

研究紀要

第 10 号

令和 3 年 3 月

岡山科学技術専門学校

目 次

| | | |
|--------------------------------------------------|-----------------|---|
| おことわり | 編集委員 | 2 |
| 1 麹菌由来酵素処理による小麦アレルギーの低アレルゲン化 | 食品生命科学科 金子義次 | 3 |
| 2 ベトナム語母語話者とのコミュニケーションにおける留意点 ーベトナム語の特徴をふまえてー | 進学準備学科 萩森建也 | 8 |

おことわり

編集委員

令和3（2021）年3月に発行を予定しておりました本研究紀要ですが、起稿段階になって新型コロナウイルス感染が拡大し、だれも予想しえなかった事態となりました。

本校においても、感染拡大防止に取り組みながら、予定していた授業を100%実施することを優先し全力を投じたため、寄稿数が予定の半分になってしまいました。

そこで、今回は発行する際の体裁を簡略化して、ホームページ上のみでの発表とさせていただきます。寄稿いただきました先生方に心から感謝申し上げます。

終わりに、本校教育の充実・発展に、ご理解、ご支援をいただいております皆様に厚くお礼申し上げますとともに、本紀要を御高覧いただき御指導を賜れば幸甚に存じます。

麴菌由来酵素処理による小麦アレルギーの低アレルギー化

食品生命科学科
金子義次

1. はじめに

米やトウモロコシと並ぶ世界3大穀物の一つである小麦は、世界で最も多く食べられている穀物である。我が国における小麦の消費量は、1935年頃は56万トンであり、そのうち7万トンがパン用であった。その後1955年には208万トン、そのうち32%の67万トンがパン用として消費された。1935年～1955年の20年間で約10倍に増加した。また、1975年は141万トン、1982年は170万トンがパン用として消費された。この小麦消費増加が、小麦アレルギー増加の原因の一つであると考えられている。¹⁾

小麦アレルギーは、小麦粉に含まれるタンパク質が最大の原因であると考えられ、アレルギーを引き起こす小麦タンパク質は、含有量が多いグルテニン、グリアジン等80種類にも及んでいる。²⁾

醤油は小麦を使う食品として知られるが、醤油摂取後にアレルギー症状が出現した報告はない。この理由は、醤油製造中に麴菌が生成するタンパク分解酵素や製造中の火入れ工程により、アレルギーの原因であるタンパク質が低分子化するためである。

そこで麴菌を使い、食べてもアレルギーが発現しないクッキーの試作をおこなった。小麦タンパクの分子量が短く分解されたかは、SDS-PAGE(ポリアクリルアミドゲル電気泳動)にて確認した。

また、麴菌を使用したクッキーでは、タンパク質の分子量は小さくなる可能性はある一方で、遺伝子には変化が見られないことを小麦のプライマー(DNAの断片)を用い、PCR(DNAの増幅)処理後アガロース電気泳動にて確認した。

2. 実験内容

2-① クッキーの試作および配合

a コントロール (麴菌無配合)

| | |
|---------|-------|
| 薄力粉 | 30 g |
| バター | 20 g |
| 砂糖 | 10 g |
| オリーブオイル | 2.5ml |

b 米麴配合クッキー

| | |
|---------|-------|
| 薄力粉 | 30 g |
| バター | 20 g |
| 砂糖 | 10 g |
| 米麴 | 10 g |
| オリーブオイル | 2.5ml |

c ひしお麴配合クッキー

| | |
|---------|-------|
| 薄力粉 | 30 g |
| バター | 20 g |
| 砂糖 | 10 g |
| ひしお麴 | 10 g |
| オリーブオイル | 2.5ml |

*麴菌は、米麴、ひしお麴の2種類を使用した。

2-② クッキー作製手順

溶かしたバターに、小麦粉(薄力粉)、砂糖、麴、オリーブオイルを添加し、クッキー生地練り合わせた。

その後、直径50mmの棒状にし、ラップにくるみ室温で30分間生地を寝かせた。その後冷凍保存した。

冷凍したクッキー生地を解凍後37℃24時間および48時間酵素反応させ、170℃にて15分間焼成した。この試料をもとにPCRを行った。

2-③ クッキーから小麦 DNA の抽出

DNA 抽出用試薬、緩衝液等

- ・CTAB 緩衝液
- ・クロロホルム/イソアミルアルコール混合液
- ・TAE 緩衝液
- ・10×TBE 緩衝液
- ・PCR 緩衝液
- ・70%エタノール
- ・イソプロピルアルコール
- ・Ampitaq Gold360 Master MiX
- ・ローディングバッファー

タンパク質抽出用

- ・6mol/L 尿素

タンパク質泳動用

- ・SDS 緩衝液

タンパク質溶解用

- ・99%エタノール

2-④ 使用プライマー

オリエンタル酵母工業(株)から検知用のプライマーの情報を得て、以下のプライマーを使用した。

- ・F-primer : 5'-CAT CAC AAT CAACTT
ATG GAG G-3'
- ・R-primer : 5'-TTT GGG AGT TGA GAC
GGG TTA-3'

2-⑤ DNA 抽出方法

DNA の抽出は参考文献³⁾の CTAB 法(植物ゲノム DNA 抽出法)に従った。

- (1) クッキー1.40 g と CTAB 緩衝液 5ml を遠心管に挿入。
- (2) 55°C30min 加温後攪拌、上澄み液 600 μ l をマイクロチューブに移す。
- (3) 移した上澄み液にフェノール/クロロホルム混合液 500 μ l を混合。
- (4) タッチミキサーで懸濁後 7,500 回転で 15min 遠心分離。遠心分離後上澄みをマイクロチューブに移す。
- (5) 500 μ l のイソプロピルアルコールを添加。

(6) 7,500 回転 1min 遠心分離し、上層部を廃棄した。

(7) 沈殿物に 70%エタノール 500 μ l 添加。

(8) 7,500 回転 1min 遠心分離、沈殿物を触らないようにエタノールを廃棄。

チューブの蓋を開け 3min エタノールを蒸発させた。

(9) TAE 緩衝液を 100 μ l 添加。

(10) 混和した後 15min 放置、完全に沈殿物を溶解。

(11) RNaseA を 5 μ l 添加。

(12) 37°C30min 加温し酵素を反応させた。

(13) 加温後、CTAB 緩衝液 200 μ l、クロロホルム/イソアミルアルコール 250ml を入れ、タッチミキサーで懸濁後 7,500 回転 15min 遠心分離した。遠心分離後上層部を新しいマイクロチューブに移した。

(14) イソプロピルアルコール 200 μ l 添加し、軽く混釈し、上澄み液を廃棄した。

(15) 70%エタノール 200 μ l を添加し沈殿物を触らないようにエタノールを廃棄。その後蓋を開けてエタノールを蒸発させた。

(16) 滅菌水 50 μ l 添加、DNA を溶解するように促した。この操作で得た抽出物を DNA 試料液とした。

2-⑥ PCR による増幅

PCR はアレルゲンチェッカーの取り扱い説明書に従った。

a PCR 用反応液は以下に調製

- | | |
|-------------|----------------|
| ・滅菌水 | 16.375 μ l |
| ・PCR 緩衝液 | 2.5 μ l |
| ・25mM 塩化 Mg | 1.5 μ l |
| ・F-primer | 1.0 μ l |
| ・R-primer | 1.0 μ l |
| ・DNA 試料液 | 2.0 μ l |

b PCR の反応条件

| | |
|--------|--------------------|
| 初期変性 | 95°C 10min |
| 変性 | 95°C 30sec |
| アニーリング | 60°C 30sec 50 サイクル |
| 伸長反応 | 72°C 30sec |
| | 72°C 7min |

2-⑦ 電気泳動 (アガロース)

アガロースゲルの作製 (濃度 3.0%)

- ・ 10×TAE 緩衝液 10ml
- ・ 蒸留水 90ml
- ・ アガロース 3g

ゲルを泳動層に置き、10×TAE 緩衝液を 10 倍希釈して 300ml 入れた。

染色用 PCR 反応液に 2 μ l のローディングバッファー(添加試薬)を加えてよく混合した。

各ウェル(試験用レーン)に 10 μ l 注ぎ 100V で 30min 泳動を行った。

染色

泳動の終わったアガロースゲルを以下の溶液で 20 分間染色した。

- ・ 1×TAE 緩衝液 100ml
- ・ CBB 0.05g

染色後 20min、1×TBE 緩衝液につけて脱色した。

2-⑧ 小麦タンパク分子量の測定

試作クッキーからタンパクの抽出

- (1) 試作クッキー 3g、99%エタノール 7ml を遠心管に入れ、室温 2h 放置した。
- (2) 1,500 回転 15min 遠心分離を行った。
- (3) 遠心分離後、上澄み液のエタノールを廃棄。
- (4) 残ったエタノール不溶性成分を乾熱滅菌器に入れ、80°C 1h 乾燥させ、さらに冷凍庫にて 24h 乾燥させた。
- (5) 得られた凍結乾燥物を 6M の尿素で 10mg/ml に溶解し、タンパク抽出試料とした。
- (6) 抽出したタンパク質の分子量の挙動を SDS-PAGE で確認した。

SDS-PAGE 検査方法

SDS-PAGE は Laemmli の方法に従った。⁴⁾

a アクリルアミド濃縮ゲル (3%)

- ・ 蒸留水 5.9ml
- ・ 30%アクリルアミド 1.3ml
- ・ 1.5M Tris HCl (pH8.8) 3.8ml
- ・ 10% SDS 0.15ml
- ・ 10% 過酸化アンモニウム 0.15ml

b アクリルアミド分離ゲル (15%)

- ・ 蒸留水 5.9ml
- ・ 30%アクリルアミド 7.5ml
- ・ 1.5M Tris HCl (pH8.8) 3.8ml
- ・ 10% SDS 0.15ml
- ・ 10% 過酸化アンモニウム 0.15ml

c 10×SDS 緩衝液 (50ml)

- ・ Tris 6.06g
- ・ グリシン 3.75g
- ・ SDS 0.5g

d 3%アクリルアミドゲルを濃縮ゲル、15%アクリルアミドゲルを分離ゲルとした。

e ゲルを泳動層に置き、10×SDS 緩衝液を 10 倍希釈して 300ml 入れた。

f 抽出した小麦タンパク試料 20 μ l に 2 μ l のローディングバッファーを加えて混合した。

g 各ウェルに 10 μ l 注ぎ 100V で 30min 泳動を行った。

h 染色

泳動の終わったアクリルアミドゲルを以下の溶液で 20min 染色をした。

- 1×SDS 緩衝液 100ml
- CBB 0.05g

i 脱色

染色後 20min 1×TAE 緩衝液に漬けて脱色を行った。

3. 実験結果

実験で作製したクッキーは以下の区分とし A~J レーンにプロットした。

- ・麩無添加クッキー A (コントロール)
- ・米麩入り 37°C48 時間反応 B
- ・米麩入り 37°C24 時間反応 C
- ・米麩入り 0 時間反応 D
- ・ひしお麩 37°C48 時間反応 E
- ・ひしお麩 37°C24 時間反応 F
- ・ひしお麩 0 時間反応 G
- ・プライマーだけ PCR 反応無 H
- ・陽性プライマー I
- ・プライマー無 A の PCR 反応のみ J

3-①

小麦遺伝子の検出 (写真 1)

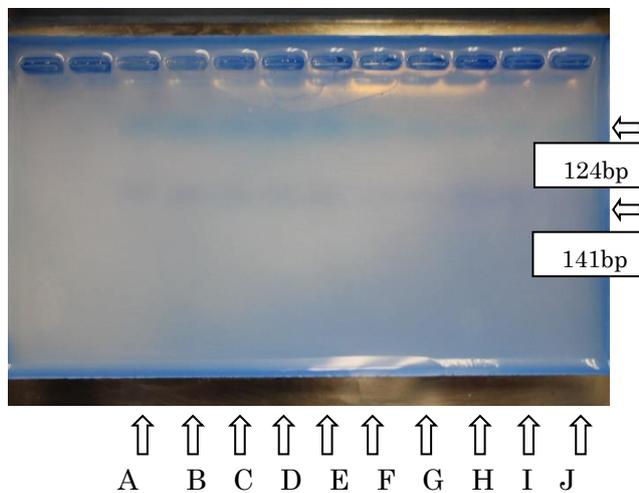


写真 1 アガロースゲル電気泳動結果

電気泳動の結果より、麩菌を添加したクッキーにおいても小麦本来の遺伝子は、存在していた。このことから、麩菌は遺伝子を分解しないことを確認した。

3-②

小麦タンパク分子量の検出 (写真 2)

(分解の可能性のある B、E のみプロット)

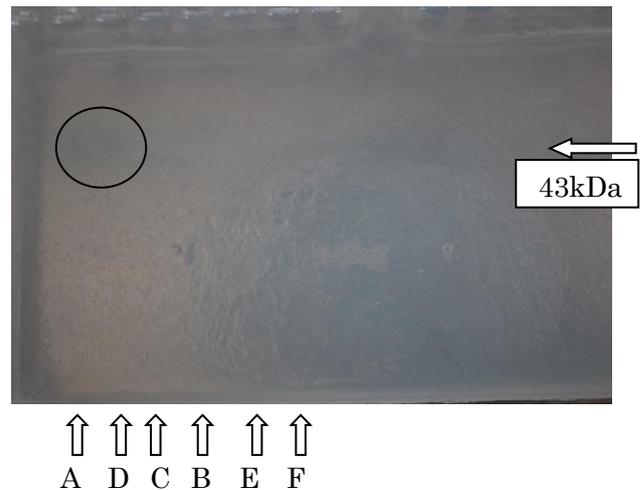


写真 2 SDS-PAGE 結果

電気泳動の結果、麩菌無添加、麩菌を添加し 0 時間反応させた区分では、分子量が 43kDa の位置にバンド(帯状反応)が確認できたが、麩菌を 37°C48 時間反応させた試験区分では、確認できなかった。

(1) アガロース電気泳動の結果から、麩菌で処理したクッキーにおいても、小麦の遺伝子 141bp および植物の遺伝子 124bp は失われなかった。

(2) SDS-PAGE の電気泳動の結果、麩菌処理で 43kDa のタンパク質は消失した。

3-③

官能検査結果

短くなったタンパク質分子のクッキーを作ったとしても、美味しくなければ無意味である。そのため、官能検査も併せて行った。

(表 1)

すべての試験区において、コントロールと差異のない味、硬さであった。

表1 官能検査結果（5点評価法）

| レーン | 味 | 生地の硬さ |
|----------|---|-------|
| A（麴菌無添加） | 5 | 5 |
| B | 4 | 5 |
| C | 4 | 5 |
| D | 4 | 5 |
| E | 5 | 5 |
| F | 4 | 5 |
| G | 4 | 5 |

*麴菌無添加を5とし5段階で評価

4. 考察

タンパク質を分解する酵素をもつ麴菌を用いて小麦タンパクを分解し、分子量を小さくできるか、クッキーを試料とし実験した。

結果、アレルギーとなる小麦タンパクの43kDaの分解が確認でき、アレルギーを引き起こす原因が減少することが示唆された。

また、アガロース電気泳動にて、麴菌は小麦の遺伝子には作用しないことも確認できた。

5. おわりに

現在小麦アレルギーに対応した加工食品が市場をにぎわしているが、多くは小麦に変わる代替食品であり、小麦本来のアレルゲンを除去したものではない。

醤油加工同様アレルギーの原因であるタンパク質の分子量を小さくし、アレルギー予防となる小麦製品をクッキーにて検討してみた。

麴菌でタンパク質の分子量が小さくなることは確認ができた。しかし小麦製品の多くは、分子量が大きいゆえに生まれた製品（パン、うどん等）であり、分子量を小さくすることでアレルギーを予防できる製品には限りがあることも知る必要がある。

食品の分析、検査の主流がPCRや電気泳動を用いた方法になりつつある。

そこで、専門学校生にも即戦力となるこのよう

な技術を学ばせるため上記の実験方法を試みた。

日頃の実習で修練を積み、社会で活かせる技術者となるため今後の学生指導につなげていきたい。

6. 謝辞

この研究は本学科2018年度の卒業研究において、森本春陽氏と共同実験し、得られた結果をまとめたものである。実験を行った森本氏に感謝を申し上げる。

【参考文献】

- 1) 香西はな 他 『川崎医療福祉学会誌 vol 16 No.1 2006』 11-19
- 2) 老田 茂 『(2009) 日本食品科学工学会誌 第56巻 第6号』 370-372
- 3) 井上名津子、菓子野康浩 『低温科学 67』 359-371
- 4) 『Nature. 1970 Aug 15; 227(5259): 680-5』
- 5) 森田栄伸 島根大学医学部 『小麦アレルギーの主要アレルゲン ω -5 グリアジンを欠損したIBS-18系小麦の開発』

ベトナム語母語話者とのコミュニケーションにおける留意点

ーベトナム語の特徴をふまえてー

進学準備学科
萩森建也

1 はじめに

本校は留学生のための学科として 2011 年に日本語学科を開設、さらに、2016 年には進学準備学科を開設し、現在も積極的に留学生を受け入れている。

2020 年 12 月末時点で、工業専門課程も含めると 300 名超の留学生が在籍しており、その中でも最も多いのがベトナム国籍の学生で、全留学生の半分を占めている。

ベトナム人留学生は 2010 年代後半になって全国的に急増しており、生活していく上で学校や職場はもとより様々な場においてベトナム出身者と関わりを持つケースも増えてきているといえる。この傾向は岡山県においても顕著に現れている。(表 1)

表 1 在留ベトナム人が多い県 (人口比)

| 各県人口に対する在留ベトナム人の割合が高い都道府県トップ 5 | | |
|--------------------------------|------|-------|
| 順位 | 都道府県 | 割合(%) |
| 1 | 群馬県 | 0.424 |
| 2 | 愛知県 | 0.419 |
| 3 | 広島県 | 0.395 |
| 4 | 岡山県 | 0.392 |
| 5 | 富山県 | 0.389 |

出所：法務省「在留外国人統計 (2018 年 12 月末)」、総務省「人口推計 (2018 年 10 月 1 日現在)」よりジェトロ作成

ベトナム文化を含む多文化社会に移行しつつあ

る中、相互の理解不足に起因するトラブルも多発している。このような状況下にあつて、ことに何らかの指導現場に立つ場合、ベトナム出身者と円滑に意思疎通を図るためにはまず彼らの思考手段たるベトナム語を理解しておくことが有効なのではないかと考えた。

そこで、本報ではベトナム語母語話者が日本語を運用する際の言語学的に有利な点、不利な点をベトナム語の特徴を参考にしながら分析し、さらに、より良いコミュニケーションのために日本語母語話者側が留意すべき点をこれまでの体験に基づいて考察していきたい。

2 ベトナム語の特徴と日本語修得への影響

2.1 語彙

現在のベトナム語はアルファベットで表記されているが、実は中国語の影響が強く、漢字由来の単語が多数存在する。全体の 60~70%程度は漢字が基となった「漢越語」と呼ばれるものであると言われており、ちょうど日本語における「漢語」にあたるものである。また、漢字のベトナム語での読み方を「漢越音」といい、これは日本語の漢字の音読みにあたる。

例えば、「ありがとう」をベトナム語で「Cám ơn (カムオン)」というが、これは漢字の「感恩」の漢越音にあたるものである。地名や人名も漢越語が非常に多く、首都ハノイ「Hà Nội (ハーノイ)」は「河内」の漢越音である。

このような特徴を持っていることから日本語の語彙との共通点が容易に想像できるが、特筆すべきはその発音が非常に似ているという点である。以下に、日本語と発音が酷似している例を挙げてみる。(表 2)

表2 発音が似ている日本語とベトナム語の例

| 日本語 | ベトナム語 |
|-----|----------------------|
| 古代 | cổ đại(コウダイ) |
| 注意 | chú ý(チューイー) |
| 同意 | đồng ý(ドンイー) |
| 悪意 | ác ý(アックイー) |
| 意見 | ý kiến(イキェン) |
| 国歌 | quốc ca(クオッカー) |
| 結果 | kết quả(ケックア) |
| 連絡 | liên lạc(リエンラッ) |
| 衣服 | y phục(イフツ) |
| 管理 | quản lý(クアンリー) |
| 記念 | kỷ niệm(キニェム) |
| 樂觀 | lạc quan(ラックアン) |
| 觀念 | quan niệm(クアンニェム) |
| 天然 | thiên nhiên(ティエンニェン) |
| 暗殺 | ám sát(アムサツ) |
| 觀察 | quan sát(クアンサツ) |
| 態度 | thái độ(タイド) |
| 改革 | cải cách(カイカッ) |
| 感動 | cảm động(カムドン) |
| 独断 | độc đoán(ドックドアン) |

このような発音の類似性は、基となった漢字の発生源(中国)から日本とベトナムが同じように離れていることに起因すると言われている。ちょうど日本語の方言が近畿地方を中心に同心円状に分布しているのと同じ原理である。ちなみに、韓国も中国との距離関係がベトナムと似通っているだけあって、韓国語においてもベトナム語によく似た発音の単語が多く見られる。そういう点で、ベトナム語は、表記上は一見漢字と無縁に見えるが日本語や韓国語と同様に中国語の影響を多大に受けた漢字語圏の言語と捉えることができる。このことは日本人がベトナム人とコミュニケーションを深める上で大いに参考になると言えよう。

また同様に、ベトナム人にとっても、この類似性を認識することは日本語の語彙力アップを図る上で大きな強みとなる。

例えば、「管理=quản lý」→「理論=lý luận」→「論戦=luận chiến」・・・というように同じ漢字を使った熟語で覚えていけば、語彙の幅をどんどん広げていくことができる。

実際、表2に掲げた単語を本校進学準備学科の日本語能力試験 N3 相当レベル(中級前半まで修得)のベトナム人留学生に対し、回答はひらがなでも可として単語テストとして出題したところ、抽象的な語が含まれているにもかかわらず60%以上の正答率を記録した。また、N2 相当レベル(中級後半まで修得)の者にいたっては正答率が80~90%程度にまで到達していた。

このことから、高いレベルに到達している者ほど日本語との共通点をしっかり理解できているといえる。したがって、学習指導の際も漢語の利用はかなり有効であると思われる。

2.2 音声

ベトナム語は母音、子音ともに日本語に比べてかなりバリエーションが豊かであり大半の日本語の音をカバーできているため、ベトナム人にとっては概ね母語の要領で発音すれば問題はない。しかし、ベトナム人留学生にとって一部発音しにくい子音があるので提示しておきたい。

東南アジアや韓国出身の留学生には日本語の「ツ」の発音ができないことが多く見られるが、ベトナム人の場合はこれが「チュ」か「ス」になる。例えば、「筒井さん」が大の大人に「チュチュイさん」と呼ばれてもムツとしてはならない。またベトナム人は、「ザ、ズ、ゾ」と「ジャ、ジュ、ジョ」「ヤ、ユ、ヨ」の区別ができないことがよくある。「山田安子さん」は「ジャマダジャスコさん」にされてしまう。特に、北部出身者はヤ行音が頭にくる発音が苦手で「ヤ」を「ジャ」と言ったり、後ろの母音と分けて「イーアー」と言ってしまうこともあるので、来日間もない学生が発音に苦闘する光景をよく目の当たりにする。さらに、「サ行」と「シャ行」が混同するケースもしばしば見られる。そういった学生はよく「相談」のことを(ビジネスの話をしているわけではないのに)「ショーダン」

と発音したりする。

ベトナム語の特徴としてもう一点、語末で発する子音について述べておきたい。ベトナム人が音節の終わりにくる子音で発音できるのは **m**、**n**、**ng**、**nh** などに限られる。この点は日本語に似ている。それにもかかわらず、ベトナム語では日本語のように子音で終わる外来語に勝手に母音を付け足して発音する習慣はないのである。そこで、カーン・マルクスはカーツ・マーツになってしまうし、ファシストはファッシツとしか発音できない。ビル・クリントンはビーン・クリーン・トーンとなる。このため、純粋な日本語よりも外来語がお互いに通じないことがよくある。

また、**c**、**ch**、**p**、**t** で終わる音は音を出す準備だけで実際の発音はしないというのも大きな特徴である。これは東南アジア諸語や韓国語の末子音に見られるいわゆる「内破音」と呼ばれるものである。例えば、**p** の内破音は日本語のケースで説明すると、日本語で「1分(イップン)」と発音する際の促音(小さい「ッ」)を発する瞬間と同じものであり、後続の「プ [p の音]」の音を出す直前で唇が閉じて息が止められている状態に当たる。したがって、声としては聞こえてこないものなのである。ちなみに、表 2 に掲げた「連絡：liên lạc(リエンラツ)」や「観察：quan sát(クァンサツ)」などの語末の「ッ」も内破音である。

このことにより、初級日本語学習者は朝の挨拶を「オハヨゴジャイマツ」などと言ったりする。挨拶や慣用表現ならまだしも、これが例えば「アルバイトに行きます」を「アルバイトニイキマツ」と言われると聞き手としてはアルバイトに行くのか行かないのか分からず困惑してしまう。

以上のような発音ミスは場合によっては大きな伝達ミスにつながる可能性もあるので、聞き手側のほうも是非とも留意しておきたいものである。

2.3 文法

語順は(主語－述語－目的語)のいわゆる「SVO型」である。多くのベトナム人留学生が来日前に母語以外には英語しか学習経験がなく、日本語を

勉強し始めてはじめて(主語－目的語－述語)の「SOV型」の言語に遭遇することになる。

また、ベトナム語には日本語や西洋諸語に見られるような紛らわしい活用(語形変化)が存在せず、時制を表す単語はいくつか存在するものの文脈から明らかな場合は時制を表す単語を省略することができてしまうというのも大きな特徴である。日本語に比べて実にシンプルだが、それゆえに、ベトナム人語母語話者が初級日本語を学習する際、動詞や形容詞の多数の活用形を覚えたり、時制を逐一正確に表現しなければならないのは大きな負担となるのである。

さらに、特筆すべきは「後置修飾」である。修飾語は基本的に被修飾語の後に置かれる。つまり、形容詞は名詞の後に来るということである。たとえば、民族服である「アオザイ」は"Ao dài" (上着-長い) である、また、複合名詞(名詞どうしの合成語)においても同様で、「ベトナム社会主義共和国」は、"nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam" (国-共和-社会主義-ベトナム) となる。

これらの特徴が干渉して特に初級学習者が起こす誤用としては、例えば「部屋の鍵を落としてしまいました」と言いたいところを「オトス、カギノヘヤ」と言ってしまうなどの例が挙げられる。なお、後置修飾が干渉する誤用は中級学習者でも油断していたら発してしまうことがあるので、聞き手としては留意しておきたいところである。

3. ベトナム人の名前について

ベトナム人の多いクラスを担当することになって最初に戸惑うことの一つが名前である。学生の名簿を見ると、ずらりと並ぶ「グエン」さんたちに遭遇することがある。これらをどうやって呼び分ければいいのかという疑問がわいてくる。

そこで、ここではベトナム人の中でもその9割近くを占めるキン族の名前の構造や呼び方などを中心に述べていくこととする。

ベトナム人口の9割近くを占めるキン族の名前は、中国文化の影響で漢字が基になっており、その並び順も中国や日本と同様に「姓(họ、ホ)」

→「称する名 (tên、テン)」の順に並んでいるが、その間に「クッションの名」という意味の「tên đệm (テンデム)」というものが入る。これは、英語的に分類するとミドルネームになる。

họ [姓]
+ tên đệm [クッションの名]
+ tên [称する名]

以下、この3つの概要について述べることにする。

「姓」は一般的に一音節の漢姓であり、阮(Nguyễn、グエン)、陳(Trần、チャン)、黎(Lê、レ)だけで全体のほぼ60%、范(Phạm、ファミ)、黄(Huỳnh/Hoàng、フィン/ホアン)、潘(Phan、ファン)も含めると75%に達する。通常父方のものを代々受け継ぐが、「Nguyễn Lê ~ (グエン・レ・~)」のように父親の姓のあとに母親の姓を付け足すケースもある。この場合、1つ目の姓がその人の正式な姓であり、2つ目の姓はミドルネームとみなされる。

姓と名の間に挿入される「クッションの名」は一般的に、男性か女性かを区別するためにつけられるもので、男性には「Văn (ヴァン)」など、女性には「Thị (ティ)」などが用いられる。そのため、tên đệmを見れば男性なのか女性なのかを区別することができる。日本で言う「郎」「子」のような印象のものである。例えば、他の学生の名前と混同し誤って男性の学生に「Thị (ティ)」をつけて呼びかけてしまうと性別が変わってしまうので注意が必要である。

「称する名」は、原則1語もしくは2語であり、他の漢字文化圏と同じく、男性であれば「ナム」(Nam、男)、「タン」(Thắng、勝)、「フン」(Hùng、雄)など、女性であれば「ハイン」(Hạnh、幸)、「ホア」(Hoa、華、花)、「トー」(Thor、詩)、「マイ」(Mai、梅)などのジェンダーに適したものが用いられることが多いが、「ビン」(Bình、平)、「ミン」(Minh、明)などの男女どちらでも用いられるものも多い。2語で構成される場合、後の1語のみを名乗るのが普通で、1語目はミドルネーム

とみなされる。つまり、「あなたの名前はなんですか」と聞かれれば、通常最後の1語のみを言えばいいし、英語でファーストネームという場合も、名前の最後の1語のみを指す。2語続けて呼ぶのは、同じ名前の人を区別する場合など、限られているようである。実際、日本語学校のクラス運営の場においてもこの呼び方が一般化しているようである。

4. おわりに

本報ではベトナム語の特徴について、特に印象に残っている事項を取り上げた。ここ数年ベトナム以外の東南アジア出身の留学生も急増しているが、同様にいろいろな留学生の母語について目を向けてみると、実に多様である。例えば、ミャンマー語母語話者の場合、文法的には日本語と語順がほぼ同じであるため、他の母語話者に比べて格段に文法の修得速度が速いという特徴がある。

このように、まず相手の母語の特徴を把握しておくことは、留学生の皆さんの真の声を理解しつつ学習や生活をサポートできるという点で、極めて有意義なことなのではないかと思われる。

【参考文献】

- ▶ 「ベトナム語母語話者にとって漢越語知識は日本語にどの程度有利に働くか— 日越漢字語の一致度に基づく分析—」 松田真希子、タン・ティ・キム・テュエン、ゴ・ミン・トゥイ、金村久美、中平勝子、三上喜貴 (2008)

【参考 URL】

- ▶ 日本貿易振興機構 (JETRO) ホームページ
<https://www.jetro.go.jp/biz/areareports/2020/dd2a2e3f91713f1a.html>
- ▶ ベトナム生活情報サイト (VIETJO Life) ホームページ
<https://life.viet-jo.com/howto/vietnamese-language>

