

標準語の誕生(ファイルNo.21)

かつては標準語、今では共通語といわれる日本語は、どのように生まれただけでしょう。寄りをしながら探ってみます。

十九世紀頃までのロシアはフランス文化の影響が強く、貴族やインテリは日常的にフランス語を使っていました。ロシア語など下賤の言葉でした。トルストイの大河歴史小説『戦争と平和』は、貴族の会話はフランス語、一般大衆の会話はロシア語で書かれました。この小説が執筆された当時、すでに文法が整備された現代的なロシア語が浸透していました。十九世紀後半になると、インテリ達もロシア語を尊重しはじめようになり、これがロシア国家ができる時期と重なります。それはどこの国も同じで、早くに国家ができたフランスを別にすれば、だいたい二十世紀までに国民国家ができ、同時に国民語が成立しています。コミュニケーションの統一、共通の言語は近代国家の条件でした。二十世紀は「革命と戦争の世紀」といわれます。国家ができていたからこそ国家間の戦争、国家を倒す革命が起きたのです。同時にまた、二十世紀は言語の

世紀であったといえるのです。日本の近代国家設立は明治維新によります。

◎方言だけの江戸期

江戸期、武士や貴族には書き言葉という共通語はありませんでしたが、話し言葉にはありませんでした。幕末を舞台にしたドラマで各地の攘夷志士たちが話し合う場面がありますが、実際はほとんど通じず、おそらく書き言葉で話すか筆談を交えたと推測されます。庶民は、話し言葉は完全に地方語つまり方言でしたが、歌舞伎などの演劇や『東海道中膝栗毛』の言葉は限定的ながら共通語に近かったといえます。京、大坂、江戸の庶民の間でなら、お互い違和感はあるものの、なんとか話し言葉が通じたと考えられます。

しかし、薩摩(鹿児島県)の話し言葉は、東北人には外国語に聞こえたはず。本稿担当者の母親には薩摩出身の親戚が知人がいました。母親から仕入れた薩摩言葉を記憶するままに記すと、次のようになり「いっぺこっぺさー」なんてしゃべりだした(あちこち歩き回ってすっかり疲れた)。「後」に知ったのでは「けけけ」があ

ります。「貝を買って来い」だそうです。

◎國語元年

共通語は民間から生まれてくるのが望ましいのでしようが、地方語が群雄割拠していた状況では、国家が一気に共通語をつくるしかありませんでした。文体がバラバラで共通の新しい書き言葉を探ることも苦勞で、ましてや話し言葉は絶望的でした。演劇『國語元年』(井上ひさし

作)は明治初期、国の土台である軍隊の言葉に混乱がないように全国統一話し言葉の作成を命じられた文部省官吏の苦闘を描いています。主人公の南郷清之輔は長州出身、妻は薩摩おごじよ、江戸下町出身で「ひ」と「し」の区別ができない女中、米沢出身で「い」と「え」の区別ができない女中、もと旗本の奥方で東京山の手言葉を話す女中頭、英語を統一言葉にと提唱する尾張名古屋の土族などが登場します。南郷家の話し言葉は混乱の極み。

明治国家は標準語をつくり、楷書などの字体を定め、句読点も導入しました。仮名の楷書は明治になって一般に普及したと考えられます。それ以前の仮名は草書や行書でした。標準語の母体となったのは江戸弁ではなく、明治官僚、旧土族の間でできた人工的な東京山の言葉でした。この標準語は、後に大正時代のラジオ放送が全国に伝えることで広く普及しました。

**ガス代節約!!**  
知らない間にムダづかいしていませんか?  
**混合水栓**  
お湯が出ない位置を「カチッ」とクリック感覚でお知らせ。  
キッチン **18,800**円  
浴室 **19,800**円  
現金特価(税込) K1712E  
現金特価(税込) SK1812DC  
※工事費は別途かかります。

**健康ライフ**  
100%  
脱常識的入浴①  
タモリ式入浴法  
私たちは入浴時、石鹸やボディソープで体を洗います。それが習慣としての常識的入浴です。ナイロンタオルでゴシゴシこするの気持ちいいという人もいます。それでいいのでしょうか。洗浄力が強い石鹸は汚れだけでなく、肌を保湿する皮脂常在菌(有害菌の皮膚への侵入を防ぐ有用菌など)まで除去してしまいます。ナイロンタオルとなると、皮膚表面をこすりつけているようなもの。乾燥肌、皮膚のかゆみにつながります。最近、評判となっているのが、芸能界一の美肌といわれるタモリさんが実践する「タモリ式入浴法」。石鹸は一切使わず、湯に10分ほど浸かるだけ。それでほとんどの汚れは落ちるといいます。乾燥肌、かゆみに悩む人は試す価値あり。

**★ふわふわハンバーグ★**  
〈材料〉とりひき肉200g、山芋100g、卵1個、めんつゆ少々  
①ひき肉は先に水を少々入れ、よく練っておく。  
②山芋をすり、材料と一緒に入れ、よく練る。  
③最後にめんつゆを入れ、普通のハンバーグ同様に焼く。  
※好みでタマネギとニンジンを入れてください。  
わが家の自慢料理  
〈茨城県小美玉市 盛くに子様〉  
「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。