

語源・言葉の由来の調べ方

～ 食の語源・名前の由来編 ～

2007.5 山梨県立図書館

言葉の語源や由来を探ることは、単に語義を知ることだけではなく、その裏にある歴史を知ることにもなります。



食の語源・名前の由来について調べる

1. 言葉の歴史から調べる

step1 一般的な語源事典を使って調べてみましょう

『日本語源大辞典』（小学館 2005）

動植物、食べ物、服飾、道具などの物の名から、気象、伝承他、幅広い分野のことばを収録しています。諸説を紹介した「語源説」欄やどの説が有力かといった補足説明もあり、言葉の歴史がより深く味わえます。巻末には語源説の出典として示した文献の解説もあります。

『衣食住語源辞典』（吉田金彦編 東京堂出版 1996）

他の辞典での語源説も記載。

『生活のことば語源読本』（杉本つとむ著 雄山閣 1977）

一つの項目に数個の言葉の語源が掲載されています。収録語一覧もあります。

その他にも...

『日本国語大辞典』第2版 全13巻＋別巻（小学館 2000-2002）

日本最大の国語辞典で、言葉の語源や由来についても扱われています。
精選版（全3巻）もあります。

【インターネット】

「語源由来辞典」 <http://gogen-allguide.com/>

語源や由来を辞書形式で解説する語源サイトです。日常使われる日本語をはじめ、物の名前の語源由来も解説しています。

step2 食の語源辞典を使って調べてみましょう

『西洋たべもの語源辞典』（内林政夫著 東京堂出版 2004）

西洋の食べ物の語源について解説した辞典です。五十音順に排列されていますが、食材や料理法別の「分類目次」も収録されています。

『たべもの語源辞典』(清水桂一編 東京堂出版 1980)

野菜・魚介・果物・菓子など、身近な食材や料理に関する語源辞典です。

『たべもの語源考』(平野雅章著 雄山閣 1985)

古典からの引用を多数掲載しています。

『世界の食語源×由来小事典』(ジャパンアート社 2001)

日本料理に関する用語を中心に料理に関する言葉の語源と由来を集めた事典です。定説以外にいくつか説があるものについては、それらが並記されています。また、巻末に「食物年表」や「分類索引」があります。

『日本料理語源集』新版(中村幸平著 旭屋出版 2004)

日本料理に関わる事柄の中から、特に語源の解説を中心に解説しています。歴史上の説話、伝承、慣習、その他文学や美術、芸能等の諸般にわたり、その出典をもとに説明が記載されています。

2. 食の起源や歴史から調べる

『世界たべもの起源事典』(岡田哲編 東京堂出版 2005)

日本人の食文化にも関わりの深い項目を五十音順にまとめた食の文化史事典です。

『たべもの起源事典』(東京堂出版 2003)もあります。

『ケンブリッジ世界の食物史大百科事典』全5巻(朝倉書店 2004-2005)

世界各地の食の文化誌を集成した人類の食の歴史を知ることのできるシリーズです。特に第5巻は「食物用語辞典」となっています。

『日本料理事物起源 (完本日本料理事物起源)』(川上行蔵著 岩波書店 2006)

江戸時代の料理書に描かれている食べ物の記録をまとめた一冊です。「山の幸」「海の幸」「料理法、調理品」「加工物」に大別し、編集されています。

3. 食文化から調べる

step1 世界の食文化に関する資料から調べてみましょう

『世界食文化図鑑 食物の起源と伝播』(東洋書林 2003)

食材や食品の起源、発達や栽培の歴史、世界各地への伝播・交易の様子が調べられます。詳細な地図と豊富なカラー写真とともに解説する百科図鑑です。

『世界食物百科』(マグロンヌ・トゥーサン＝サマ著 原書房 1998)

食のあらゆる情報を網羅し、採集・狩猟の時代から農業・牧畜へと人類の食生活をたどることができます。

『世界の食文化』既刊18冊(農山漁村文化協会 2003-2006)

食材、調理方法、食のマナーやタブー、民族食・国民料理の形成と変容などをたどることで世界を読み解く、世界各地の食文化を扱ったシリーズです。巻末に参考

文献リスト等も収録されています。

『講座食の文化』全7巻（味の素食の文化センター 1999）

食材、調理方法、食のマナーやタブー、民族食・国民料理の形成と変容などをたどることで世界を読み解く、世界各地の食文化を扱ったシリーズです。巻末に参考文献リスト等も収録されています。

step2 特定の地域に絞って調べてみましょう

『フランス食の事典』（日仏料理協会編 白水社 2000）

フランスの食に関する総合事典で、巻末に仏英伊語索引と和文索引があります。

『イタリア食文化の起源と流れ』（西村暢夫著 文流 2006）

古代からルネサンスまでのイタリア食文化の変遷を紹介しています。レシピ集も掲載されています。

『日本料理由来事典』全3巻（同朋舎出版 1990）

豊富な図版とともに食材や調理道具、食事作法なども掲載されています。歴史、語源説、古典からの引用なども詳解されている他、食べものにまつわる民話、ことわざ、技術用語解説、文献年表、索引等も収録されています。

『日本食物文化の起源』（安達巖著 自由国民社 1981）

日本の各時代における食文化の起源を紹介しています。

『日本の食文化大系』全21巻（東京書房社 1983）

日本の食文化をさまざまな視点から紹介しています。

その他、特定の食材や調理法に絞ってみることも...

『お菓子の歴史』（マグロンヌ・トゥーサン＝サマ著 河出書房新社 2005）

古代から現代まで世界各国のお菓子の歴史を図版を交えて紹介。

『調理用語辞典』（全国調理師養成施設協会 1998）

幅広いジャンルから調理に関する用語を総合的にまとめた辞典。