



# 和文論文作りを通して コミュニケーションを考える

## その6 「事実」と「確認」

呉大学看護学部  
山下 洵子

「ウソ！」

突然、後ろからの声。そして、

「ウソ」「ウソ」「ウソッ」「ホントに」「ホントに」「ホントに」「ホントに」……, そんな会話(?)が路上を歩いている私の後ろで続いている。携帯電話の相手とどんな話がはずんでいるのだろうか?

仮に、以下のような会話だとしてみよう。

相手：今朝方、お隣さんから掘りたての筍をもらったの。

「ウソ！」

相手：街中だけだね、お隣さんには竹藪があるの。それで、筍の刺身を食べたの。

「ウソ」

相手：すごっくおいしいよ。

「ウソ」

相手：筍を生で食べる人、結構いるよ。甘みがあって瑞々しいよ。

「ウソッ」

相手：もちろん、掘りたてじゃないとだめよ、刺身で食べるには。掘ってちょっとでも時間がたつと、えぐ味が出るから。

「ホントに」

相手：お店で売ってるのは掘ってから何時間もたってるから、生でなんか食べられないよ。

「ホントに」

相手：だから、茹でるじゃあない。そのとき、米糠を入れるでしょ。

「ホントに」

相手：米糠を入れて茹でると、えぐ味の成分が水に溶け出しやすいのよ。

「ホントに」

果たして、この会話のなかで、どれが「ウソ」でどれが「ホント」、つまりどれが「事実」でどれがその肯定(事実として同意あるいは「認識」)であろうか? 「事実」とは、広辞苑第五版(岩波書店, 1998)に従い、「時間空間内に見出される実在的な出来事または存在」と定義して、ちょっと考えてみよう。

### ■ えぐ味はすべて溶け出るか?

筍のえぐ味の成分は、主に蔞酸やホモゲンチジン酸である、と考えられている。あく抜きとは、これらの成分を除いたり、抑えたりする操作をいう。茹でるとえぐみ成分が茹で汁の中へ溶け出ていく。で

は、全部溶け出るか？ もちろん、そんなことはない。かなりが残る。どのくらい残るかは、茹で時間、茹でるのに使う水の量、なべの大きさ、掘ってからどのくらいたっているかなど多くの要因が関わるから、正確に言うのは難しいが。

実は、この雑誌の前号に「大豆」についての一文<sup>1)</sup>を寄稿したが、そのなかに「……クリヤシイなど大部分のドングリ類やトチの実は、いわゆるあく抜きをしなければ、渋味・苦味・えぐ味が強くて食べられない」と書いた。この表現は、はじめは「……あく抜きをしなければ、渋味・苦味・えぐ味で食べられない」であった。

共著者とこんな議論をした。この表現だと、「渋味・苦味・えぐ味がある」と食べられないことになるが、それでいいか？ つまり、正確な表現か？

茹でても、いくらかは残るあく成分。それが、筍独自のいわゆる乙な味を醸し出す。味覚の年季を経てこそわかる大人の味。まさに、えぐ味成分が残ったからこそその妙であろう。しかし、えぐ味成分がどのくらいあると、えぐくて食べられないと思うか、あるいは乙な味とを感じるか、それには個人差がある。

翻って、そもそもえぐ味とは何か？ 食品・栄養・健康用語事典（同文書院、1981）によると、「食べたときに不快な作用を与える味、苦味に渋味を混じえたような不快味をいう」。その定義に従うと、「不快な作用を与える味」がなくなれば、えぐ味がなくなることになる。つまり、えぐ味成分が残っていても味覚として感じるえぐ味は消えた、ということである。そうであれば、まだ、“えぐ味がある”と感じるあいだは不快で食べられず、乙な味として受け入れるときにはえぐ味とは違う別の味として捉えているに違いない。

しかし、そういった捉え方は、皆（日常、日本語で生活している人たち）の共通な認識であろうか？

どんな味でも、適度であってこそいい味。例えば、渋いお茶、ほろ苦い蔞の臺、激辛カレー味など。濃い過ぎる味は、どんな味でも不快そのもの、食べられた物ではない。

えぐ味もそのように捉え、“ちょっとえぐい”のを乙な味としている人がいてもおかしくない。ちなみに、周りの何人かに聞いてみた。「えぐいのは絶対に食べられない。許容範囲外」と言い放つ人もいたが、「薄いえぐ味が残っていてこそ筍特有のおいしさ」という人もいた。出身地や老若男女の違いはなかったから、どういう語彙文化のなかで育ったかで違うのであろう。

共著者とそんなやりとりをして、結局、「……渋味・苦味・えぐ味が強くて食べられない」と直そう、と落ち着いた。そして、学術雑誌に投稿するのだからできるだけ正確な表現を心がけよう、とあらためて確認し合った。

自然科学は「事実」を認識しそれを他の人と「確認」する作業である、と私は捉えている。自分が認識した「事実」が他の人に「確認」されてはじめて「事実」になる。自分以外の人から認められなければ、それは「事実」にはならない。科学の場でのコミュニケーションは、自分の認識を他の人にできるだけ正しく伝える作業から始まる。共著論文の場合は、まずは、共著者との確認作業が必須。

## ■ 「事実」とは何か？

ところで、「事実」であるが、先に引用した定義「時間空間内に見出される実在的な出来事または存在」は、広辞苑の語義②に書いてあることである。語義①には「事の真実。真実の事柄。本当にあった事柄」とある。

山下洵子という女が呉市に住んでいる。いま、職場のPCを使ってこの原稿を書いている。バックに学生から借りたモンゴル800のCDを流している。「矛盾の上に咲く花」が気に入っている。数週間前友人の一人にとんでもない誤解をされ、いまだそれを解く糸口がつかめず憂鬱である。

これらは全て「事実」である。同じように、私以外の誰もがそれぞれの事実を積み重ねながら生きている。だから、いつでも誰にでも事実はある。

だからこそ、裁判などではもちろんのこと、日常でも「事実」を「確認」する場面がしばしばある。信用している人から受けた「ホント」という情報をすぐに事実として受けとめることもあるし、「ホント」か「ウソ」かの緊張した確認作業を経てかけがえのない信頼関係ができあがることもある。逆に、事実

に深く立ち入らないで、かろうじて繋がっている関係もある。

しかし、こうした「事実」をいくら並べても、この「交流」コーナーで話題にしようとしている科学の「事実」とはならない。なぜか？ 科学とは、広辞苑によると「体系的であり、経験的に実証可能な知識」である。その知識に入らないからである。自然科学では、あくまで語義②の「事実」を取り扱う。

## ■ 再び「事実」について

その「事実」を論じるのが、つまり科学論文を書くのが、日本人はへただ、とよく言われる。前号のこの「交流」コーナーで、秋山さん<sup>2)</sup>は、「欧米系の言語は、論理的な文章を書くのに日本語より適しているように見える。しかし、その理由のかなりの部分は、わたしたちが学問とか理論とか呼んでいるもの自体が、かれらの言語を基盤にして発展してきたことによっている。日本語そのものが非合理的・非論理なのではなくて、むこうの土俵で、むこうのルールで勝負をしなければならないためにハンディキャップを負っているのだ」と述べているが、まったく同感。そのハンディキャップをいつも感じながら、「英語ができて当たり前」の現場で、論文づくりに苦労しているのが私の事実である。

ところで、広辞苑の語義②「時間空間内に見出される実在的な出来事または存在」であるが、実は、この説明の前には「本来、神によってなされたことを意味し」と付いている。とすると、「事実」は神が存在した国（民族）の言葉の翻訳ということ？ さもありなん。科学を包括する「哲学」の訳語でさえも、明治時代の所産というではないか。自然科学が基礎を置く哲学のなかのひとつの用語（英語であれば、fact）を「神」を信じる国から輸入したとき、意図的に語義①に並ばせた可能性がある。（これが「事実」かどうかの「確認」はまだしていない。）

再びもどって語義①であるが、この方も、説明の前に付け加えがあって、【史記】とある。こちらも、古い時代にてであるにしても、輸入した語彙であるらしい。気になって、手持ちの古語辞典（旺文社、1995）に当たってみた。なんと、見出し語に「事実」がない！ 「事実」と似た語句に「真実」があるが、こちらは載っているというのに。「事実」は、【史記】に連れられ日本に入っては来たものの、和語に組み入れられることがなく広まらなかったということだろうか？

そうだとすれば、日本人は真実を追究することはあっても、「事実」を概念化する文化をもたなかった、ということになる。それが事実であれば、自然科学が日本で生まれなかったのは当然であろう。私たち日本人が科学の場で活動するのに、言語のハンディキャップがある以前のハンディキャップがあることになる……。

とはいえ、日本人だって、古来、森羅万象に五感を震わした。洞察、知識、創造といった自然科学に結びつく活動と無縁であったわけでもない。しかし、そうした事実があるとしても、自然科学を産む文化はなかったのが事実である。今日私たちが自然科学と呼んでいる学問は、外国で誕生したものであるのは事実であるから。

それは一体、何を意味するのだろうか？ 大変興味がある。言語学にも歴史にも哲学にも疎い私であるが、頭の隅に取めておいていつか勉強してみたい。「事実は小説より奇なり」という。想像もしなかった「事実」の発見に行き当たるかもしれない。

## 文 献

- 1) 濱屋悦次, 山下洵子: 日本の食生活における大豆の存在意義——人口成長と大豆の蛋白質, 看護学統合研究 3 (2):9-17, 2002.
- 2) 秋山洋子: 日本語はあいまいか, 看護学統合研究 3 (2):71-74, 2002.