

# 일본요리분야에서 사용되는 어휘의 고찰\*

김 직 수\*\*

(e-mail : kimjs3396@hanmail.net)

---

## 目 次

---

1. 연구의 목적
  2. 어휘조사 자료
  3. 전체 어휘자료의 분석
  4. 각 요리 분야별 분석
    - 4.1. 각 분야별 특징적 어휘의 분석
    - 4.2. 각 분야별 공통어휘의 분석
  5. 맺음말
- 

## 1. 연구의 목적

본 연구의 목적은 일본의 요리 분야 중에서 생선, 고기, 면, 야채 요리와 관련된 자료를 대상으로 어휘조사를 실시하여, 전체 요리분야와 각 요리분야에서 사용되는 어휘의 특징을 고찰하고 관련 어휘를 제시함으로써 일본어학습자의 어휘습득 및 전문분야 어휘연구에 도움이 될 수 있도록 하는데 목적이 있다.

연구 방법으로는 어휘조사에서 얻어진 각 분야의 빈도(사용률)을 기준으로 비교하고, 사용된 어휘를 “요리도구”, “요리재료”, “요리방법”으로 분류하여 그 안에 포함되는 어휘간의 상관관계를 명확히 제시하고 비교하기로 한다.

---

\* 본 논문은 2008년도 오산대학 교내연구비 지원에 의해 작성되었음

\*\* 오산대학 전임강사 일어학

## 2. 어휘조사 자료

어휘조사의 자료는 일본의 아사히신문(朝日新聞)의 인터넷 판 「食と料理 (料理メモ一覽)」에 연재되고 있는 자료 중에서 2007년 8월부터 2008년 8월까지 실려 있는 자료를 사용하였다. 각 요리 분야별 기사 수는 아래와 같다.

<표1>각 요리 분야별 기사 수

생선요리	고기요리	면요리	야채요리
45	50	24	69

어휘조사의 기준은 기본원칙으로 언어단위의 하나인 일본어의 문절(文節)개념을 기본으로 하였다. 구체적인 조사방법은 문절(文節)을 기본으로 문을 나눈 상태에서 자립어와 부속어로 나누고, 기호류(記号類), 조사·조동사 등의 부속어를 제외한 자립어만을 연구대상으로 삼았다. 그 결과 아래와 같은 단어를 얻을 수가 있었다.

<표2>각 요리 분야별 단어 수

분야 단어 수	생선요리	고기요리	면요리	야채요리
異語數	611	529	346	625
延語數	2,210	2,552	1,154	2,989

## 3. 전체 요리 분야의 분석

아래의 <표3>은 전체 요리 분야와 대규모의 어휘조사를 통해서 선정한 기간어휘(基幹語彙)<sup>1)</sup>의 상위어에서 어떠한 차이를 보이는지를 알아보기 위해 빈도순 상위 30위까지만을 나열한 것이다. 표에서도 알 수 있듯이 요리 분야의 상위어에는 기간어휘(基幹語彙)에서 높은 빈도로 나타나고 있는 기본적인 어휘와는 차이를 보이고 있다.

상위 30위 이내의 두 자료를 비교했을 때, 「する」를 제외한 기간어휘 자료에서는 상위어에 속하는 「なる、いる、ある、事、言う、私」 등의 기본적인 어휘가 나타나고 있는 반면, 요리 분야에서는 「切る、加える、入れる、炒める、熱する、振る、混ぜる、煮る」 등과 같은 동사와, 「大粒、小粒、塩、しょうゆ、水、酒、油、コショウ、タマネギ、砂糖、フライパン、鍋」 등의 명사가 상위어에 속하면서 요리 분야의 특징을 나타내는 어휘

1) 金直洙(2004) 「日韓基幹語彙の比較研究—その選定および意味分野別構造分析を中心に—」(『比較語彙研究の試み11』語彙研究会)에서 신문, 소설, 잡지, 교과서 어휘를 대상으로 기간어휘(2362語)를 선정하였다.

로 나타나고 있다.

이들 어휘를 좀 더 자세히 분류하여 보면, 「塩、しょうゆ、水、酒、タマネギ、砂糖、油、コショウ、豚肉」와 같은 요리의 재료를 나타내는 어휘와, 「切る、加える、入れる、炒める、熱する、振る、混ぜる、煮る」 등과 같은 요리의 방법을 나타내는 어휘, 「大きじ、小さじ、フライパン、鍋」와 같은 요리 도구를 나타내는 어휘, 「分、センチ、少々、半分」과 같은 시간, 크기, 양 등과 관련된 어휘로 분류할 수 있다.

이하에서는 각 요리 분야에서 나타나는 어휘를 빈도(사용률) 및 품사별 자료를 근거로 “재료”, “도구”, “요리방법”의 카테고리 분류하여 각 카테고리 안에 포함되는 어휘간의 상관관계를 비교 분석하기로 한다.

<표3> 요리 분야와 기간어휘(基幹語彙)의 상위어 비교

(요리분야)

(기간어휘)

순 위	단 어	빈 도	단 어	빈 도
1	する	286	する	8184
2	大きじ	276	なる	7538
3	切る	240	いる(補)	6669
4	加える	206	ある	6634
5	小さじ	197	事	6552
6	入れる	173	いる	6428
7	分	156	言う	5966
8	センチ	138	私	3653
9	塩	129	その	3643
10	少々	127	無い	2983
11	水	108	来る	2607
12	各	106	思う	2569
13	半分	101	見る	2530
14	炒める	99	この	2424
15	しょうゆ	91	ぼく	2400
16	タマネギ	77	物	2398
17	砂糖	74	年(ねん)	2218
18	コショウ	73	行く	2215
19	油	71	時	2022
20	酒	70	それ	1916
21	熱する	68	中	1709
22	フライパン	67	これ	1578
23	鍋	65	また	1531
24	水気	64	お母さん	1488
25	かける	62	依る	1482
26	振る	60	人	1455
27	煮る	59	なん	1417
28	混ぜる	57	社会	1399
29	幅	46	持つ	1273
30	豚肉	35	出る	1169

## 4. 각 요리 분야별 분석

### 4.1. 각 분야별 특징적 어휘의 분석

아래의 <표4>는 전체 어휘조사 자료 중에서 “요리재료”, “요리도구”와 관련성이 적은 「分、少々、センチ、半分、各、幅、度、味」 등의 어휘와, “요리방법”과 관련된 어휘 중에서 일본어 기간어휘(基幹語彙)에 포함되어 있는 어휘 「する、切る、加える、入れる、かける、合わせる」 등을 제외한 어휘 중에서 상위어에서는 어떠한 특징을 나타내고 있는 가를 알아보기 위해 각 요리 분야별 상위 50위 안의 어휘를 표시한 것이다.

“요리방법”과 관련된 어휘의 판단기준은 일본어의 분류어휘표<sup>2)</sup>의 의미 분야 중에서 <1.3842>, <2.3842> (炊事・調理) 항목에 속하는 어휘를 참고하였고, 표안의 (음영)부분은 각 요리 분야에서 어느 한 분야에서만 빈도가 높게 나타나는 어휘를 표시한 것이다.

<표4> 각 요리 분야별 어휘의 비교

순위	생선요리		고기요리		면요리		야채요리	
	단어	빈도	단어	빈도	단어	빈도	단어	빈도
1	大きじ	75	大きじ	85	大きじ	39	大きじ	77
2	小さじ	46	小さじ	63	小さじ	21	小さじ	67
3	塩	33	炒める	38	炒める	21	水	46
4	しょうゆ	23	タマネギ	38	ゆでる	21	塩	44
5	砂糖	22	塩	37	鍋	18	炒める	29
6	水	21	酒	31	水	18	砂糖	27
7	混ぜる	19	油	29	塩	15	しょうゆ	26
8	酒	18	しょうゆ	29	しょうゆ	13	煮る	23
9	酢	17	豚肉	28	煮る	12	鍋	22
10	コショウ	16	熱する	28	湯	12	コショウ	22
11	ニンニク	15	コショウ	28	ネギ	12	ゆでる	21
12	油	14	フライパン	28	油	10	熱する	20
13	揚げる	12	水	23	鶏肉	10	タマネギ	20
14	タマネギ	12	肉	23	熱する	9	油	18
15	フライパン	12	鶏肉	19	フライパン	9	フライパン	18
16	熱する	11	砂糖	18	酒	8	混ぜる	18
17	千切り	11	片栗粉	18	ニンジン	8	和える	17
18	炒める	11	焼く	18	めん	7	電子レンジ	17
19	アサリ	11	牛肉	16	タマネギ	7	ナス	16
20	イカ	11	鍋	15	コショウ	7	加熱する	16
21	ネギ	11	煮る	15	砂糖	7	酢	14

2) 国立国語研究所(2004) 『分類語彙表』 増補改訂版 (大日本図書)

22	まぶす	11	まぶす	15	豚肉	7	酒	13
23	片栗粉	10	混ぜる	14	みりん	6	盛る	13
24	ウナギ	10	盛る	13	混ぜる	6	器	13
25	みじん切り	10	みじん切り	13	煮立てる	6	トマト	12
26	鍋	9	揚げる	11	油揚げ	6	ジャガイモ	12
27	器	9	ささみ	11	めんつゆ	5	ゴマ油	12
28	煮る	9	ジャガイモ	11	だし汁	5	湯	12
29	赤唐辛子	9	煮立てる	10	オクラ	5	剥く	12
30	ショウガ	9	ゴマ油	10	盛る	5	ニンニク	11
31	小麦粉	8	ニンジン	10	沸かす	5	千切り	11
32	焼く	8	ネギ	10	器	5	卵	11
33	キュウリ	8	器	9	ワカメ	4	みじん切り	10
34	トマト	8	薄切り	9	みじん切り	4	ボウル	10
35	ボウル	8	サラダ油	9	ピーマン	4	ザル	10
36	薄切り	7	みりん	9	そうめん	4	サラダ油	10
37	盛る	7	小麦粉	8	ショウガ	4	キャベツ	10
38	アジ	7	野菜	8	サラダ油	4	カボチャ	10
39	エビ	7	キャベツ	8	片栗粉	4	油揚げ	10
40	ソース	7	ショウガ	8	千切り	4	薄切り	10
41	たれ	7	ピーマン	8	汁	4	みりん	9
42	輪切り	6	剥く	8	調味する	4	キュウリ	9
43	オリーブ油	6	ゆでる	8	溶く	4	冷ます	9
44	カツオ	6	ラップ	7	細切り	4	豆腐	9
45	みりん	6	筋	6	斜め薄切り	4	大根	9
46	大根	5	卵	6	薄切り	4	ネギ	8
47	卵	5	ソース	6	卵	4	ショウガ	8
48	サケ	5	たれ	6	固形スープ	4	インゲン	8
49	包丁	5	豆腐	5	大根	4	焼く	8
50	タコ	5	千切り	5	ゴマ油	3	出し汁	8

위의 <표4>에서 생선요리의 「アサリ、イカ、ウナギ、赤唐辛子」、고기요리의 「肉、牛肉、ささみ、野菜」、면요리의 「めん、めんつゆ、オクラ、沸かす」、야채요리의 「和える、電子レンジ、ナス、加熱する」 등은 각 분야별 어휘조사 자료에서 어느 한 분야에서만 빈도가 높게 나타나는 어휘로써 그 요리분야의 특징을 잘 나타내는 어휘로 볼 수 있다. 그러나 위에서 제시한 어휘는 상위 50위 이내의 어휘만을 제시한 것이어서 전체 어휘자료와 비교할 필요가 있다.

아래의 <표5>는 어느 한 분야에서 집중적으로 나타나는 어휘의 전체자료에서 차지하는 각 분야별 빈도와 사용률을 나타낸 것이다.

&lt;표5&gt; 각 분야별 빈도와 사용률

단 어	생선요리		고기요리		면요리		야채요리	
	빈도	사용률	빈도	사용률	빈도	사용률	빈도	사용률
アサリ	11	0.50	0	0.00	0	0.00	0	0.00
イカ	11	0.50	0	0.00	2	0.17	5	0.17
ウナギ	10	0.45	0	0.00	0	0.00	0	0.00
赤唐辛子	9	0.41	2	0.08	2	0.17	4	0.13
アジ	7	0.32	0	0.00	0	0.00	0	0.00
エビ	7	0.32	0	0.00	0	0.00	3	0.10
輪切り	6	0.27	4	0.16	1	0.09	5	0.17
オリーブ油	6	0.27	3	0.12	3	0.26	5	0.17
カツオ	6	0.27	0	0.00	0	0.00	0	0.00
サケ	5	0.23	0	0.00	0	0.00	0	0.00
包丁	5	0.23	0	0.00	3	0.26	2	0.07
タコ	5	0.23	0	0.00	0	0.00	0	0.00
肉	0	0.00	23	0.90	2	0.17	1	0.03
牛肉	0	0.00	16	0.63	2	0.17	0	0.00
ささみ	0	0.00	11	0.43	0	0.00	0	0.00
野菜	2	0.09	8	0.31	3	0.26	5	0.17
ラップ	1	0.05	7	0.27	0	0.00	8	0.27
筋	2	0.09	6	0.24	0	0.00	4	0.13
めん	0	0.00	0	0.00	7	0.61	0	0.00
めんつゆ	0	0.00	3	0.12	5	0.43	1	0.03
オクラ	0	0.00	0	0.00	5	0.43	7	0.23
沸かす	0	0.00	1	0.04	5	0.43	1	0.03
ワカメ	2	0.09	1	0.04	4	0.35	2	0.07
そうめん	0	0.00	0	0.00	4	0.35	0	0.00
汁	3	0.14	2	0.08	4	0.35	2	0.07
調味する	3	0.14	5	0.20	4	0.35	6	0.20
溶く	4	0.18	4	0.16	4	0.35	7	0.23
細切り	1	0.05	4	0.16	4	0.35	5	0.17
斜め薄切り	1	0.05	1	0.04	4	0.35	2	0.07
固形スープ	0	0.00	3	0.12	4	0.35	3	0.10
和える	4	0.18	2	0.08	3	0.26	17	0.57
電子レンジ	2	0.09	3	0.12	0	0	17	0.57
ナス	3	0.14	3	0.12	2	0.17	16	0.54
加熱する	2	0.09	4	0.16	0	0.00	16	0.54
ザル	1	0.05	2	0.08	3	0.26	10	0.33
カボチャ	0	0.00	0	0.00	1	0.09	10	0.33
冷ます	4	0.18	2	0.08	1	0.09	9	0.30
インゲン	0	0.00	2	0.08		0.00	8	0.27

<표5>에서 전체 자료와 대조하여 빈도와 사용률을 표시한 결과, <표4>에서처럼 어느 한 분야에서만 사용빈도가 높고, 다른 분야에서는 전혀 나타나지 않거나 사용빈도가 아주 낮은 어휘는 그 분야의 특징적 어휘가 되는 것이다. 반면, 생선요리

의 「イカ、赤唐辛子、輪切り、オリーブ油」、고기요리의 「野菜、ラップ、筋、包丁」、면요리의 「オクラ、ワカメ、汁、調味する、溶く、細切り、斜め薄切り、固形スープ」、야채요리의 「和える、加熱する、電子レンジ、ナス、ザル、冷ます、豆腐」와 같은 어휘는 상위 50위 이내에서는 한 분야에서 나타나지만, 전체 자료와의 대조에서는 여러 분야에서 공통적으로 사용되고 있다. 이러한 어휘는 요리에서 사용하는 재료 또는 요리 방법에서 자주 사용하는 어휘로써, 어휘조사의 양에 따라 빈도면에서도 거의 큰 차이를 보이지 않는 요리 분야의 공통어휘에 속한다고 볼 수 있다.

그러나, 생선요리의 「アサリ、ウナギ、アジ、エビ、カツオ、サケ、タコ」、고기요리의 「肉、牛肉、ささみ」、면요리의 「めん、めんつゆ、沸かす、そうめん」、야채요리의 「カボチャ、インゲン」과 같은 어휘는 어느 한 분야에서만 나타나거나, 한 분야에서 월등하게 높은 빈도로 나타나고 있어서 그 분야에서 자주 사용되는 특징적 어휘로 볼 수 있다. 이러한 특징적 어휘는 주로 각 요리분야의 재료를 나타내는 어휘가 많이 포함되어 있는 것을 알 수 있다. 어휘의 사용 예를 “요리재료”와 “요리방법”과의 상관관계에서 살펴보면 다음과 같다.

### 1) 생선요리

- 「アサリ」 - 香りが立ったらアサリを入れ強火でいためます。  
香りが立ったらアサリを入れ強火でいためます。
- 「ウナギ」 - 豆腐に味がしみたら、ウナギを加えてひと煮します。  
ウナギを4等分にして酒大さじ1を振り10分蒸します。
- 「アジ」 - アジを2センチ角に切り、同様に粗みじんにします。  
アジから出た水気をよくふいて、小麦粉をまぶし、油に入れて5分揚げます。
- 「エビ」 - エビをさっといためて取り出し、タマネギをいためます。  
揚げ油を180度に熱し、エビに片栗粉をまぶしてカラリと揚げ、～
- 「カツオ」 - 器にソース半量を流し、カツオを厚さ7ミリのそぎ切りにして並べます。  
カツオを厚さ7、8ミ리에切り、タレにからめます。
- 「サケ」 - 皿に、焼いたサケの皮目を下にしてのせ、ソースをかけます。  
皿に、焼いたサケの皮目を下にしてのせ、ソースをかけます。
- 「タコ」 - タコを厚さ2ミリくらいのそぎ切りにします。  
薄口しょうゆ小さじ1を入れて混ぜ、タコをあえます。

## 2) 고기요리

- 「肉」 - 油大さじ半分を足して肉をいため、火が通ったら野菜を戻します。  
フライパンにオリーブ油小さじ 1 を熱し、肉の両面をこんがり焼きます。
- 「牛肉」 - 鍋を熱して油大さじ 1 を入れ、牛肉をいためます。  
牛肉を繊維に沿って長さ 7 センチの細切りにし、塩小さじ 4 分の 1、コショウ少々を振ります
- 「ささみ」 - 2 センチに切ったミツバ、冷ましたキノコとささみをあえます。  
フライパンに油小さじ 1 を熱し、ささみを入れて両面を約 2 分半ずつ焼きます。

## 3) 면요리

- 「めん」 鍋にたっぷりの湯を沸かし、めんをゆでる準備をします。  
さらに、めんをゆでて冷水に取り、水気を切ります。
- 「めんつゆ」 - めんつゆをかけ、ワサビ、ネギを添えます。  
めんつゆを薄めてかけます。
- 「そうめん」 - そうめんはゆでて冷水にとり水気を切って器に。  
そうめんを表示通りにゆで、流水でもみ洗いをします。
- 「沸す」 - たっぷりの湯を沸かして塩を加え、パスタを入れます。  
鍋に湯をわかし、少量の塩を入れてスパゲティをゆでます。

## 4) 야채요리

- 「カボチャ」 - カボチャ、油揚げを加え、野菜が軟らかくなるまで 20 分ほど煮ます。  
カボチャを 2 センチの角切りにします。
- 「インゲン」 - 同じ湯でインゲンを 2 分ほどゆで、ざるにあげて冷まします。  
オリーブ油大さじ 1 を入れて混ぜ、タマネギ、トマト、インゲンをあえます。

위의 예문에서 각 분야에서 특징적 어휘와 상관관계를 이루는 “요리방법”을 나타내는 어휘로 「切る (そぎ切り、細切り、8 等分、角切り)」가 면요리를 제외한 모든 분야에서 사용되고 있고, 생선요리에서는 「炒める、煮る (蒸し煮)、ひと煮する、蒸す、揚げる、焼く、和える」, 고기요리에서는 「炒める、焼く、和える」, 면요리에서는 「ゆでる、かける」, 야채요리에서는 「煮る、ゆでる、和える」 등과 같은 요리방법

을 나타내는 어휘와 주로 사용되고 있는 것을 알 수 있다. 한편, 특징적 어휘로는 유일하게 “요리방법”을 나타내는 면요리의 「沸かす」는 모두 「湯」와 상관관계를 이루며 사용되고 있다.

지금까지는 각 분야에서 특징적으로 나타나는 어휘만을 대상으로 분석하였다. 이하에서는 각 분야에서 공통적으로 나타나는 어휘를 대상으로 “요리재료”와 “요리방법”과의 상관관계에서 어떠한 특징을 보이고 있는지 분석하여 보기로 한다.

#### 4.2. 각 분야별 공통어휘의 분석

<표6>은 각 요리 분야별 어휘조사 자료 중에서 상위 50위 이내에 포함되어 있으면서 세 분야 이상에서 공통적으로 나타나는 어휘를 각각 “요리도구”, “요리재료”, “요리방법”으로 분류하고, 그 안에 포함되는 어휘를 제시한 것이다.

<표6> 각 분야별 공통어휘

분야 분류	생선요리	고기요리	면요리	야채요리
요리 도구	鍋、器、大さじ、 小さじ、フライパン	鍋、器、大さじ、 小さじ、フライパン	鍋、器、大さじ、 小さじ、フライパン	鍋、器、大さじ、 小さじ、フライパン
요리 재료	大根、卵、砂糖、 水、塩、油、酒、 片栗粉、コショウ、 ショウガ、しょうゆ、 タマネギ、ネギ、み りん	卵、砂糖、水、 塩、油、酒、片栗 粉、コショウ、ゴマ 油、サラダ油、ショ ウガ、しょうゆ、タマ ネギ、ネギ、みりん	大根、卵、砂糖、 水、塩、油、酒、 片栗粉、コショウ、 ゴマ油、サラダ 油、ショウガ、しょう ゆ、タマネギ、ネ ギ、みりん	大根、卵、砂糖、 水、塩、油、酒、 コショウ、ゴマ油、 サラダ油、ショウ ガ、しょうゆ、タマネ ギ、ネギ、みりん
요리 방법	薄切り、千切り、み じん切り、盛る、揚 げる、熱する、煮 る、炒める、混ぜ る、焼く、	薄切り、千切り、み じん切り、盛る、揚 げる、熱する、煮 る、炒める、混ぜ る、焼く、ゆでる	薄切り、千切り、み じん切り、盛る、熱 する、煮る、炒め る、混ぜる、ゆでる	薄切り、千切り、み じん切り、盛る、揚 げる、熱する、煮 る、炒める、焼く、 ゆでる

<표6>에서 제시한 어휘는 요리 분야에서 공통적으로 사용 되는 어휘로써, 어휘조사의 양을 늘리거나 다른 분야의 요리에서도 항상 높은 빈도로 폭넓게 나타나는 어휘에 속한다고 볼 수 있다. 이하에서는 “요리도구”, “요리재료”, “요리방법”과 관련된 어휘의 사용 예에서 어떠한 특징을 보이고 있는지 살펴보기로 한다.

<표7> 각 분야별 공통어휘의 빈도와 사용률

분류	단어	생선요리		고기요리		면요리		야채요리	
		빈도	사용률	빈도	사용률	빈도	사용률	빈도	사용률
요리 도구	鍋	9	0.41	15	0.59	18	1.56	22	0.74
	器	9	0.41	9	0.35	5	0.43	13	0.43
	大きじ	75	3.39	85	3.33	39	3.38	77	2.58
	小さじ	46	2.08	63	2.47	21	1.82	67	2.24
	フライパン	12	0.54	28	1.10	9	0.78	18	0.60
요리 재료	大根	5	0.23	2	0.08	4	0.35	9	0.30
	卵	5	0.23	6	0.24	4	0.35	11	0.37
	砂糖	22	1.00	18	0.71	7	0.61	27	0.90
	水	21	0.95	23	0.90	18	1.56	46	1.54
	塩	33	1.49	37	1.45	15	1.30	44	1.47
	油	14	0.63	29	1.14	10	0.87	18	0.60
	酒	18	0.81	31	1.21	8	0.69	13	0.43
	片栗粉	10	0.45	18	0.71	4	0.35	4	0.13
	コショウ	16	0.72	28	1.10	7	0.61	22	0.74
	ゴマ油	6	0.27	10	0.39	3	0.26	12	0.40
	サラダ油	4	0.18	9	0.35	4	0.35	10	0.33
	ショウガ	9	0.41	8	0.31	4	0.35	8	0.27
	しょうゆ	23	1.04	29	1.14	13	1.13	26	0.87
	タマネギ	12	0.54	38	1.49	7	0.61	20	0.67
	ネギ	11	0.50	10	0.39	12	1.04	8	0.27
みりん	6	0.27	9	0.35	6	0.52	9	0.30	
요리 방법	薄切り	7	0.32	9	0.35	4	0.35	10	0.33
	千切り	11	0.50	5	0.20	4	0.35	11	0.37
	盛る	7	0.32	13	0.51	5	0.43	13	0.43
	揚げる	12	0.54	11	0.43	2	0.17	8	0.27
	熱する	11	0.50	28	1.10	9	0.78	20	0.67
	煮る	9	0.41	15	0.59	12	1.04	23	0.77
	みじん切り	10	0.45	13	0.51	4	0.35	10	0.33
	炒める	11	0.50	38	1.49	21	1.82	29	0.97
	混ぜる	19	0.86	14	0.55	6	0.52	18	0.60
	焼く	8	0.36	18	0.71	1	0.09	8	0.27
ゆでる	2	0.09	8	0.31	21	1.82	21	0.70	

<표7>은 상위 50위 이내에 포함되어 있으면서 각 분야별에서 공통적으로 사용되는 어휘의 빈도와 사용률을 나타낸 것이다. 분야에 따라서 약간의 차이를 보이는 부분도 있지만, 전체적으로 볼 때 거의 모든 분야에서 높은 빈도로 사용되고 있는 것을 알 수 있다. 표 안의 (음영)부분은 각 요리 분야에서 가장 높은 사용률을 나타내는 어휘를 표시한 것이다. “요리도구”, “요리재료”, “요리방법”과 관련된 어휘의 사용 예를 나타내면 다음과 같다.

1) 요리도구

「鍋」、「器」、「フライパン」

- 鍋にオリーブ油大さじ半杯を入れ、ニンニク、赤唐辛子を弱火で焦がさないようにいためます。(생선)
- 베이컨을幅 2 센치に切り、鍋に入れます。(면)
- サラダ菜を敷いた器に盛り、辛子しょうゆを添えます。(고기)
- 冷凍うどんを熱湯でゆでて水気を切り、器に入れ、汁をかけます。(면)
- 器に盛り付け、すりゴマを振ります。(야채)
- フライパンにバター小さじ 1 を熱し、両面をこんがり焼き上げます。(생선)
- フライパンを熱し油大さじ 1 を入れナスを焼き付けるようにいためます。(야채)

「大さじ」、「小さじ」

- 酒大さじ 1、中華スープ半カップ、アサリを加え、軸が煮えたら葉を加えます。(생선)
- しょうゆ大さじ 2、酢大さじ 1、砂糖、ゴマ油、トウバンジャン各小さじ 1 を合わせてかけます。(야채)
- 肉にしょうゆ、酒各小さじ 1、コショウ少々、卵をもみこみます。(고기)
- しょうゆ大さじ 2、みりん小さじ 2、塩小さじ 3 分の 2 を加えて味をととのえます。(면)

위의 예문은 각 분야에서 공통적으로 나타나는 어휘 중에서 “요리도구”을 나타내는 어휘의 사용 예를 제시한 것이다. 요리도구를 나타내는 어휘 중에서 「鍋」、「器」、「フライパン」은 요리의 재료인 「オリーブ油、ニンニク、赤唐辛子、ベーコン、サラダ菜、油、ナス、バター、肉」 등을 요리하는 과정에서 사용하는 도구로 사용되고 있는데, 요리방법과의 관계에서는 「鍋」는 주로 「いためる、ゆでる、熱する、煮る、煮立てる」 등의 어휘와 같이 사용되고, 「器」는 「盛る、盛り付ける、入れる」 등과, 「フライパン」은 「熱する、いためる、焼く」 등의 어휘와 같이 관계를 이루며 사용되고 있다. 사용률에서 보면, 「鍋」는 면요리에서 높은 빈도로 나타나고, 「フライパン」은 고기요리에서 높은 빈도로 나타나고 있으며, 「器」는 거의 모든 분야에서 나타나고 있는 것을 알 수 있다.

한편, 「大さじ、小さじ」는 주로 「しょうゆ、塩、砂糖、酢、酒、みりん」 등과 같은 조미료의 양을 나타내는 도구로 사용되면서 거의 모든 분야에서 고루 나타나고 있다.

2) 요리재료

아래에서는 요리에서 주로 사용되는 재료가 요리방법과 관련된 어휘와 어떠한 상관관계에서 사용되고 있는지를 고찰하여 보기로 한다. 요리재료와 요리방법과 관련된 사용 예를 제시하면 다음과 같다.

「砂糖」、「水」、「塩」、「酒」、「しょうゆ」、「みりん」、「片栗粉」、「コショウ」

- 酒大さじ半分、砂糖、しょうゆ各大さじ1を合わせ、煮汁を用意します。(생선)
- 片栗粉大さじ4とカレー粉を合わせておきます。(생선)
- 魚に塩、コショウ少々を振ってしばらくおきます。(생선)
- 砂糖、しょうゆ各大さじ2、みりん大さじ1を入れて煮立て、肉を取り出します。(고기)
- 4等分し、小判形に丸めて片栗粉を薄くまぶします。(고기)
- 豚肉を広げて塩、コショウ各少々を振ります。(고기)
- しんなりしたらコンソメ、春雨、水300ccを加え、いため煮にします。(면)
- 片栗粉大さじ1を同量の水で溶いて加え、とろみをつけます。(면)
- 最後にミズナを加えてコショウを振り混ぜます。(면)
- 酢大さじ半分、塩、コショウ各少々を混ぜます。(야채)
- 片栗粉大さじ半분을水大さじ1で溶いて加え、とろみをつけます。(야채)
- それぞれ、塩、コショウ各少々を振ります。(야채)

요리의 재료 중에서 「砂糖」、「水」、「塩」、「酒」、「しょうゆ」、「みりん」、「片栗粉」、「コショウ」 등의 어휘는 「合わせる、入れる、まぶす、加える、振る、振り混ぜる、混ぜる」 등과 같이 요리방법을 나타내는 어휘와 관계를 이루어 사용되고 있으며, 거의 모든 분야에서 높은 빈도로 나타나고 있다.

「油」、「ゴマ油」、「サラダ油」

- 180度の油で約2分、からりと揚げます。(생선)
- 外側にも片栗粉をまぶし、170度の油で揚げます。(고기)
- 油大さじ1でニンニク、キノコ、ピーマンを順にいためます。(면)
- 油大さじ2.5を混ぜてドレッシングを作ります。(야채)
- ひと煮立ちしたら火を止めて、ゴマ油小さじ1を加えます。(생선)
- ゴマ油小さじ1を加え、ひと混ぜします。(고기)
- ゴマ油少々、セ리를加えて火を止めます。(면)
- ゴマ油小さじ1を回しかけます。(야채)
- サラダ油、酢、各大さじ2、塩小さじ3分の1を合わせてソースを作ります。(생선)
- サラ다油少々を入れた熱湯で軽くゆでます。(고기)
- 牛肉を長さ3センチに切ってサラダ油小さじ1でいため、しょうゆ、酒、砂糖各小さじ半分で調味します。(면)
- フライパンにサラダ油小さじ1を入れ、中火で熱します。(야채)

요리의 재료 중에서 「油」는 요리방법의 「揚げる、いためる、混ぜる」 등의 어휘와 함께 사용되고 있고, 「ゴマ油」는 주로 「加える、回しかける」 등과 사용되며, 「サラダ油」는 「合わせる、入れる、いためる」 등과 같이 요리방법을 나타내는 어휘와 관계를 이루어 사용되고 있다. 사용률에서는 거의 모든 분야에 걸쳐 높은 빈도로 나타나고 있다.

「大根」、「卵」、「ショウガ」、「タマネギ」、「ネギ」

- 大根をおろして水気を半分絞り、酢大さじ3、薄口しょうゆ、砂糖各大さじ1.5を合わせ、~(고기)
- 大根を長さ3センチの太めのせん切りにします。(면)
- 卵を溶いて回し入れ、ふたをして半熟状に仕上げます。(생선)
- しょうゆ小さじ2を入れて煮立て、卵を加え、ひと混ぜします。(면)
- シソ、ショウガを千切りに、それぞれさっと水に通して絞ります。(생선)
- タマネギとショウガをみじん切りにし、青ジ소는1枚を半分に切ります。(고기)
- ネギ、ニンニク、ショウガをみじん切りにします。(야채)
- 鍋にバターを溶かし、タマネギを弱火でいため、小麦粉を加えて混ぜます。(생선)
- 카보챤의種、わたを除いてひと口大に切り、タマネギを薄切りにします。(야채)
- 水菜を長さ3センチに、ネギを千切りにし、それぞれ水にさらします。(생선)
- ネギを加えてさらに2、3分煮て、しょうゆ少々で味を調えます。(고기)
- みそを溶き入れ、うどんとネギを入れて3、4分煮ます。(야채)

요리의 재료를 나타내는 어휘 중에서 「大根」은 요리방법의 「おろす、千切り」 등의 어휘와 함께 사용되고 있고, 「卵」는 주로 「加える、溶く」 등과 사용되며, 「ショウガ」는 「加える、千切り、みじん切り」 등과, 「タマネギ」와 「ネギ」는 「加える、入れる、千切り、みじん切り、薄切り、炒める」 등과 같은 요리방법을 나타내는 어휘와 관계를 이루어 사용되고 있다. 사용률에서는 거의 모든 분야에 걸쳐 높은 빈도로 나타나고 있다.

3) 요리방법

아래에서는 요리방법과 관련된 어휘가 요리재료와 어떠한 상관관계에서 사용되고 있는지를 고찰하여 보기로 한다. 요리방법과 요리재료와 관련된 사용 예를 제시하면 다음과 같다.

「薄切り」、「千切り」、「みじん切り」

- マグロを5ミリの薄切りにして器に盛り、千切りにしたショウガと青ジ소를添え、たれを回しかけます。(생선)

- キクラゲは水で戻し千切りに、野菜と鶏肉は薄切りに。(고기)
- 鍋にサラダ油を熱し、薄切りにしたニンニクをいため、香りが出てきたら、~(면)
- ニンニクは薄切り、赤唐辛子は小口切りに。(야채)
- セロリはすじを取り長さ4センチの千切りに、ネギも千切りにします。(생선)
- キクラゲは水で戻し千切りに、野菜と鶏肉は薄切りに。(고기)
- うどんに肉みそ、千切りにしたキュウリ、ネギをのせます。(면)
- 大根を千切りにし、リンゴも皮と芯を除いて千切りにします。(야채)
- ショウガは細かくみじん切りにし、全部を合わせ混ぜます。(생선)
- タマネギをみじん切りにし、牛肉を幅1センチに切ります。(고기)
- タマネギ、ニンニクをみじん切りにします。(면)
- ネギ、ニンニク、ショウガをみじん切りにします。(야채)

요리 방법을 나타내는 「薄切り」、「千切り」、「みじん切り」는 재료와 밀접한 관계를 나타내는 어휘로써, 요리 재료 중에 「ニンニク、ネギ、大根、ショウガ、タマネギ、リンゴ」 등과 같은 야채나 과일을 이용한 요리에서는 「薄切り」、「千切り」、「みじん切り」 등의 어휘가 모두 사용되지만, 「마그로、鶏肉」 등과 같은 생선이나 육류는 「薄切り」만이 사용되고 있는 것을 알 수 있다.

#### 「盛る」、「混ぜる」、「熱する」

- すり白ゴマを合わせてたれを作り、めんをあえて器に盛ります。(면)
- 六つに切り、よじを抜き器に盛ります。(야채)
- 酒小さじ2、卵白半個分、コショウ少々とよく混ぜます。(생선)
- 鍋にだし汁、みそ、みりん大さじ1を入れて混ぜ、煮立てます。(고기)
- 揚げ油を160度に熱し、シトウを入れます。(생선)
- 鍋を熱し、油小さじ1をひいて鶏肉をいため、~(고기)
- 中華めん油小さじ1を絡ませ、熱したフライパンでいため、~(면)

요리 방법을 나타내는 「盛る」、「混ぜる」、「熱する」는 재료 및 도구와 관계를 이루며 사용되고 있다. 「盛る」는 요리도구인 「器」와 함께 사용되고 있고, 「混ぜる」는 요리재료인 「酒、卵、みそ、みりん」 등의 어휘와 관계를 이루며 사용되고 있다. 그러나, 「熱する」는 요리재료인 「油、揚げ油」와 요리도구인 「鍋、フライパン」 등의 어휘와 관계를 이루며 사용되고 있는 것을 알 수 있다.

#### 「揚げる」、「煮る」、「炒める」、「焼く」、「ゆでる」

- サケに小麦粉をまぶし170度の油で2分ほど揚げ、~(생선)

- 肉を広げて入れ、約2分、カラリと揚げます。(고기)
- ナス、オクラを揚げて油をよく切り、薬味だれであえます。(야채)
- うどん、油揚げ、ネギをいれてさっと煮ます。(면)
- 鶏肉、豆腐を入れて弱火で2、3分煮ます。(고기)
- アサリ、ホタテを加えて5分煮て、コチュジャンとしょうゆ大さじ1を加えて味を調えます。  
(생선)
- フライパンにゴマ油、ニンニクを入れ、弱火でいためます。(야채)
- 鍋を熱してオリーブ油大さじ1、ニンニク、ショウガ、赤唐辛子少々、肉を入れ、よく  
いためます。(면)
- フライパンにゴマ油小さじ1.5を熱し、ショウガ、豚肉、タマネギ、ナス、ピーマンの  
順に入れていためます。(고기)
- 塩ザケを焼いてほぐし、生シイタケを焼いて細切りにします。(생선)
- 皿に、焼いたサケの皮目を下にしてのせ、ソースをかけます。(생선)
- フライパンを熱し、肉の両面をこんがり焼きます。(고기)
- 油小さじ1を足して野菜を焼きます。(고기)
- めんをゆでて湯を切り、スープの鍋に加えます。(면)
- そうめんはゆでて冷水にとり水気を切って器に。(면)
- 同じ湯でタマネギをさっとゆで、広げて冷めます。(야채)
- キャベツはさっとゆでて短冊に切り、冷めます。(야채)

요리 방법을 나타내는 「揚げる」、「煮る」、「炒める」、「焼く」、「ゆでる」  
는 주로 요리재료를 나타내는 어휘와 관계를 이루며 사용되고 있다. 「揚げる」  
、「煮る」、「炒める」、「焼く」는 요리재료 중에서 「サケ、アサリ、ホタテ、  
肉、鶏肉、豚肉」 등의 생선이나 육류와, 「にんにく、ショウガ、タマネギ、ナス、ピー  
マン、シイタケ」 등의 야채류와 관계를 이루며 사용되고 있다. 이에 비해서 「ゆで  
る」는 요리재료 중에서 「めん、そうめん、タマネギ、キャベツ」 등, 주로 면요리와  
야채요리에서 높은 사용률을 나타내고 있다.

## 5. 맺음말

본 논문에서는 일본의 요리 분야 중에서 생선, 고기, 면, 야채 요리와 관련된  
자료를 대상으로 어휘조사를 실시하여, 전체 요리분야와 각 요리분야에서 사용  
되는 어휘의 특징을 고찰하고, 각 요리분야에서 특징적으로 사용되는 어휘와 공

통적으로 사용되는 어휘를 제시하고 사용 예를 “요리도구”, “요리재료”, “요리방법”으로 분류하여 각 어휘간의 상관관계를 분석해 보았다.

각 요리분야에서 특징적으로 사용되는 어휘와 공통적으로 사용되는 어휘를 정리하면 다음과 같다.

#### 1) 각 분야별 특징적 어휘

(생선요리) - 「アサリ、ウナギ、アジ、エビ、カツオ、サケ、タコ」

(고기요리) - 「肉、牛肉、ささみ」

(면요리) - 「めん、めんつゆ、そうめん、沸す」

(야채요리) - 「カボチャ、インゲン」

#### 2) 각 분야별 공통 어휘

(요리도구) - 「鍋、器、大さじ、小さじ、フライパン」

(요리재료) - 「大根、卵、砂糖、水、塩、油、酒、片栗粉、コショウ、ゴマ油、  
サラダ油、ショウガ、しょうゆ、タマネギ、ネギ、みりん」

(요리방법) - 「薄切り、千切り、みじん切り、盛る、揚げる、熱する、煮る、  
炒める、混ぜる、焼く、ゆでる」

이상으로 각 요리 분야에서 특징적 어휘와 공통 어휘를 “요리도구”, “요리재료”, “요리방법”으로 분류하여 각 어휘간의 상관관계를 분석해 보았다.

앞으로 어휘조사의 양과 분야를 늘려 객관적이고, 체계적인 관점에 의한 일본 요리 분야 어휘의 특징을 좀 더 명확히 밝힐 필요가 있다고 생각된다. 그리고 일본 요리 연구를 통한 일본어학습자의 어휘습득 및 전문분야의 어휘연구에 도움이 될 수 있는 데이터의 작성을 과제로 삼는다.

## 【参考文献】

- 金直洙(2004) 「日韓基幹語彙の比較研究—その選定および意味分野別構造分析を中心に—」 (『比較語彙研究の試み11』 語彙研究会) p 130
- 国立国語研究所(1984) 『日本語教育のための基本語彙調査』 (秀英出版)
- 国立国語研究所(2004) 『分類語彙表』 増補改訂版 (大日本図書)
- 土屋信一(1992) 「基幹語彙の探索」 (『文化言語学その提言と建設』 三省堂)
- 林四郎(1971) 「語彙調査と基幹語彙」 (『電子計算機による国語研究Ⅲ』 国立国語研究所)

## 要 旨

本稿は、日本の料理分野の中で、魚、肉、麺、野菜料理に関する資料を対象に、語彙調査を実施し、全体の料理分野と各料理分野で使用される語彙の特徴を考察し、関連する語彙を提示することにより、日本語学習者の語彙習得と専門分野の語彙研究に役立てることを目的としている。

研究の方法としては、語彙調査で得られた各料理分野の語彙の頻度（使用率）を基準にして比較し、使用される語彙を「料理道具」、「料理材料」、「調理方法」に分類してその中に含まれる語彙間の相関関係を分析してみた。

分析の結果、各料理分野で特徴的に使われる語彙と、共通的に使われる語彙をそれぞれ選定し、使用例を通してその特徴を把握することができた。各料理分野で特徴的に使われる語彙には、魚料理の「アサリ、ウナギ、アジ、エビ、カツオ、サケ、タコ」、肉料理の「肉、牛肉、ささみ」、麺料理の「めん、めんつゆ、そうめん、沸す」、野菜料理の「カボチャ、インゲン」が選定できた。また、共通的に使われる語彙には、料理道具の「鍋、器、大きじ、小さじ、フライパン」、料理材料の「大根、卵、砂糖、水、塩、油、酒、片栗粉、コショウ、ゴマ油、サラダ油、ショウガ、しょうゆ、タマネギ、ネギ、みりん」、調理方法の「薄切り、千切り、みじん切り、盛る、揚げる、熱する、煮る、炒める、混ぜる、焼く、ゆでる」などがあるのを明確にした。

本稿は、まだ初期段階の研究であるため不十分なところもあると思うが、中・上級の日本語学習者の語彙教育と専門分野の語彙研究資料としての基礎データ作りはできていると思う。

キーワード：語彙、料理語彙、特徴的 語彙、共通語彙、料理道具、料理材料、調理方法

투 고 : 2010. 2. 28

1차 심사 : 2011. 3. 19

2차 심사 : 2011. 4. 2