

「さめる」は温度変化のみならず、広く「状態の変化」を表わす。柴田編1976は、これらの例の一致した特徴として『非常態から常態への移行』をあげている。アツサ、酔い、眠り、迷い、色が付いた状態という「非常態」から、熱くない状態・シラフ等の「常態」に変化するのである。日常生活の中で、人間の体温よりも高い、アツイ状態は「非常態」として考えられるのである。

2. 5. 派生的用法

(30) 愛情が さめる。

(31) 愛情が ひえる。

(32) いかりが さめる。

(33) ?いかりが ひえる。

「愛情」「いかり」なども、感覚的に熱をともなった

非常態で、そこから熱をもたない常態へ移行するのである。「愛情」などは常態以下になることも考えられる。

3. まとめ

さめる…人間の体温以上のものの温度が下がること。

アツイと感じられる状態でなくなること。

(温度変化以外にも、非常態から常態への移行、として使われる。)

ひえる…ものの温度が下がって、人間の体温以下

(ツメタイと感じられる状態)になること。

言語経歴：1956年神奈川県大和市生。現在に至る。

さます・ひやす・うめる

平澤 洋 一

1. 冷却語彙の枠づけ

「さます」「ひやす」「うめる」は、いずれも多義語であるため、どの文脈レベルで冷却語彙として一つの類をなすかをまず明らかにすべきものとする。

「さます」

① 温度の高い対象から熱を取り除いて温くする。

(1) 味噌汁を さます。

(2) ゼリーを さます。

② 眠っている状態から起きている状態に変化させる。

(3) 朝6時に 目を さます。

③ 酒気をおびた状態からそうでない状態に変化させる。

(4) 酒の酔いを さます。

④ 迷っている状態から正常な状態に変化させる。

(5) さすがの極道者も 母の言葉で 目を さました。

⑤ 感情・興などを高まった状態から鎮まった状態に変化させる。

(6) 興を さます。

「ひやす」

① 温度の高い対象から熱を取り除いて冷たくする。

(7) 部屋<の空気>を ひやす。

② 感情などの高ぶった状態から鎮まった状態に変化させる。

(8) 頭を ひやして 考える。

③ 通常の心的状態から非常に驚いた状態に変化する。

(9) 肝を ひやす。

「うめる」

① 周囲より窪んで穴になったところに物を詰めてふさぐ。

(10) 障子の穴を うめる。

② 土・雪などをかけて対象の一部ないし全部を見えなくする。

(11) 庭石を 浅く うめる。

③ 物を混入して温度や濃度が目標の状態になるまで変化させる。

(12) 風呂が 熱いので 水を うめる。

④ 場所・地域などを人や物で一杯の状態に変化させる。

(13) 学生が 会場を うめつつある。

⑤ 損失や不足のある部分を補う。

(14) 赤字を うめる。

上記用例(10)の意味での「うめる」は「ふさぐ」と類義をなし、(11)の意味での「うめる」は「うずめる」と一つの種類をなす。

これと同様に、「さます、ひやす、うめる」は対象を冷却するという意味の枠でとらえた場合に一つの種類(かりに冷却類とよぶ)をなす。この類は「あたため

る、にる、やく、もやす……」の類（かりに加熱類とよぶ）とはりあい関係をもつ。そして、冷却類と加熱類とは次のような対応をみせる。

(15) 対象の温度変化が重視される。温度変化の方向により二つに細分類される。

a 対象の温度上昇——ぬくめる、あたためる、ぬっする……

b 対象の温度下降——さます、ひやす、うめる……

(16) 対象を質的变化させる——たく、にる、うでる、あげる、むす、ふかす、むらす、わかす、せんじる、いる、いためる、あぶる、やく、もす、もやす、くすべる、いぶす、こがす……

対象の温度変化か質的变化かという差はあるが、加熱または冷却によって対象に変化を起こさせる意味で、その変化を(17)のごとく記述することができよう。

(17) 主体が、対象を基準となる状態から目標状態（対象の変化後の状態）にいたるまで、ある手段・原因・道具により状態変化させる。

加熱語彙も冷却語彙も、このような意味の枠内において論ずることができ、意味の枠を構成する要素のうち、「ある手段・原因」が冷却のそれであれば冷却語彙、加熱のそれであれば加熱語彙となる。

以下、「さます、ひやす、うめる」類のもつ意味の枠の具体的な構成要素についてみていく。

2. 対象の範囲

(18) スープを さます。

(19) スープを ひやす。

(20) スープを お湯で うめる。

3語とも、きわめて近似する物質である「スープ」を対象とすることができる。ただし、(19)と(20)は、文脈が明示されないことには文意の分かりにくい文である。(19)はコールドスープを作るために冷却する、(20)は味をみてみたら塩辛いので少量の湯でうめるというような用例であれば許容される。

(18)~(20)の「スープ」は、近似してはいても同一状態のそれではない。通常、(18)の「スープ」は食べごろの温度よりも高い状態、(19)のそれは一般にある程度の温度まで下降した状態（さめた状態）のものをさす。(20)のそれは製品として完成する前の状態のものでも後のものでも対象とすることができるし、うめる時の「スープ」の温度にも特に制限がない。

(21) *水瓜を さます。

(22) 水瓜を ひやす。

(23) *水瓜を うめる。

(24) *麦酒を さます。

(25) 麦酒を ひやす。

(26) *麦酒を うめる。

(22)の水瓜や(25)の麦酒はその時の気温に準じる温度をもつ対象で、「ひやす」はその対象を食べごろ・飲みごろの好ましい温度（プラス評価の温度）まで状態変化させる意味をもつ。(21)、(24)が許されないのは、「さます」そのものが、高い温度の対象を常温程度にまで下降させる意味の枠をもつのに、対象としての水瓜や麦酒は高温に熱せられるようなことが通常ないからである。従って、「さます、ひやす」では、対象の温度の程度が両語を弁別する特徴の一つになっているが、その温度の程度は「目標状態」とのかかわりが深いので、その項で論ずる。

一方、(23)では対象が常温以下であるか否かという温度面の構成要素は関与しない。対象としての水瓜の温度が目標の状態になるまで冷却する意味では「うめる」とはいわず、対象に土などをかけて対象の一部ないし全部を見えなくする意味でなら有意味である。

(27) トマトを ひやす。

(28) お茶を さます。

(29) 部屋を ひやす。

対象の範囲を、まず固体・液体・気体の面からみていく。(27)のように固体を対象にとれるのは「さます」と「ひやす」である。ゼリー、湯上がりの体、鉄板などの類は「さます」とも「ひやす」ともいえるが、ご飯、煮物、おでん、焼き魚の類は一般に「さます」、サラダ、メロン、柿、桜んぼうなどは一般に「ひやす」である。

液体は、文脈にもよるが、お茶、紅茶、牛乳、麦茶などは「さます」とも「ひやす」ともいえる。通常、「ひやす」対象のほうが冷却しはじめの温度も冷却完了時の温度も「さます」より低い。湯、吸い物の類はもっぱら「さます」の対象であり、ジュース、果汁、麦酒などの類は「ひやす」の対象である。また、水は「さます」とはいえないが「ひやす」とも「うめる」ともいえる数少ない対象の一つである。

気体の例は稀である。(29)の意味論上の対象は〈部屋の〉空気。空気は、ふつう統語上にあらわれない。これは、自動詞文「冬は朝ひえる」「夜中はひえる」「部屋がひえる」などもそうである。加熱類の動詞にも似た例がある。「風呂〈の燃料〉をもやす」「一日中ストーブ〈の燃料〉をたいている」がそれである。

固体・液体・気体というような範疇ではとらえられ

ず、用法も派生的なものがある。

- (30) 顔のほてりを さます。
- (31) 熱を さます。
- (32) 酔いを さます。
- (33) 興を さます。
- (34) 頭を ひやす。〈冷静になる〉
- (35) 肝を ひやす。〈非常に驚く〉

このうち(30)~(33)には対応する自動詞文がある。(34)、(35)にはそれがなく、より固定的慣用的な用法といえる。このような対応差はあるにせよ、(30)~(35)は、冷却語彙の意味の枠を構成する「温度変化、方向性」の要素が抽象化され、基準をこえた状態を冷却して元に戻すという派生的な用法であるとして処理するのの一つの方法である。

対象が食品か否かの面からみると、食品では「さます」は調理した製品に多く用いられ、「ひやす」は「さます」よりも対象の範囲が広く、野菜・果物・肉類その他の原材料を対象とすることも多い。非食品では「さます」は人体部位(肌、体など)を対象とするものや(30)~(33)でみた派生的なものを除いてはほとんど用いられない。「ひやす」の対象の範囲はやはり「さます」よりも広く、人体では肌、体、頭、顔、額、手、足、腹、胃、肩、背中、腰など、人体以外でも金属、石、鍋、空気などを対象とすることができる。

3. 手段、原因、道具

統語上は「~で」「~によって」などの形式であられる要素である。手段は、加熱類の動詞では i 火熱、ii 余熱(たとえば「ご飯をむらす」ときの米粒に伝わる熱を釜からの余熱として扱う場合)、iii 太陽熱、iv 葉熱(「ルゴール液で喉をやく」など)、v 摩擦熱の5種に分かれそうであるが、冷却類のそれは、

- i 物質の混入(冷水など)
- ii 物質との接触(冷水、氷、ドライアイスなど)
- iii 非人為的冷却(自然冷却)

この3種に分類される。そして一般に i は「うめる」、ii は「ひやす」、iii は「さます」手段となる。これに対し、原因を表す要素が重視され関与的特徴になるのは「さます」の場合だけのようである。

(36) 病後の体を 外気で ひやさないように。

この場合の「外気で」は、(36)に対応する自動詞文「病後の体が外気でひえないように」の「外気で」との関係をも考慮し、原因を表す要素として扱った。

道具は、日常生活では複雑な構造のものはほとんどない。「さます」は自然冷却のことが多いので、対象

を入れる容器程度の道具がふつうである。「うめる」にしても「さます」にしても大差はなく、前出冷却手段 ii, iii を行使できるに足る道具があればよい。道具は意味枠構成要素の中では、目標状態や対象ほどには重視されない。この点は主体(統語上は、冷却語彙の場合には、主語としてあらわれる)も同じようなものである。

4. 基準状態と目標状態

(37) 熱すぎるので お茶を 少し さましてから 飲む。

(38) 紅茶を ひやして アイスティーに する。

(39) 水を ひやして 氷に する。

(37)~(39)の共通点は、主体が対象を基準状態から目標状態(対象の変化後の状態)まで、それ相応の冷却手段・道具によって状態変化させるという意味の枠内において「さます」「ひやす」が用いられていることにある。より具体的にいえば、(37)の「お茶を」のお茶は飲みごろの温度を越えたお茶であり、このお茶を「さます」というのは、冷却開始直前の状態(基準状態)から飲みごろの状態(目標状態)まで状態変化させることにほかならない。

(38)の「紅茶」は通常、さめた紅茶ないしはぬるくなった紅茶を意味する。熱いものはまず「さまし」てぬるくし、さらに温度をさげる目的のある場合には、「ひやし」てつめたくするのが一般的な冷却方法だからである。基準状態にある紅茶は「紅茶」で、目標状態での紅茶は「アイスティー」の形式で表現され、二つの形式を入れかえた文は許容されない文となる。

(40) *アイスティーを ひやして 紅茶に する。

これは(39)についてもほぼ同様である。基準状態の「水」は常温の水でも、なまぬるい水(太陽があたって少し温度の上がった程度の水)でもよい。つめたい水でもよい。要するに氷っていなければよい。(38)にくらべると、基準状態にあるといえる対象の範囲がかなり広いことが分かる。

この一方、(37)~(39)のいずれについてもいえることであるが、統語上「~を」の位置(いわゆる対象を表す「を」格)にくる言語形式は基準状態の対象を表すものに必ず限定される。この面では、動詞にもよるが、

(41) 赤飯を たく。

(42) お粥を いる。

製品名を「~を」の位置にとる加熱類の動詞とは、好対照をなす。

前出(15)の類の動詞、つまり「ぬくめる、あたためる、

ねっする、さます、ひやす、うめる……」類の動詞の対象は、加熱後に冷却すると元の物質に同じか近似する状態に戻り、加熱・冷却をくり返しても対象に根本的な質的变化のないのが特徴である。ところが(10)で示した動詞、すなわち「たく、にる、うでる、あげる、むす……」の類では、対象に質的变化が加えられるので、加熱語の対象を冷却したとしても再び元の物質状態に戻ることはない。これは、(15)の類と(16)の類とは対象を状態変化させた後の状態（目標状態）に差異のあることを意味し、対象と目標状態とが意味枠構成要素の中で密接なからみあいをしていることを示す。

5. 温度比較の基準

- (43) a 飲みかけんに さましたお茶。
 b *飲みかけんに ぬるくしたお茶。
 c 飲みかけんに さめたお茶。
 d *飲みかけんに ぬるくなったお茶。
 e *飲みかけんに ぬるいお茶。
- (44) a さましたお茶。
 b ぬるくしたお茶。
 c さめたお茶。
 d ぬるくなったお茶。
 e ぬるいお茶。
- (45) a 充分 ひやした麦茶。
 b 充分 つめたくした麦茶。
 c 充分 ひえた麦茶。
 d 充分 つめたくなくなった麦茶。
 e 充分 つめたい麦茶。

「さめる」と「ひえる」は下がった結果としての温度に差があり、これが形容詞の「ぬるい」「つめたい」に対応する一方、他動詞「さます」「ひやす」もほぼ同じことがいえることを宮島達夫氏が指摘した（『動詞の意味・用法の記述的研究』p. 412—413）。ここでは、これに若干の検討を加えてみたい。

「さめる」「ひえる」のちがいが「さます」「ひやす」「ぬるい」「つめたい」のそれにほぼ対応することは、(44)、(45)をみてもうなずける。細部においてはもちろん差がある。たとえば(45)の副詞「充分」を「よく」に代えると b, d, e が許容できない文となる。また、(44)に目標状態を示す「飲みかけんに」を加えると、(43)にみるように b, d, e が許容できない文となる。(43) b, d, e とともに「飲みかけん」というプラス評価の対象となる言語形式の表す事象と、「ぬるく、ぬるい」というマイナス評価の対象となる言語形式の表す事象が同時に生じてしまう矛盾があるからにちがいないが、

「ぬるい」が「飲みかけん」とか「飲みごろ」のお茶のような高い温度を表しえないことも関係している。

「ぬるい」が表す温度は「あつい（熱）」よりも低く「つめたい」よりも高い。この辺の温度表現の事情は、「ぬるくなる」「さめる」、「ぬるくする」「さます」「うめる」にもあてはまり、「ぬるくなる」に「さめる」が、「ぬるくする」に「さます」「うめる」がほぼ対応すると処理することの妥当性を思わせる。

しかし、「ぬるい」は一般に固体を主語にとれず、ふつうは液体を主語とする。この面からみると、「ぬるくなる」は「ぬるい」にほぼ同じであるが、「さめる」は固体をも主語にする用例が少なくなく、「ぬるくなる」と「さめる」、「ぬるくする」と「さます」とは、いくぶん意味がずれたうえでの対応であることが分かる。すでに考察すみの、

(18) スープを さます。

(19) スープを ひやす。

において、(18)のスープは食べごろの温度よりも高い状態、(19)のスープは一般にある程度さめた状態であることが含意されていることの説明がつくためにも、「さます」「ひやす」の温度変化の程度も、対象や動作者の主観や場面差などによって違いのあることの説明がつくためにも、「ぬるくなる」と「さめる」、「ぬるくする」と「さます」、「つめたくなる」と「ひえる」、「つめたくする」と「ひやす」を対応させる方法が有効である。

形容詞を述語とする「潜在的比較文」には5種の比較基準（i種の基準、ii比率基準、iii期待基準、iv適格基準、v人形基準。鈴木孝夫『ことばと文化』を参照）があるが、「ぬるい」「つめたい」では i, iii, iv の3種が適用される。従って、対応する冷却語彙「さます、ひやす、うめる」類の分析においても、i, iii, ivの比較基準が温度変化に関与していることを見落としてはならないことになる。

「うめる」には対応する形容詞がない。また、対応する自動詞「うまる」も温度変化を表す用法をもたない。このことが「うめる」において、温度がとくに問題にならない原因であろう。

本稿では、「さます、ひやす、うめる」類に対し試論的な分析を加えただにすぎない。より精密な分析の必要なことはいうまでもない。

言語経歴：1941年9月新潟県小千谷市生。

0～18歳 小千谷市。18～現在
東京都