็นภาษาของเขาน่าจะเหมาะสมกว่า ดีกว่าคะ

6. การพูดภาษาของอีกฝ่ายหนูรู้สึกว่ามันได้อะไรมาบ้างคะในระยะยาว

หนูรู้สึกว่าการที่เราพูดภาษาจีนได้ นอกจากทำให้เราสนิทกับรูมเมทขึ้นแล้ว ก็ยังทำให้สนิทกับเพื่อน ๆ ของรูมเมท (กลุ่มคนไต้หวัน) มากขึ้นด้วยค่ะ

7. ถ้าถูกขมระหว่างภาษาไทยกับภาษาญี่ปุ่น หนูจะรู้สึกดีใจกับภาษาไหนมากกว่ากันคะ

จริงๆภาษาไหนก็ดีใจค่ะ แต่ถ้าเป็นภาษาไทยก็จะดีใจมากกว่านิดนึงเพราะว่าเค้าออกสำเนียงที่เราสอนไปใช้ค่ะ

第1回のフォローアップインタビュー

1. スーさんは中国語・日本語が話せますね。英語はどうか。

英語は今初心者だから、また下手ですが、使いたいです。

2. 前回、スーさんは「今、英語を勉強している」と言ったんですが、どうやって勉強しますか。

APPと学校の授業を受けること appはdoulingoです。appで基本的に文化を学ぶことで、学校の授業の内容はほとんど単語や少しレベル文法を学んでいます。

3. ピーターさんとよく仲良くしていますね。ピーターさんと話す時は日本語だけでですか。それとも、英語も使いますか。

普通の時、日本語を話すことだ。でも、英語についての質問はピーター先生に聞いて、勉強すること。最近は言いたい言葉が英語で作ったことがある。でも、日本語と中国語の言語システムの影響でいつも変な言葉ができてきました。

4. スーさんは日本人以外の友達いますね。例えば、韓国人のお友達などそのため、韓国語を勉強したいと思いませんか。

韓国語勉強したことがあるけど、無理だと思いました。諦めました。難しすぎましたから。

5. もし、日本語で話すと相手は分からないときスーはどうしますか。

現在の科技のおかげで、携帯で写真や翻訳ができます。あまり心配しなくて大丈夫よ。

6. ここで聞き取れなかったんですが、なんといいましたか。(ビデオ参照)

切りやすい 通じないという意味では水で洗って切りやすいことです。

7. ここもおねがいします。(ビデオ参照)

この部分は自分のやり方が遅すぎるから、まるでIEネットのようだから、自分自身の皮肉だけです。

8. なんで、その時 Oh my god と行ったんですか。(ビデオ参照)

ピーターのやり方は自分より強いから、びっくりしました。

9. ピーターさんはこれは夏の料理と言った時はメイさんもスーさんもびっくりしたようですが、どうしてですか。(ビデオ参照)

それはなんか、夏という想像はあついでしょ。でも、ピーターくんのハンバーグもあついのためびっくりしました。

第2回のフォローアップインタビュー

1. 生姜の皮のことを言いましたね。私は聞き取れないので書いてくれませんか。・・・大丈夫
夫・・・生姜だから・・・XXX・・・たいちょう・・・タイも同じXXXが大丈夫。そのXXXは聞き
取れなかったが、何を言いたかったですか。(ビデオ参照)

体は大丈夫 言いたいのは生姜は体にとっていいです。それをいいたいです。

2. 今回の調理中、「まあ、健康のため」と言っていましたが、その時はどのような気持ちや意図が
ありましたか？

ちょっとおもしろい。なんか・・・味は薄いから。体にいいとおもいました。健康のためはあまりあじ
がないです。

3. その時は上という言葉は何を言いたかったですか。蓋のことですか？。もし、蓋だったらどうし
て、蓋という言葉を使わなかったか？。(ビデオ参照)

そうですね。その時は上といったのは、蓋のことです。危ないですから

4. スーさんはメイさんに対して、料理はじめといいましたが、それはどうしてですか。(ビデオ参
照)

それはメイさんはすごい料理したことがない人みたいです。切り方など初心者みたい<笑>。

5. ブラック料理 は中国語から訳したが、黒い料理に訳してもいいのにどうしてブラック料理と訳
しますか。

自分の料理は失敗したから、もともと簡単だと思いますが、量は想像以上、多すぎる。失敗でした。

直訳だけ、中国語は黒暗料理と言われる。なんかこういう訳はもっといい感じかな。(中国語の単語
をかいてくれた)

6. その時、本当にブラック料理だとおもいますか。

その時は本当に失敗しましたね。メイさんのカレーも<笑>この前、作りました時は失敗しないが、
今回はやばいですが、食べられます。

7. ピーターさんはドイツ語のブラック指も共有しましたが、どう思いますか。

おもしろいと思います。ほかの国はブラックについてのことばもあることは珍しいです。

8. 今回、どうしてこのメニューを選びましたか。

作り方が簡単で大学の時もよく作ったんです。

9. 今回の料理場面について感想を教えてください。

まあまあ・・・失敗でした。<笑>ブラック料理<笑>

第3回のフォローアップインタビュー

1. 第3回の料理場面なのですが、ピーターさんが作ったジャガイモスープでしたが、その時スーさんはピーターさんにそのメニューのドイツ語で何ですか。と聞いたんですが、それは何ですか。元々スーさんはドイツ語に興味がないからですか。

自分の記憶はジャガイモ料理だけ覚えた。ドイツ語興味がない原因は今新しい言語を学んでいるから、余裕がないんです。

2. 「今は体は起きたが、精神はまだ」と言った時、その発言にはどのような意味が込められていましたか？

私はその時、寝坊しました。モアさんが来たときはまだ起きたばかり眠いです。

3. ピーターさんが野菜を切っているときに、「葉…葉が入る？…下…必要がない？」と質問していましたが、その時はどうしてそのように確認しようと思いましたか？（ビデオ参照）

昨日、今日何を作りますか。ピーター君に聞きました。ピーターくんは説明しました。下は入るみたいなので、今回は葉だけとして確認しただけです。

4. スーさんは外国語について習得方法はありますか。

今の勉強し方は生活中なるべく覚えることです。でも、台湾にいた時、ニュースやドラマに勉強していました。

5. 調理に「生まれた」（ビデオ参照）や「家庭料理だから家庭授業」といった表現をしていましたが、そのような発言をしたのはどうしてですか？。

その時はタオルがあるので、赤ちゃんと同じでした。また、台湾でよくお母さんと手伝いました。ですから、考えました。

6. 調理中、「俺の妹のせいで…母のふりをしていた」と話していましたが、あのお話をその場でシェアしようと思ったのはなぜですか？。

調理中、「俺の妹のせいで…母のふりをしていた」と話していましたが、あのお話をその場でシェアしようと思ったのはなぜですか？

7. スーさんは日本に留学して、「わざと日本に来て、日本語ばかり使ったほうがいい、そうすれば日本語が上手になる」というビリーフはどのくらい思っていますか。（点数を選んで、理由も教えてください。） 5 とても思う 4 そう思う 3 やや思う 2 あまり思わない 1 おもわない。

3 です。自分の反応速度は昔に比べ、早いですけど、やはり、自分の間違った時、いつも直さないで化石化になったかもしれません。

8. スーさんは日本人と話す時と、留学生と話す時、二つを比べて違いがありますか。あれば、どんな違いがありますか。教えてください。

同じだと思いますが、人によって使います。敬語や普通体など 使わないといけませんね。それはちょっと難しいです。注意しないと

第4回のフォローアップインタビュー

1. スーさんはどうして、豆腐炒めというメニューを選びましたか。

中国料理です。作りもやすいです。そして、値段も安いです

2. スーさんは今まで、たまたまに英語を使ったりしましたね。それはどうしてですか。

私、英語を勉強しています。日本語は難しすぎて。最近英語を頑張っています。就職のため、ですから、よく使います。

3. メイさんはケータイを取り出して、スーさんはそれをみて、ノートノートといましたが、それはどういう意味ですか。(ビデオ参照)

メイさんはあまり料理していませんから、その方略という意味ですね。方略を見て、ノートを見た。

4. あるとき、スーさんはタイエットと言って、ピーターはそれはことばあそびってそうでしたか。(ビデオ参照)

違います。それは言い間違いました。意図じゃないです。

5. 豆腐炒めが終わった後なんですが、その痛みは酸っぱいってどうして、その時は酸っぱいと言いましたか。また、ピーターさんに説明してあげる時はどうして、中国語使ってなかったのですか。

まあ、前回説明通り、運動するとか筋肉を鍛えるとかしたら、この筋肉の痛みの感じですか。それは中国語でソントンといいます。(後で中国語を書いてくれた)

6. スーさんは家族のようだとよくいいましたね。何ですか。

なんか。私はひとりの妹がいて、グループの中にメンバー同じです。

7. 台湾にいたときもよく家族と料理をしますか。

そうですね。台湾にいる時は週末に家族とよく料理を作ります。家族のようです。

8. 料理場面は4回までご協力ありがとうございました。その料理場面に関する(ピーターさん、メイさん、各料理・雰囲気など)感想を教えてください。

家族のようです。自分の感想は現在は科技の発達のおかげで、人と人の話し合うのはもっと簡単だと思いますが、もっと正しい使い方は人に教えた方が良いだと思います。第二言語を学ぶのは一つの目的が完璧の言語に達しますが、現実にはあり得ないのでしょうか。例えば、母語者は自分の言語はマス

ターと言いませんよね。もしかして、モアさんの論文のポイントは人間の認知能力の点から書いています。

第1回のフォローアップインタビュー

1. ピーターさんは日本人だけではなく中国人、韓国人もよく仲良くしてますね。そうすれば、日本語以外、(中国語・韓国語など)を勉強してみたいと思ったことがありますか。

ちょっと中国語を勉強したいと思ったことがあります。元々は発音は無理だと思ったけど、スーとXXと話した時はできるほど難しいだと気づきました。

2. ピーターさんの母語はドイツ語ですね。また、第二言語は英語、第三言語は日本語で、三つの言語話せるため、話す時、混ぜたことがありますか。あったら、どんな時ですか。

普通に言語をスムーズに切り替えることができます。語彙が足りない時、よく混ぜます。集中できない時や話が目まぐるしくめぐる時は時々間違っ混ぜてしまうけど、それは普通じゃないと思います。

3. ピーターさんはよく「かなあ」を使っていたんですが、どうして「かなあ」をつけましたか。例えばソフトな感じるため？

自分の発言や使った日本語は間違っているかもということを表すためです。

4. もし、相手の日本語は間違ったと感じたら、ピーターさんは修正してあげますか。するかしないかの理由はなんですか。

いいえ、それは無礼だと思います。間接的な修正したい時、相手の発言を「つまり、何何何」で繰り返したら、相手はよく自分の間違いを気づけます。

5. 換気のため、ピーターさんは「ヒュー」と言ってましたね。それはドイツ語のオノマトペですか。(ビデオ参照)

それは蒸気が窓へすぐ早く飛んでいたことを気がついている時でした。なんか面白いと思って、ついに言ってしまいました。そういえば、この「ヒュー」がドイツのオノマトペということは合っているかもしれません。自分でも分かりません。

6. なんですか。

わたしよく使っていますが、それは一般的かわかりませんかあ。

7. わたしはきいたんですが、ドイツ語に人の肌と野菜の肌同じ言葉ですか。

そうですね。おなじです。例えば、人の肌とトマトはおなじです。「Haut eines Menschen (人の肌)」も「die Haut einer Tomate (トマトの皮)」そのため、たまたまに混乱しますかなあ。

場面 8

8. どうして、この料理を選びましたか。理由を教えてください。

簡単で美味しいからです。そしてドイツっぽい料理を紹介したいかなって。後は、この料理が今の日本では売っている材料でも作えているからです。

第2回のフォローアップインタビュー

1. ピーターさんはあるときにそう。Induction だから・・・本当の XXX じゃない。Induction と言ったが、どういう意味ですか。また、本当の XXX じゃない。真ん中の部分を聞き取れないので、書いてくれませんか。(ビデオ参照)

多分本当のホットプレート (Hotplate) じゃないと言ったと思います Induction は電磁誘導と言って、この加熱機の仕組みです (誘導加熱/IH) 電流が磁場を作れている、逆でもそうです。普通のホットプレートは直接に加熱してるけど、IH は電磁力を使って、実際に熱くならない。(もちろん鍋やフライパンが熱くなるとともに、プレートもかなり熱を与えられるから、やけど恐れがあります。

2. カレーを作るとき、水の量をはかるときには「ごかい」といいましたが、ごかいはどういう意味ですか。(ビデオ参照)

5回という意味です。この小さなグラスの量は 50ml だから、これで 5 回入れれば適当に 250ml になるということを言いたかったんです。

3. スーさんがチキンコーラを作ってくれたことがありますね。その時はどうでしたか。そのチキンコーラは？前回と違うと聞いたんですか。

前回はもっと暗かってコーラの味も濃かったです。鶏肉の種類も多分違いました。前回はもっと小さかったからです。

4. また、髪屋さんのことですが、デザイナーっぽいんですか。それともデザイナーポイントですか。なんか、お店の名前だと思ってますが、自身がなくて、聞かせてください。(ビデオ参照)

デザイナーっぽいんです Chitose です。山大の近くにあるお店です。

5. あるとき、メイさんとスーさんがコーラチキンについて話している途中で、ピーターは何と言いましたか。聞き取れなかったです。(ビデオ参照)

それチキンコーラは黒っぽいのため、それはしっけっぽいと言いたかったかなあ。よく覚えていないですが。

6. 今回の料理場面の感想を教えてください。

まあ・・・大失敗<笑>。

第3回のフォローアップインタビュー

1. 調理の最初に「セロリの葉だけを入れる」と説明していましたが、それはどうしてそのようにしようと思ったのですか？

いや、実はドイツなら根を入れるが、日本では売ってないからしょうがない。お母さんにも確認しました。大丈夫、入らなくてもいいからです。

2. スーさんが「家庭料理」と冗談を言っていました、ピーターさんはそれを聞いてどういう気持ちですか？（ビデオ参照）

おもしろいなあと思いました。なので、一緒に冗談した。

3. 「妹も呼んで、母も呼んで」と言った時、なぜそのような家族的な表現を使ったのですか？

それはスーは先に言ったから、こっちも続けちゃった。でも、その時は本当に家族みたいかなあ。でも、変なかぞくですけど<笑>。

4. 変な家族といいましたが、その時どうしてですか。（ビデオ参照）

みんな同じ年ですね。それは変だろう。

5. ピーターさんはポテトスープを作っているとき、英語とフランス語の切り方を言ってましたが、「ジュウエン」だそうですが、それは英語で何と書きますか。教えてください。

それはフランス語です。英語もおなじですが、よく細かい切ることです。

6. ピーターさんはなんか、ねぎのことはよく間違っていると言いましたが、それはどうしてですか。（ビデオ参照）

そうですね。ドイツ語では青ネギと玉ねぎはちょっと似ています。なので、混乱します。

7. ピーターさんはどうして、ポテトスープを作りましたか。理由を教えてください。

簡単な料理でしたし、みんな後でも自分の子供のごろからとか国からとかの料理を紹介してたからです。

8. ピーターさんはドイツにいた時は、よくご家族と料理を作りますか。

あまり作っていませんでした。ちょっとだけです。ここに来て、よく自炊しています。

9. ピーターさんは日本人と話す時と、留学生と話す時、二つを比べて違いがありますか。あれば、どんな違いがありますか。教えてください。

5 です 言語習得は勉強より練習だから、どんな運動などと同じ、毎日練習したら、上手になる違いはあまりないと思います。もしかして私の言葉が通じない場合、日本人への説明と留学生への説明はちょっと違うと思います。英語といたら、英語のほうが上手ですから、もっと冗談などを言えると思います。

第4回のフォローアップインタビュー

1. ピーターさん、麺を柔らかくするとき、ピーターさんは何を言いましたか。（ビデオ参照）

それはストローをいいたいですが、そのときちょっと間違えました。

2. ピーターさんはどうして、家庭のようにと言ったんですか。

それはちょっと冗談みたいですね。でも、週末一緒に料理を作ったりして、一緒に食事したりして、完全に家族みたいですね。でも実際に家族ではないです。

3. ピーターさんはこれまで時々英語を使ったりしますね。それは普通ですか。

わたし英語がよく話せるから、もちろん日本語がたくさん話したいです。でも、日本語がわからないとき、英語のほうがやりやすいですね。

4. 今回、メイさんが作った料理を食べたことがありますか。なんか、食べたことがあるといったみたいですが？。

同じものではないが、元の彼女はベトナム人ですから、このような麺を食べたことがあります。

5. 最後にスーさんの痛みのすっぱいに関することなんですが、ピーターさんは日本語の言葉を教えてあげたんですね。その時声が小さく聞き取れないので、すみません教えてください。

(ビデオ参照)

ああ・それは私の間違った日本語かなあ。しびれをいいたいです。

発音はちょっと間違っちゃってました。

場面 11

6. その時、ピーターさんもドイツ語のことわざもいいましたね。それは何ですか。

それは筋肉の猫です。(その後、Line でドイツ語を書いてくれた。)

7. どういう意味ですか。

筋肉が痛いです。理由もわからないですが、(笑)。

8. ピーターさんは何語(いくつ)が話せますか。また、ドイツ語は第1言語ですね。第2言語は英語ですか？。それとも日本語ですか。また、第4言語はありますか。

母語はドイツ語で、第一外国語英語 また、第二外国語: スペイン語です。全然話せないけど、4年間授業があったので、まあ第三外国語は日本語かな。

9. 言語の勉強方法や言語教育について何かありますか。

授業はよくつまらなくて役に立ってならないと思います。ただの暗記で本当の能力がテストで吊り上げてしまいます。教科書はよく繰り返しすぎるから、めんどくさいです。

一方、母語話者は教師じゃないから、よくうまく教えられないと思います。本当に外国語ができるまでになりたいなら、全部が少しずつ必要です。時間的にも、週3回とかは全然足りない。特に勉強したい言語は母語から遠い言語ならです。

10. 料理場面は4回までご協力ありがとうございました。その料理場面に関する(スーさん、メイさん、各料理・雰囲気など)感想を教えてください。

よかったです。毎回楽しかったし、無料の昼ご飯もできたし、みんながもっと仲良くなったし、普通にあまり料理を作る理由がないけど、他の人があれば料理が作れます。

第1回のフォローアップインタビュー

1. เมย์คะ ตอนปีเตอร์ซึ่งเค้าขอให้หนูช่วยเตรียมจะทำแฮมเบิร์กใช้ไหมคะ เค้าใช้คำว่า 脱水 ตอนนั้นหนูเข้าใจไหมคะ (ดูวิดีโอ)

ตอนแรกหนูงงคะ อะไรคือตัดชุย คือต้องทำอะไรอะไรแบบนี้คะ แต่พอมองน้ำที่เค้าให้เตรียมกับเค้าทำทำป๊อปอะไรให้ดู ก็พอจะเข้าใจได้แล้วคะว่าเค้าต้องการอะไร

2. แล้วคำว่า バラバラ ละคะ หนูไหมคะว่าปีเตอร์หมายถึงอะไรคะ? (ดูวิดีโอ)

อันนี้เข้าใจคะ เพราะว่าเข้าใจตัดชุยแล้ว บะระบะระก็ตามมาทีหลัง เลยแบบสงสัยให้ฉีกเป็นชิ้นๆเอาคะ

3. พอเริ่มปั้นเนื้อเป็นก้อนๆหนูก็ถามปีเตอร์ซึ่งว่าแฮมเบิร์กตอนนั้นหนูเริ่มได้แล้วใช้ไหมคะ

ใช่คะ ตอนแรกเค้าไม่ถูกว่าเขาจะทำอะไรให้กินเพราะมีการเอาขนมปังไปแช่น้ำแล้วมาผสมกับหมู แต่พอเริ่มปั้นเป็นก้อนกลมๆแล้วก็แบบว่าใช่เลย แฮมเบิร์กแน่นอน

4. ทำไมหนูถึงถามเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ขอปีเตอร์คะ

คือหนูสนใจเกี่ยวกับคอมอยู่แล้วคะ หนูเล่นเกมออนไลน์แล้วแบบพอเห็นพีซีเตอร์เค้าเปิดประตูห้องไว้ มองเข้าไปคือคอมตัวเบอเรือ เห็นแล้วแบบอิจฉามาก อยากจะลองเล่นดูเหมือนกัน อลังการสุดคะ

5. ตอนเริ่มทอดแฮมเบิร์กแล้วชูพูดขึ้นมาว่า 野球 ตอนนั้นหนูพูดซ้ำตั้ง2ครั้งทำไมหรอคะ (ดูวิดีโอ)

ตอนนั้นหนูงงๆ คะ แบบว่าเกี่ยวอะไรกัน เหมือนปีเตอร์เค้าจะพูดเกี่ยวกับหอมหัวใหญ่ที่หั่นชิ้นมันใหญ่แล้วเนื้อที่หนูปั้นมันไม่เท่ากัน แล้วชูซึ่งเขาก็บอกว่ายะคิว เลยงงๆว่าใช่ยะคิวเดียวกันไหม ไม่ค่อยมั่นใจเลยทำท่าตลกให้เค้าดูไปคะ

6. มีช่วงไหนในกิจกรรมที่รู้สึกจำได้เป็นพิเศษไหมคะ?

ตกใจตอนที่ปีเตอร์เค้าหยิบหมูดิบมากินคะ แบบว่ามันได้จริงๆหรอ กลัวจะหุบไปก่อน แล้วก็อึ้งไปอีกตอนเค้าบอกว่าที่เยอรมันเอาหมูดิบมาปาดขนมปังกิน มันกินได้จริงๆใช้ไหมอะไรแบบนี้คะ

7. แล้วเรื่องการสื่อสารละคะ รู้สึกว่าเจออุปสรรคอะไรไหม?

มีบ้างนะคะ แบบว่าบางทีซึ่งว่าปีเตอร์เค้าอยากให้ทำอะไรแต่สุดท้ายมันก็จะเข้าใจแบบเออแบบนี้แหละ

8. ตอนปีเตอร์บอกว่าอาหารนี้เป็นของฤดูร้อนดูหนูตกใจอยู่นะคะ ทำไมหรอคะ

มันดูไม่ใช่อาหารหน้าร้อนอะคะ 55 เหมือนคนไทยหน้าร้อนกินก๋วยเตี๋ยวมันก็จะยิ่งร้อนใช้ไหมคะ อันนี้ก็เหมือนกันคะ แบบตอนทำขั้นตอนเยอะ ทั้งทอดทั้งต้มแล้วบอกว่าเป็นอาหารหน้าร้อนเลยแบบหา หน้าร้อนจริงนะ

9. แล้วผลลัพธ์ของอาหารที่ทำออกมาละคะ?

อร่อยอยู่นะคะ อร่อยกว่าที่คิดคะ แต่ว่าเนื้อน้อยไปนิดหน่อย

第2回のフォローアップインタビュー

1. ตอนที่ปีเตอร์พูดคำว่า 解凍 เมย์เข้าใจความหมายไหมคะ

ตอนนั้นไม่รู้คะ แต่เห็นเขาพูดกันซ้ำไปมาเลยพูดตามบ้าง แต่พอปีเตอร์เอาไก่ใส่ไมโครเวฟก็เลยพอจะเข้าใจคะว่าน่าจะหมายถึงละลายไก่

2. มีตอนนึงค่ะ ชูซังบอกว่า ぬるい แล้วหนูถามกลับ ぬるい แล้วตอนนั้นเขาก็เปิดโทรศัพท์ให้ดูหนูเข้าใจไหมคะ(ดูวิดีโอ)

ตอนแรกไม่เข้าใจค่ะ แต่เค้าเปิดโทรศัพท์ให้ดูมันเป็นตัวคันจิ ก็พอจะเดาได้ว่าหมายความว่ายังไงค่ะ

3. ตอนที่ปีเตอร์พูดภาษาอังกฤษเกี่ยวกับเตา IH แล้วหนูพูดคำว่า Introduction ตอนนั้นหนูเข้าใจที่เขาพูดไหมคะ(ดูวิดีโอ)

จริงๆตอนนั้นหนูไม่เข้าใจว่าเขาพูดอะไร ฟังไม่ค่อยถนัดเลยพูดไปแบบนั้นค่ะ แต่ตอนนั้นก็ค่อยเข้าใจ

4. แล้วตอนทำแกงกะหรี่กับไก่ค็อก มีอะไรที่วุ่นวายไหม?

ค่อนข้างจะผิดคาดค่ะ จริงๆแกงกะหรี่ทำง่ายมาก ไก่ค็อกของซูก็ง่ายมาก แต่ว่าพอทำในปริมาณมากๆก็เลยกะปริมาณไม่ถูกและทะเลหมดเลยค่ะ กว่าไก่จะละลาย ไนจะเรื่องหันหัวหอม ปีเตอร์แอบบ่นที่หนูให้เขาหันหัวหอมด้วยค่ะ 55

5. ตอนนั้นทำไมถึงบอกให้ปีเตอร์เตรียมหัวหอมใหญ่ไว้ให้หอคะ

คือตอนหนูทำคนเดียวหนูก็ใส่บ้างไม่ใส่บ้าง แล้วหนูไม่ได้เตรียมตัวมาเลย พอปีเตอร์ซึ่งเขากล่าวว่าจะใช้ใหม่ ก็เลยแบบว่าใช้ แต่พอหลังจากนั้นมาอ่านข้างกล่องมันไม่มีหนูก็เลยบอกว่าไม่ใส่ก็ได้ แต่พอบอกไม่ใส่พี่เขาก็บ่นเลยบอกว่าใส่ก็ได้ค่ะ 555

6. มีตอนนึงที่เหมือนแกงกะหรี่จะจืดไปแล้วหนูถามซูกับปีเตอร์ซึ่งว่าขอใช้โซยุได้ไหม ตอนนั้นหนูจะใช้โซยุกับแกงกะหรี่จริงหอคะ

คือตอนนั้นหนูแบบอยากจะใส่ก้อนแกงกะหรี่ให้เยอะกว่านี้ แต่แบบว่าปีเตอร์ซึ่งก็ไม่ยอมงั้นค่ะ แล้วแบบชิมแล้วมันไม่มีรสชาติเลย ก็ไม่รู้จะทำยังไงให้อร่อยแล้ว หนทางสุดท้ายหันไปเจอโซยุ แต่ก็โดนห้ามไว้ 55

7. ตอนที่ปีเตอร์ซึ่งบอกว่า かわく混ぜる หนูเข้าใจไหมคะ

ตอนแรกงงนิดหน่อยค่ะเลยถามกลับไป สักพักยูเวะซึ่งพูดแทรกขึ้นมาก็เลยแบบว่าอ้อ ขึ้นมาค่ะ

8. ในการทำอาหารครั้งนี้มีอะไรติดขัดไหมคะ

ก็มีเยอะอยู่นะคะ แต่ตอนเอาเนื้อมาที่ห้องก็แย่มากแล้วแข็งไปก็เลย ละลายไก่ละลายหมูไปแล้วครึ่งชั่วโมง ทำไปสักพักซูก็บอกว่าหนูเหมือนคนไม่เคยทำอาหารอีก พอทำไปสักพักปีเตอร์ซึ่งก็ไม่ฟังเลยเรื่องก้อนแกงกะหรี่ เดี๋ยวกันเรื่องแกงกะหรี่กับนมก็วุ่นวายจะแยเลยค่ะ จิตสนิท 55 พอเป็นไก่โคล่าซูซึ่งก็ทะเล่ไปเลยคะ ผิดจากที่คิดไว้ว่าจะเป็ไก่ทอดก็กลายเป็นไก่ต้มไปแล้ว

9. บอกความรู้สึกเกี่ยวกับการทำอาหารครั้งนี้หน่อยได้ไหมคะ

อาหารดำเหมือนที่ยูเวะซึ่งบอกคะ เกือบพังแต่กลับมาได้ 55

10. ทำไมถึงเลือกทำแกงกะหรี่คะ

เพราะมันทำง่าย แล้วก็เป็เมนูญี่ปุ่นที่ทำบ่อยตอนอยู่ญี่ปุ่นคะ แต่ว่าครั้งนี้มันไม่่ง่ายเลยคะ 555

第3回のフォローアップインタビュー

1. มีตอนหนึ่ง ปีเตอร์ซังบอกว่าขอให้หนูหันมันฝรั่งเป็น Lカ หนูทวนคำพูดอยู่ประมาณ 2 ครั้ง นั่นเพราะอะไร
หอคะ (ดูวิดีโอ)

ตอนนั้นหนูยังไม่เข้าใจค่ะ แต่พอสมองคิดไปพักหนึ่งก็เข้าใจว่าอ้อ แบบนี้ค่ะ

2. มีตอนหนึ่งหนูพูดว่า 前回のチキンコーラも <笑> 健康な味。 ตอนนั้นเพราะอะไรคะ(ดูวิดีโอ)

เพราะว่าคราวก่อนที่ทำไก่โค้กใช้ใหม่คะ ก็ล้มไปที่หนึ่งแล้วคะ จัดสนิทแล้ววันนี้หนูดูวิดีโอแล้วแอบหวังใจว่าจะจัดอีก
ใหม่ เพราะว่าดูไม่มีอะไรเลย แอบหวังใจคะ

3. ทำไมหนูถึงถามปีเตอร์ซังว่าอาหารนี้ทำเป็นครั้งแรกกรีเปล่าคะ(ดูวิดีโอ)

ตอนที่กำลังเตรียม ทุกคนมีงานแล้วเจียบๆไปเลยชวนคุยคะ แล้วก็สงสัยด้วยว่าทำไมเค้าถึงเลือกเมนูนี้อะไรแบบนี้คะ

4. ตอนปีเตอร์ซังบอกว่าวิธีการหันแบบ จูเลียต แล้วหนูก็ตอบกลับไปว่า ジュウエン [↑]・・・安いですね<
笑>。 ทำไมตอนนั้นถึงพูดแบบนี้ไปคะ(ดูวิดีโอ)

เพราะว่าหนูไม่เข้าใจที่ปีเตอร์ซังเค้าบอกว่าเป็นภาษาอังกฤษคะ แต่ว่าเสียงที่เค้าพูดออกมามันเหมือนคำว่า จูเอนมาก
เลยแห่เลยคะว่าถูกจังเลย แต่เหมือนเค้าไม่ค่อยรับมุกนะคะ มีแต่ซังซังเหมือนจะเข้าใจ

5. มีตอนหนึ่งหนูถามปีเตอร์ซังว่า このスープはパンとかと一緒にじゃないですか (ดูวิดีโอ) ทำไมถึงถามแบบนี้
คะ

คือถ้าเป็นคนไทยเราเวลากินซุจะนึกถึงกินซุแล้วจิ้มกับขนมปังใช่ไหมคะ แล้วนี่เหมือนเค้าไม่ใส่อะไรเลยนอกจากมัน
ฝรั่งตอนนั้นหนูเริ่มคิดแล้วคะว่าหนูจะอิมใหม่เลยถามไปคะว่าจะกินกับอย่างอื่นเช่นขนมปังด้วยไหม แต่ก็ไม่ใช่ 555

6. ตอนปีเตอร์แนะนำให้รู้จัก gordonramsay ทำไมหนูถึงรู้จักได้คะ

เพราะว่าเมื่อก่อนแฟนเก่าหนูเขาชอบดูคะ เลยรู้จักตอนที่ปีเตอร์เขาเอารูปมาให้ดูก็เลยอ้อ

7. หนูแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการทำอาหารครั้งนี้หน่อยได้ไหมคะ

ครั้งนี้หอคะ รู้สึกไม่อิมคะ 55 แต่ก็แปลกใหม่ดีเพราะไม่เคยกินซุมันฝรั่งแบบนี้ ส่วนคนอื่นก็รู้สึกที่ทุกคนมีงาน
อื่นๆ น่าจะเพราะเมคค่างจากปาร์ตี้เมื่อคืนคะ

8. ภายหลังจากการมาแลกเปลี่ยนที่ญี่ปุ่นว่ายังไงบ้างคะ ว่าการที่เรามาแลกเปลี่ยนที่ญี่ปุ่นแล้ว เราไม่ควรพูดภาษา
อื่นเลย เราควรพูดแต่ภาษาญี่ปุ่นเพียงเท่านั้น แบบนี้5 とても思う 4 そう思う 3 やや思う 2 あまり
思うくない 1 おもわない。 รบกวนเลือกคะแนนพร้อมเหตุผลนะคะ

2 ค่ะ เพราะคิดว่า ถ้าเราเจอคนที่มาจากประเทศเดียวกันก็ควรที่จะพูดภาษาบ้านเกิดดีกว่าที่จะสื่อสารด้วยภาษาที่2-3
นะคะ แล้วถ้าอาจจะเจอคนประเทศอื่นที่ไม่เข้าใจภาษาญี่ปุ่นมากขนาดนั้น ได้แค่พื้นฐาน เราก็ต้องอธิบายเค้าเป็น
ภาษาอังกฤษ น่าจะง่ายกว่าอธิบายด้วยภาษาญี่ปุ่นคะ

9. ในตอนที่หนูพูดภาษาญี่ปุ่นกับคนญี่ปุ่น กับหนูเวลาพูดภาษาญี่ปุ่นกับคนต่างชาติให้ความรู้สึกเหมือนหรือ
แตกต่างกันยังไงบ้างคะ

พูดกับคนญี่ปุ่น เราสามารถเข้าใจเราได้โดยที่เราไม่ต้องพูดจบประโยคค่ะ อันนี้จะเป็นข้อดี เพราะตอนเรานึกคำไม่ออก เราไม่ต้องพูดจบ คำเข้าใจเราได้ค่ะ

第4回のフォローアップインタビュー

1. ตอนคุยกับชูซังเรื่องร้านตัดผมเค้าแนะนำแอปพลิเคชันอะไรหาคะ

เค้าแนะนำแอป โฮโตะบิวตี้ค่ะ

2. หนูเคยใช้แอปนั้นไหมคะ

เคยค่ะ เคยโหลดมาถามเกี่ยวกับร้านทำเล็บแต่ร้านตัดผมยังไม่เคยทำเลย

3. มีตอนหนึ่งหนูลงถามเค้าว่าเติมน้ำตาลไหม ทำไมตอนนั้นหนูเสนอว่าเติมน้ำตาลไหมคะ (ดูวิดีโอ)

คือตอนนั้นทำท่าจะไม่รอดอีกแล้วค่ะ 55 แบบว่ารีแอคชั่นแต่ละคนหลังชิมเริ่มไปในทางที่จะไหวไหมนะ หนูเลยแบบใส่น้ำตาลไหม ถ้าใส่น้ำตาลอาจจะช่วยตัดรสแล้วอร่อยขึ้น แต่กลายเป็นว่าเค้าก็ไม่ใส่ค่ะ

4. มีอะไรอยากบอกความรู้สึกเกี่ยวกับการทำอาหารครั้งนี้ไหมคะ

ถือว่าสำเร็จอยู่นะคะ แม้ว่าจุกๆทุกที เสร็จแล้วตัวเราที่สู้ชีวิตมากเลยคะ ตอนแรกเหมือนจะไม่นิ่ม แต่พอนิ่มปุ๊บนิ่มจนอืดเลย ส่วนผัดเต้าหู้ชูซังก็คือตอนแรกน่าจะเพราะกระเทียมใหม่ใหม่ไหมคะ เลยขมแต่สุดท้ายก็อร่อยกว่าที่คิดค่ะ

5. ทำไมถึงเลือกทำเมนูก๋วยเตี๋ยวคะครั้งนี้

เพราะว่าเป็นอาหารไทยคะ แล้วช่วงนั้นหนูก็แบบคิดถึงก๋วยเตี๋ยวยากทำก๋วยเตี๋ยวกินด้วยเลยถือโอกาสทำไปเลยคะ

6. พวกชูชอบบอกว่าการทำอาหารในกลุ่มเหมือนครอบครัว หนูรู้สึกแบบนี้ไหมคะ

เหมือนอยู่นะคะ แบบเหมือนเพื่อนเหมือนครอบครัวอะไรแบบนี้ค่ะ

7. ทำไมถึงรู้สึกแบบนี้คะ

เพราะว่าตอนทำก็คุยกันไปเรื่อยเปื่อยตอนนั่งกินข้าวด้วยกันก็ได้คุยเรื่องในชีวิตประจำวัน แบบคุยเรื่องวิชาเรียน การบ้าน นินทาอาจารย์ มันเหมือนทั้งเพื่อนทั้งครอบครัว แล้วพอของกินไม่หมดก็มีการแบ่งกันไปกิน แบบนั้นมันเหมือนครอบครัวมากค่ะ

8. ปรบวงหนูมาช่วยทำอาหารตั้ง 4 ครั้งแล้ว ปรบวงหนูช่วยบอกความรู้สึกหรือสิ่งที่ได้รับจากการทำอาหารทั้งนี้ ได้สนิทกับเพื่อนที่ทำอาหารด้วยกันมากขึ้น ได้กินฟรี อาหารอร่อยบ้าง ไม่ดีมากพอกินได้ ก็อิมเหมือนกันคะ สบายใจคะ ชอบคุณพื้มมากเลยนะคะ

第1回のフォローアップインタビュー

1. ライさんはスペインと言った時、チャンさんはすぐに日本語に訳しましたね。それはどうしてですか。

それは自動です。ライさんが話したことをわかりました。その後、すぐ日本語で言いました。

2. プロイさんにこの料理はタイにありますかと聞きましたが、それはどうしてですか。

知りたいです。春雨炒めはどこでもあると思います。日本もありますね。

3. チャンさんはよく、プロイさんとライさんにいろいろ確認しましたが、それはどうしてですか。

わたしはプロイさんは今日初めてです。ちょっと心配です。私の日本語はあまり上手ではないです。確認したほうがいいです。

4. 初めての料理場面なのですが、大変なことはありますか。

みなさんの話はあまりわかりません。また、緊張します。

5. 今回の料理場面について教えてください。

ちょっと失敗しました。〈笑〉また、初めてですから本当に緊張しています。でも、ちょっと後食事の時はリラックスします。

第2回のフォローアップインタビュー

1. タイ料理について質問する場面がいくつかありましたが、それはどうしてですか？

興味あります。プロイさんが作るタイ料理は中国料理っぽいです。

2. 「これは使う？」「いつ入れる？」など、調理のタイミングについて細かく聞いていましたが、その理由は何でしたか？

自信がないです。私は時々、みなさんが話したことがあまり分かりません。確認します。

3. 料理の途中で他の人の意見をよく聞いていたのが印象的でしたが、それはどうしてですか。

私、日本語があまり上手ではないです。よく聞きます。あまり話したくないです。

4. 今回、ある時ライさんは中国語で話しましたね。ライさんは何を言いましたか。覚えていますか。

それはニンジンがかたいですから。〈笑〉

5. 今回、ある時、チャンさんは擬音語を使いましたが、その際は何と言いましたか。(ビデオ参照)

それはツーラーです。中国語の擬音語です。

6. どうしてその時、ツーラーを使いましたか。

それは便利ですから。わたし、日本語があまり上手ではありません。その時、わかりません。でも、擬音語で相手にとってわかると思います。

7. それはどういう意味ですか。

なんか・・・難しい。何かを熱い・・・油にいれる擬音語です。

8. トマト卵炒めにさ最初はねぎを切るのを忘れたが、その際は入れなくてもいいけれど、どうしても入れましたか。

それは色がきれいのためです。中華料理は必要です。

9. どうしてトマト卵炒めを選びましたか。

中国料理です。また、よく作る料理です。

10. 今回の料理場面の感想について教えてください。

私のメニューは簡単でしたが、みなさんと一緒に楽しかったです。

第3回のフォローアップインタビュー

1. チャンさんは日本語以外の外国語を勉強したことがありますか。(勉強したことがなくてもある言葉がわかっている言語)

英語です。

2. もし、相手は自分が話したことがわからないとき、チャンさんはどうやってしますか。

ジェスチャー、擬音語や擬態語を使う、英語を使う、簡単な言葉で説明します。

3. たまにチャンさんはライさんから中国語で言ったんですが、チャンさんの返事は日本語でしたが、どうしてですか。

これは習慣なので、返す言葉もシンプルです。「そうそう」だけ言って大丈夫です。

4. ある際に、ライさんは皮を脱いでと言いましたがその際、どうしてチャンさんがわかりますか。(ビデオ参照)

その時はニンニクのことですから、やり方が分かりました。ライさんの考えはわかります。

5. チャンさんは今回でもあまり話しませんでしたね。

そうですね。わたしは日本語はあまり上手ではないから、話したら皆さんはわかりますか。わかりません。また、わたしあまりききとれません。

6. じゃ、もし、相手が話したことがわからない時、どうしますか。

「これはどういう意味ですか」と尋ねると、相手は簡単な言葉で答えます。人の邪魔をするのが恥ずかしいときは、黙ってメモして電子辞書で確認します。

7. 今回は全然そうしませんでしたね。

わたし、その時間いたら、邪魔だと思います。なので、聞きませんでした。

8. チャンさんは日本に来る前タイ料理を食べたことがありますか。

レストランでカレーライスを食べたことがあります。それがタイ料理とみなされるかどうかはわかりません。ほかのタイ料理を食べたことはありませんでした。

9. 中国語でライさんと話したが、それは何を話したんですか。(ビデオ参照)

1. 不要把(肉の)筋切断, 一开始如果只能切一点没关系, 练习

(肉の)筋を切らないで、最初は少ししか切れなかったら大丈夫、練習

2. 把它放进去 翻訳:それを入れる 3、现在不用炒, 先让它(豆芽)变软, 变小, 然后再(炒)

今は炒める必要はありません。まず(もやし)を柔らかくして、小さくしてから(炒める) 4、可以了可以了, 我们煮的很熟。もういいです。よく煮えています。

第4回のフォローアップインタビュー

1. チャンさんはどうして、ほうれん草炒めのメニューを選びましたか。

①ほうれん草は私の大好きなメニューです。中華料理です。

②料理の作り方は簡単です。

③食材の購入がやすいです。

2. チャンさんはよくオノマトペなどを使っていましたが、それは中国語のオノマトペですか。それとも自分で作ったものですか。(ビデオ参照)

咕嚕咕嚕(gūlu gūlu)です。私は中国の表現です。100度ぐらい

3. チャンさんはよくオノマトペを使っていますか。

はい・・・よく使っています。便利ですから。

4. チャンさん日本に留学して、「わざと日本に来て、日本語ばかり使ったほうがいい、そうすれば日本語が上手になる」というビリーフはどのくらい思っていますか。(点数を選んで、理由も教えてください。) 5とても思う 4そう思う 3やや思う 2あまり思わない 1おもわない。

5です。使わないと、上手にならないからですね。

5. チャンさんは日本人と話す時と、留学生と話す時、二つを比べて違いがありますか。あれば、どんな違いがありますか。教えてください。

日本人と話すときは、礼儀を重視します。例えば、敬語の使用に気を配ります。話す際にはプレッシャーを感じ、助詞の使用が正確か考えることがあり、日本人に理解されないのではないかと心配します。そして、私は話すのが遅く、反応も遅いです。日本人と交流する際、しばしば一つの言葉を言い終わる前に彼らは内容をすでに推測していることが多いです。

しかし、留学生と交流すると、敬語の使用を忘れることがよくあります。わからない時はスマートフォンで調べ、心理的なプレッシャーは少なくなります。そして、会話の内容はやはり日常的であり、先生について話したり、生活について話したりすることができます。私たちの4回の交流の最初の時は、私はとても緊張しますが、その後の3回は明らかにリラックスしていました。

6. 料理場面は4回までご協力ありがとうございました。その料理場面に関する(ライさん、プロイさん、各料理・雰囲気など)感想を教えてください①ライさん:

私と彼女は日本語の授業で席が隣り合わせで、彼女も中国語を話すので、彼女と一緒にいるととても安心します。料理をする過程で、彼女は自然に私に中国語で話しかけてきました。彼女の日本語が上手です。

②プロイさん：

彼女は非常に明るく、初めて会った時は不慣れだったためとても緊張していました。しかし、その後の3回の交流で互いにプレゼントを贈り合い、彼女はタイの印象が変わりました。彼女は料理がとても得意で、仕切りをする際にはよく炒め物を担当します。

③各料理：印象に残っているのは最後のタイ料理で、第一にはそれを食べたことがなかったこと、第二には作り方が意外にも簡単だったことです。本当に美味しかったです。

親子丼もとても美味しかったです。日本料理を成功して作れるとは思っていませんでした。

④雰囲気：

雰囲気がとても良かったと感じますが、残念ながら私の日本語能力が足りず、時々話すスピードについていけないことがあります。しかし、これらの交流を通じて、私の日本語が明らかに向上しました。

第1回のフォローアップインタビュー

1. การทำอาหารครั้งแรกเป็นยังไงบ้างคะ เป็นการเจอกันครั้งแรกกับเพื่อนๆ

ไม่ค่อยชินค่ะ เกร็งๆ เพราะไม่เคยคุยกันมาก่อนเลย แล้วก็แบบต้องทำอะไรยังไงไม่ค่อยมั่นใจเลยคะ ปกติหนูเองก็ไม่ใช่คนทำอาหารอยู่แล้วด้วย 55

2. ในตอนแรกตอนที่เรายังอธิบายหนูได้ยินคำว่า ซูโซโหมคะ ตอนนั้นหนูเข้าใจไหมคะ (ดูวิดีโอ)

ตอนนั้นฟังแล้วก็ไม่ได้รู้สึกแปลกอะไรนะคะ เขาอธิบายเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีทำ เข้าใจได้ค่ะ เขาเอามือถือให้ดูรูปด้วยค่ะ

3. หนูคิดว่า คำน่าจะหมายถึงอะไรคะ

คำว่า さい อยู่หนูก็ตีความว่าเป็นวัตถุดิบค่ะ แบบว่า 食材 หรือ 材料 เพราะว่าคนจีนหรือคนไต้หวันเขาจะรู้ศัพท์ยากกว่าเราเลยอาศัยเดาเอาค่ะ

4. หนูรู้สึกยังไงตอนที่เรายังบอกว่าการทำอาหารคือ 勝手に, すきに, 自由に คะ(ดูวิดีโอ)

ตอนแรกคิดว่าเค้ากวนเรารีไปล่า หรือเขาพูดเล่นค่ะ พอเขาย้ำบ่อยๆขึ้นก็แบบทำไมนะ แล้วพอเขาพูดเป็นภาษาจีนมาก็เลยแบบ เอ้อ น่าจะจริงแหละค่ะ แต่ก็แบบจริงหรือ 55

5. ตอนไรซังพูดว่า ねぎたち หนูหัวเราะขึ้นมาตอนนั้นทำไมหนูถึงหัวเราะคะ (ดูวิดีโอ)

หนูรู้สึกว่าการพูดนั้นน่ารักและแปลกดีค่ะ

6. ตอนที่ไรซังอธิบายวิธีการทำอาหารในขั้นตอนต่างๆมีอยู่ตอนหนึ่งที่หนูเรียกไรซังว่า 先生 นั่นเพราะอะไรคะ

เพราะว่าเป็นการสอนบอกแล้วก็ทำตาม หนูก็เลยเรียกเค้าว่า เซนเซ ค่ะ

7. ตอนที่เขาสอนคำว่า ผัดเป็นภาษาจีนให้หนู แล้วหนูสอนภาษาไทยกลับไป เพราะอะไรคะ

ตอนที่ไรซังสอนคำว่า “炒” ให้หนู หนูรู้สึกว่ามันเป็นโอกาสดีที่จะแลกเปลี่ยนภาษากัน หนูก็เลยอยากแชร์คำว่า “ผัด” ที่เป็นคำในภาษาไทยกลับไป เหมือนแบบแลกเปลี่ยนอะไรแบบนี้ค่ะ

8. หลังจากที่ไรซังเขาสอนคำว่า 炒 ที่แปลว่า ผัดให้หนูแล้ว หลังจากนั้นหนูใช้คำว่า 炒しません นั่นเป็นเพราะอะไรคะ

ตอนนั้นที่ใช้ว่า 炒しません เพราะว่านี่เป็นคำที่เขาเพิ่งสอนเรา และรู้สึกว่า เพื่อนน่าจะเข้าใจได้ง่ายกว่าการใช้ 炒めません เลยใช้คำนี้เพราะพูดปุ๊บมันสื่อได้ง่ายกว่า 炒めません

ที่จริงหนูชอบเอาคำมาผสมกันบ่อยๆคะ แต่เดิมหนูก็เอาไว้ใช้เล่นๆ กับเพื่อนเวลาไม่รู้ศัพท์เฉยๆ ปกติไม่ใช่กับภาษาญี่ปุ่นอย่างเดียว ภาษาอังกฤษ ไทย ญี่ปุ่นหนูก็ใช้ปนๆกัน เน้นสื่อให้เข้าใจพอ

9. ในท้ายที่สุดนี้บอก 感想 เกี่ยวกับการทำอาหารครั้งนี้หน่อยคะ

สนุกกว่าที่คิดค่ะ ได้รู้จักเพื่อนมากขึ้น แต่ว่าผัดวันเส้นแอบจืดไปหน่อย 555

第2回のフォローアップインタビュー

1. มันมีตอนหนึ่งใช้ไหมคะ ที่ไรซังเขาถามหนูเกี่ยวกับซอสหอยนางรม แล้วตอนนั้นเขาก็เข้าใจได้เอง เขาเข้าใจจากอะไรคะ (ดูวิดีโอ)

เค้าเห็นตัวคันจิข้างขวดค่ะ เขาเห็นคำว่า 牡蠣 ที่เป็นตัวคันจิแล้วเขาก็เข้าใจเองเลยว่าเป็นหอยค่ะ

2. รอบนี้หนูรับผิดชอบในเป็นคนอธิบายวิธีการทำอาหารใช้ไหมคะ สำหรับหนูสมมุติว่าถ้าการอธิบายของหนูอีกฝ่ายไม่เข้าใจ หนูจะมีวิธีจัดการยังไงคะ

ถ้าไม่เข้าใจภาษาญี่ปุ่นที่หนูอธิบาย เริ่มแรกถ้าอีกฝ่ายพอรู้ญี่ปุ่นพอกับตัวเอง จะอธิบายเป็น やさしい日本語 เพราะเข้าใจง่ายสุดถ้ายังไม่ได้อีกจะใช้ อัง แต่พักหลังไม่ค่อยใช้เพราะสื่อยาก ฟันอึ้งแต่ละคน+発音 ก็ต่าง จะใช้กับคนที่ดูมีพื้นอึ้งส่วนใหญ่จะทำท่าทำทางให้ดู ไม่ก็เสิร์จรูป แล้วค่อยยกดูก็ลืมหูลืมตาไปเลย

3. ในตอนคุยกันเรื่องมะเขือเทศเป็นอีกครั้งที่หนูแชร์ภาษาไทยคำว่ามะเขือเทศกับเพื่อน ตอนนั้นเพราะอะไรคะ

เห็นเขาคุยกันคะ 555 แบบเอ่อแปลกดีที่ไรซังกับซานซังเขาพูดเกี่ยวกับมะเขือเทศ แต่ใช้ศัพท์ต่างกัน ตอนแรกคิดว่าภาษาจีนจะเหมือนภาษาญี่ปุ่น แบบ โทะมะโทะมะ อะไรแบบนี้แต่ว่าไม่เหมือนเลย เลยแบบว่าแชร์บ้างอยากแชร์ ภาษาไทยเราก็กไม่เหมือนนี้นะ แบบนี้คะ

4. ในตอนทำกับข้าว มันมีตอนที่ ซานซังคนจีน เค้กชอบใช้เสียงแทนคำศัพท์เช่น น้ำมันเดือด อะไรแบบนี้แล้วน้ำหวาน จะทวนคำพูดเค้กลับไปเสมอ นั่นเป็นเพราะอะไรคะ

料理をしているとき、中国人のチャンさんは言葉の代わりに擬音語で表現することがありますよね。それに対して、プロイさんはいつもその音を繰り返していました。それって、どうしてですか？ หนูรู้สึกว่าการน่ารักดี น่าเอ็นดูคะ แบบแสดงออกว่าเราเข้าใจที่ไรซังสื่อว่าหมายถึงอะไร แล้วก็ริเช็คว่าเราเข้าใจถูกมั๊ย ประมาณนี้คะ

私はそれがすごく可愛らしくて、微笑ましいなって感じました。ショウさんが何を言いたいのかをちゃんと理解していますっていう気持ちの表れだし、自分の理解が合っているかを確認するためでもあると思います。

場面 32

5. ในตอนทำอาหารหนูพูดคำว่า チャオチャオ อีกครั้งตอนนั้นทำไมถึงเลือกพูดคำนี้ซ้ำคะ

เป็นคำที่เขาสอนคะ อีกอย่างภาษาจีนหนูก็รู้ยังไม่ค่อย คำกับอีกอย่างดูไรซังกับซานซังเขาจะเข้าใจคำนี้มากกว่า 炒め แล้วก็ออกแนวพูดเล่นให้สนุกๆกันด้วยคะ

6. มีอยู่ตอนหนึ่ง หนูบอกว่า สีสวย ตอนทำผักมะเขือเทศของซานซัง ตอนนั้นเป็นเพราะอะไรคะ(ดูวิดีโอ)

ตอนนั้นสีสวยมากจริงๆคะ เขียวเหลืองแดง แบบโอ้ ดูดี ในขณะที่ผักเต้าหู้นั้นคือละเตาะแตกต่างกลับกลับเลยคะ 555 เลยชมออกมาคะ

7. ทำไมรอบนี้หนูถึงเลือกทำเมนูผัดเต้าหู้คะ

หนูไล่หาเมนูแล้วมันง่ายสุด วัตถุดิบไม่ได้หายากบวกกับคุณแม่เคยทำให้ทาน คิดว่าทำให้อร่อยได้ง่ายแต่ที่จริงผัดคากเลยคะ

8. มีภาษาอื่นที่หนูสามารถพูดได้นอกจากภาษาญี่ปุ่นหรือภาษาอังกฤษไหมคะ

พูดไม่ได้เลยคะ มีแพลนอยากกลับไปเรียนจีนอีกรอบ เพราะเทอมก่อนไปเข้าคลาสภาษาจีนกับคนญี่ปุ่น รู้สึกตัวเองทำได้ดี แยกเสียงได้ดีกว่าคนญี่ปุ่น กลับกันเคยลองเรียนเกาหลี ดันตกม้าตายเสียง ち じ じゅ ちゅ เสียง เว เสียงแว ค่ะแยกไม่ออกแค่เริ่มสระก็ไม่ไหวแล้ว

9. เกี่ยวกับมาเจอเพื่อนคนจีนในการทำอาหารครั้งนี้ไหมคะ

ไม่เชิงนะคะ จริงๆนอกจากเพื่อนคนญี่ปุ่นแล้ว เวลาเรียนภาษาญี่ปุ่น หนูก็จะนั่งกับเพื่อนคนจีนตลอด เลยคิดว่าลองกลับไปเรียนอีกทีดีไหม แต่ก็ทำไปทำไมเสียงออกยากจังเลย เป็นท้ออึ้งคะ

第3回のフォローアップインタビュー

1. รอบนี้ช่วงแรกๆหนูก็ยังใช้คำว่า **チャオ** อยู่เนอะคะ

ยังใช้อยู่ค่ะ เป็นคำเดียวที่เรียนจากกลุ่มนี้แล้วใช้บ่อยสุดเลยคะ 555

2. มีตอนนึงหนูบอกว่า เซนเซ **これ難しすぎる** ตอนนั้นทำไมหนูถึงพูดกับไรซังแบบนั้นคะ? (ดูวิดีโอ)

มันยากจริงๆคะ พี่มอ คือหนูเป็นคนที่ไม่ค่อยทำอาหารอยู่แล้วใช้ใหม่คะ ปกติก็จะทำแต่อะไรๆๆ พอมาครั้งนี้ไรซังเค้าใช้ส่วนสั้นในไก่และวิธีทำก็ยากมาก แบบครั้งแรกเลย อีหยังวะเนี่ย 555 แต่แบบทำไปก็เริ่มเอ๋อก็ทำได้นี่นา แต่ตอนที่บอกไรซังไปนั้นคือยากมากแม่

3. มีค่อนหนึ่ง ไรซังเขาอธิบายวิธีการทำว่า **これをろろろ** (ดูวิดีโอ) ตอนนั้นหนูเข้าใจได้ไงคะ

คือเค้าก็อธิบายมาเรื่อยๆเป็นขั้นเป็นตอนไปคะ ถึงจุดนั้นก็พอจะเดาความหมายได้แล้ว แล้วก็โปะๆ มันคล้ายๆกับภาษาไทยที่แบบว่าถ้าหนูพูดหนูก็คงจะพูดว่าปุปุๆ อะไรแบบนี้แหละคะ ก็เลยพอที่จะเดาความหมายได้เลยว่า น้ำเดือดแหละแบบนี้คะ

4. ตอนโอะยะโกะตั้งเริ่มเดือด แล้วหนูบอกว่า **なんか・・・すごいな・・・外食みたい** ทำไมตอนนั้นหนูถึงพูดแบบนี้คะ

ตอนนั้นก็แอบภูมิใจอยู่สักๆนะคะ เพราะว่าไก่ส่วนหนึ่งหนูก็หั่น แล้วพอใส่ไก่ลงไปน้ำที่เค้าปรุงแล้วต้ม มันแบบทั้งกลิ่นทั้งหน้าตา เหมือนกินข้างนอกเลย เลยแบบโอ้โหภูมิใจจังคะ

5. ในการทำอาหารก่อนหน้าและครั้งนี้ เวลาไรซังเขาพูดภาษาจีนกับซานซังหนูรู้สึกอะไรไหมคะ

บางครั้งก็มีบ้างแบบว่าพูดอะไรกันหรือ พูดถึงฉันรีเปล่า แต่ว่าบางครั้งก็รู้สึกเฉยๆคะ หนูรู้สึกว่าคุณจีนเหมือนกันพูดภาษาจีนด้วยกันก็ไม่แปลกคะ แบบหนูก็คุยกับพี่มอภาษาไทยเหมือนกัน 555

6. ในขณะที่เราอยู่ตรงนั้นก็ไม่ได้ซีเรียสใช้ใหม่คะ

เหมือนที่บอกคะ บางครั้งก็แบบนิทานฉันทใหม่ 55 แต่ว่าหนูรู้สึกว่าคุณซานซังเขาไม่ค่อยพูด เขาน่าจะไม่ค่อยมั่นใจเลยคิดว่าถ้าการที่ไรซังพูดภาษาจีนกับซานซังแล้วแบบดีกว่า ก็ไม่เป็นไรคะ ไม่ซีเรียส

7. บอกความรู้สึกเกี่ยวกับการทำอาหารครั้งนี้หน่อยคะ

คิดว่า ครึ่งนี้สำเร็จสักทีนะคะ 5555

第4回のフォローアップインタビュー

1. ทำไมถึงเลือกเมนูแกงเขียวหวานคะ?

เพราะว่าในตู้เย็นมีเครื่องแกงเขียวหวานเหลือคะ อยากให้หมดก่อนกลับไทย ไม่อยากทิ้งเสียตายอะคะ 555 แล้วก็ลองไปหาส่วนผสมในเน็ตดูเห็นว่าในญี่ปุ่นมันหาซื้อง่ายเลยเลือกเมนูนี้คะ อีก็อย่างก็เป็นอาหารไทยด้วยคะ 555

2. มีตอนหนึ่งที่ซานซังเขาใช้คำว่า **グッドグッド** ในการอธิบายทำไมตอนนั้นหนูถึงเข้าใจคะ (ดูวิดีโอ)

ซานซังเขาใช้คำพวกนี้บ่อยมากคะ แทบจะตลอดแต่หนูคิดว่ามันไม่ได้เป็นปัญหาอะไร เพราะแบบเอ๋อเข้าใจเลย เพราะตอนนั้นก็อธิบายมาเรื่อยๆใช้ใหม่คะ แล้วก็แทรกคำพวกนี้เข้าไปเราก็ก๊แบบ เข้าใจได้ทันทีจังคะ

3. ตอนที่พยายามจะอธิบายเกี่ยวกับคำว่า **にがい** ให้ซานซังฟังแล้วหนูก็อธิบายว่ามันคือ bitter ในภาษาอังกฤษ ทำไมตอนนั้นหนูเลือกภาษาอังกฤษคะ

ปกติหนูก็จะพยายามใช้ **やさしい日本語** ก่อนคะ แต่ตอนนั้นก็รู้แล้วว่า **やさしい日本語** ของ **にがい** คืออะไรเลยเลือกภาษาอังกฤษคะ แต่สุดท้ายก็ยังคงงงกันอยู่ดีคะ

4. ตอนที่ทำแกงเขียวหวาน มันจะมีช่วงที่บอกว่าร้อนน้ำเดือดละทีนี้ หนูบอกว่า รอมัน ปุงปุงๆ ขึ้นมาแล้วค่อยเติม เครื่องแกง ตรึงนี้ทำไมถึงเลือกใช้คำว่า ปุงปุง (才ノマトベ) แทนการบอกว่า ถ้าเดือด แบบนี้ละ

เพราะก่อนหน้าหนูทำอาหาร ชานซังให้หนูต้มอะไรสักอย่าง(ลืมนแล้ว)เขาใช้ปุงปุงกับหนูก่อนแล้วหนูเข้าใจ ตอนหลังหนูต้องให้ ชานซังช่วยเหมือนกันเลยใช้คำว่าปุงปุงกลับ ที่จริงต้องใช้ปุงปุง หนูรู้สึกที่ญี่ปุ่นที่แปลว่าเดือด 沸騰 แต่พอเดาได้ว่าชานซัง น่าจะไม่รู้คำนี้เลยพูดปุงปุงให้เข้าใจง่าย

5. น้ำหวานมีความเชื่อเกี่ยวกับการเรียนภาษาญี่ปุ่น ภายหลังจากการมาแลกเปลี่ยนที่ญี่ปุ่นว่ายังไงบ้างคะ ว่าการที่เรามา แลกเปลี่ยนที่ญี่ปุ่นแล้ว เราไม่ควรพูดภาษาอื่นเลย เราควรพูดแต่ภาษาญี่ปุ่นเพียงเท่านั้น แบบนี้ とも思 4 そ ろ思 3 やや思 2 あまり思わない 1 おもわない。รบกวนเลือกคะแนนพร้อมเหตุผลน้ำ

2 あまり思わない หนูคิดว่ายิ่งเราอยู่สังคมนักเรียนแลกเปลี่ยน มันยากที่จะพูดแต่ภาษาญี่ปุ่นเพราะแต่ละคนพื้นฐานก็ไม่ เหมือนกัน ถ้าคนที่พื้นญี่ปุ่นเน้นใช้แค่ญี่ปุ่นอย่างเดียวก็เข้าใจ แต่ถ้าคนที่พื้นไม่เน้นมันต้องใช้หลายๆภาษาปนกัน เพราะ สุดท้ายสิ่งที่สำคัญที่สุดคือสารที่เราจะส่งให้อีกฝ่าย แต่แน่นอนว่าพูดญี่ปุ่นไม่ได้เลยแล้วมาเรียนที่ญี่ปุ่นถือว่าลำบาก เพราะด้วย ตัวภาษาแม่(ภาษาญี่ปุ่น)ทำให้การเรียนภาษาอังกฤษสำหรับคนญี่ปุ่นยาก เราจะไปคาดหวังให้เขาพูดอังกฤษได้คล่องก็คงจะ ยากและคงไม่เกิดขึ้นในเร็ววันแน่ๆ ต่อให้เจอคนญี่ปุ่นพูดคล่องก็จะเจอปัญหาว่าสำเนียงอังกฤษไม่ออก เปล่อย ใช้ やさしい 日本語 ยังจะง่ายกว่า

6. ในตอนที่หนูพูดภาษาญี่ปุ่นกับคนญี่ปุ่น กับเวลาพูดภาษาญี่ปุ่นกับคนต่างชาติให้ความรู้สึกเหมือนหรือแตกต่างกัน ยังไงบ้างคะ

เวลาพูดกับคนต่างชาติมีความมั่นใจในการใช้ภาษากว่า เพราะรู้สึกว่าคนต่างชาติที่เรียนญี่ปุ่นเขาจะมีเซนรับรู้ภาษาญี่ปุ่นที่ไม่ สมบูรณ์เร็วกว่า ต่อให้เราพูดญี่ปุ่นประโยคแปลกๆ แต่เขาจะจินตนาการออกว่าเราจะสื่ออะไร (ถ้าประโยคมันไม่ กระทอนกระแทนเกินไปอ่านนะ)

แต่กับคนญี่ปุ่นเวลาพูดหนูรู้สึกมีความกดดัน คือ เราต้องเตรียมรับมือคำศัพท์ที่จะออกมา เราไม่รู้เขาจะพูดศัพท์ยากมัยแต่ เหมือนต้องเตรียมตัวตลอด รู้สึกหัวล้าน แต่ปัญหานี้เกิดขึ้นแค่กับคนที่ไม่รู้จัก やさしい日本語 แต่ถ้าคุยกับเซนเซ หรือกับคนที่รู้ やさしい日本語 ความกดดันจะหายไปเลย ทำให้เรามั่นใจเวลาพูดมากขึ้น

7. รบกวนหนูมาช่วยทำอาหารตั้ง 4 ครั้งแล้ว รบกวนหนูช่วยบอกความรู้สึกหรือสิ่งที่ได้รับจากการทำอาหารทั้ง 4 ครั้งมา ให้ที่น้อยได้ไหมคะ (ทั้งเพื่อน บรรยากาศ หรืออาหารของแต่ละคน) ได้หมดเลยคะ

ทุกรอบที่ถึงคิวตัวเองทำ รู้สึกขี้เกียจคะ5555 คือหนูไม่ชอบทำอาหารอยู่แล้วแต่จะทำอาหารส่งๆก็ได้ รู้สึกเป็นหน้าที่อัน ยิ่งใหญ่ต้องทำให้ดีที่สุดไม่ใช่เพื่อนฯต้องเสีย แต่ก็นั่นแหละคะสกิลทำอาหารหนูพัฒนาขึ้น ถ้าชอบสุดคือชอบเป็นลูกมือ เราไม่ ต้องตัดสินใจเองมีหน้าที่ทำๆ ผัดๆ หั่นๆไป555

第1回のインタビュー

1. ライさんは日本語以外の外国語を勉強したことがありますか。(勉強したことがなくてもある言葉がわかっている言語)

はい、今英語を勉強しています。

2. その時、「しゅざい」と言いましたね。(ビデオ参照)それはどういう意味ですか。

それは私が間違った日本語だと思うけど、今回の料理でメインの材料が春雨だということを伝えたいです。その春雨の読み方はもともとわからなかった<笑>です。

場面 4

3. ライさんは英語をよく挿入して話したが、どうして時々英語で言ったのですか。

わたし、今、英語を勉強しています。台湾に帰国したら、就職活動です。英語が大事ですねそのため、英語をよく使います。

場面 16

4. ある時、ライさんは英語を言いましたが、それは何といいましたか。(ビデオ参照)

それはギッスって・・・Gift です天才という意味です。

5. もし、相手は自分が話したことがわからないとき、ライさんはどうやってしますか。

聞きます。相手にききなおして、なになどを聞きますね。しょうさんとなら中国語でききます。

6. 料理のレシピは自由と言っていました、突然、「隨便我」と言い出したが、どうしてその時は中国語で言いましたか。

その時、ぴったりの日本語がわからないですね。どうやって通訳したらいいかわからない。皆はあんまり信じない私冗談かということで、中国語で言いました。

7. 今回の料理はライさんはチャンさんとプローイさんによくスマートフォンを見せましたが、それは何ですか。

それはなんか、その説明は日本語で難しいから、わたしはケータイで見せたほうがわかりやすいと思います。

8. どうして、プローイさんにコショウの英語の発音を聞きましたか。

英語を勉強しています。と、自分の英語はちょっとなので、ほかの人に聞けばいいじゃないかと思えます。プローイさんは英語が上手そうで。

場面 16

9. ライさんとチャンさんは中国語で通じますが、たまに何かがあった時、どうして中国語を使いませんか。

二人でいるなら、中国語で話しますが、プローイさんもいるから、それはいいのと思います。でも時々言いますね中国語。

10. ライさんはタイ料理を食べたことがありますか。「日本に来る前」

ないです。

11. このメニューを選んだ理由を教えてください。

それは台湾料理です。おいしいし、簡単ですから。

第2回のインタビュー

1. 今回の料理活動に参加して、どう感じましたか？

美味しかったです。最初、豆腐のことが心配しましたが、無事に完成しました。よかったです。

2. なんで、豆腐のことが心配しましたか。

なんか・・・アイスの状態で、それは本当に大丈夫と思っていた。

3. グループでのコミュニケーションはどうでしたか？

いいと思います。全然大丈夫、みな日本語ができますから。

4. 難しかったことや困ったことはありましたか？

人参がかたいです。＜笑＞

5. その時は何で中国語で話したんですか。(ビデオ参照)

ちょっと起こっているが、まあなんとかその包丁の問題じゃないですから。

6. その中国語で何と言いましたか。(ビデオ参照)

えーと・・・それは長いです。

7. 後 Line で送ってくれないか。

はい・・・後送ります。

8. ある際、オールスターソースについてプロイさんに聞きましたね。その時はどうしてですか。(ビデオ参照)

わたしはそれは醤油だと思いました。でも、そうではないみたいです。聞きました。

9. その時はオールスターソースのことがわかりましたか。

いいえ、最初はわかりません。使ったことがないです。でもその時、漢字があってわかりました。

10. 何の漢字でしたか。

牡蠣の漢字です。

11. 味や手順について何度か細かく質問していましたが、どうしてですか。

しりたいです。わたし居酒屋でバイトしています。料理もよく作ります。ですから、よく聞きました。

12. 今回、タイ語を少し勉強しましたね。(ビデオ参照) どうですか。タイ語に興味を持つようになりましたか。

はい、わたしはタイ語を勉強したいです。でも、難しいですね。文字も発音も難しいです。＜笑＞

第3回のインタビュー

1. ライさんはよくオノマトペを使っていますね。それは中国語のオノマトペですか。それとも、自分なりのオノマトペ (作ったもの) ですか。

いいえ・・・それは中国語のオノマトペじゃないです。私作ったものです。

2. その場で作ったものということですか。

はい、そうです。

3. また、たまにチャンさんと中国語で話してましたが、ほとんどは日本語で話していますが、中国語を使うことは特に意味はありますか。

時々、日本語で説明するのが難しいですね。また、チャンさんもあまり日本語まあ得意じゃないからたまに中国語で話した方がいいと思った時もあります。

4. ライさんは今回、チャンさんに中国語で話しましたね。それは何という意味ですか。

それは長いですね。その鶏肉の切り方について話しました。

5. 中国語で何と言いましたか。

長いです。後で、Line で送ります。

6. 今回、鶏肉の切り方はちょっと難しいですね。プローイさんとチャンさんを応援しましたか。

そうですね。わたしはバイトでこの鶏肉をよく切ります。初めての時、わたしもできなかったです。本当に難しいです。ビデオで自分で勉強しました。その後、よく練習して、だんだん上手になりました。それはみなにも話しました。

7. 親子丼が完成した時は、ライさんはプローイさんに「おめでとうございます」といいましたがそれはどうしてですか。

その時は、プローイさんはなんか・・・成功しました。鶏肉を切るときは大変でしたが、最後に親子丼はよくできました。おめでとうと言いました。

8. 今回の料理場面についての感想を教えてください。

成功しました。＜笑＞もやし炒めはギリギリでしたが、親子丼は本当に成功しました。お店のようなものができました。よかったです。

第4回のインタビュー

1. 今回、プローイさんを「先生」とよく呼びましたね。それはどうしてですか。

はい・・・それは冗談ですね。また今回プローイさんとチャンさんの料理ですから、先生と呼びました。プローイさんも私をよく先生と呼びましたから。

2. プローイさんが作ったグリーンカレーを味見した時、辛いといいましたが、それはどんな辛さでしたか。(ビデオ参照)

なんか・・・ちょっと違う辛さです。コチャンみたいな辛いです。食べてからあついです。

3. タイ料理は初めてですか。

グリーンカレーは初めてです。この前プローイさんが作ったのはタイ料理ですね。

4. 今回の料理場面についての感想を教えてください。

辛かったです。＜笑＞でも、ほうれん草炒めがありました。それは助かります。また、いろいろな不安がありましたが、無事に終わりました。

5. どんな不安でしたか。

ナスの不安か、鶏肉の不安です。両方とも<笑>。

6. 料理場面に関してないですが、ライさんは日本に留学して、「わざと日本に来て、日本語ばかり使ったほうがいい、そうすれば日本語が上手になる」というビリーブはどのくらい思っていますか。

(点数を選んで、理由も教えてください。) 5とても思う 4そう思う 3やや思う 2あまり思わない 1おもわない。

わたし ③かな。日本語をよくつかったら上手になりますが、ここにきて日本人の友達はいないし、いつも留学生同士ですね。台湾の人も多く、ほとんど中国語ですね。

7. ライさんは日本人と話す時と、留学生と話す時、二つを比べて違いがありますか。あれば、どんな違いがありますか。教えてください。

留学生との話したら、なんとか安心お互いに間違えますから。日本人と話したら、どうか失礼かなと思っっていますね。

8. 料理場面は4回までご協力ありがとうございました。その料理場面に関する(チャンさん、ローイさん、各料理・雰囲気など)感想を教えてください。

楽しかったです。なんか・・・私話するのが好きです。みんなと料理したり、食事したりして私はとても好きです。それは家族のようですね。ありがとうございます。