

検討単語の確定について 2018年 第1回本委員会

No.	単語	意味付け	参考単語	各班	結果	表現の仕方	本委員会 結果	検討経緯
1	ようがし 洋菓子	明治以降日本に入ってきた、西洋風の菓子。ケーキ・チョコレート・ビスケットなどの類。		北海道	●	<外国> + <菓子>	お菓子B… 保 保存手話 ● 組み合わせ	→饅頭などの柔らかい和菓子は5指ではさむイメージ。→<お菓子A> →東北班以外は、菓子を親指と人差し指でつまんで口に入れる表現になっている。この表現はビスケットとかに合う。→<お菓子B> ⇒<西洋> + <お菓子A> ※西洋は全部の班が同じ表現 ※「お菓子」の表現は東北班の案を採用
				東北	●	<西洋> + <お菓子>		
				関東	●	「西洋、外人」 + 「菓子」		
				北信越	●	洋 + 菓子		
				東海	●	「目が青い」 + 「食べる」		
				近畿	●	洋 + おかし		
				中国	●	<外国> + <菓子>		
				四国	●	外国 + 菓子		
				九州	●	<西洋> + <お菓子>		
2	わがし 和菓子	日本風の菓子をいう。羊羹（ようかん）・最中（もなか）・餅菓子・饅頭（まんじゅう）・求肥（ぎゅうひ）など。		北海道	●	<日本> + <菓子>	● 組み合わせ	⇒<日本> + <お菓子A> ※和 = 「日本」、全部の班が同じ表現 ※お菓子の表現は東北班の案を採用
				東北	●	<日本> + <お菓子>		
				関東	●	「日本」 + 「菓子」		
				北信越	●	和 + 菓子		
				東海	●	「日本」 + 「食べる」		
				近畿	●	和 + おかし		
				中国	●	日本 + 菓子		
				四国	●	日本 + 菓子		
				九州	●	<日本> + <お菓子>		
3	なまがし 生菓子	水分を多く含んだ、主に餡あん類を用いた菓子。餅菓子・蒸し菓子・饅頭・練り切りなど。		北海道	●	<生> + <菓子>	生… 保 保存手話 ● 組み合わせ	⇒<生> + <お菓子A> ※生 = 全部の班が同じ表現 ※お菓子の表現は東北班の案を採用
				東北	●	<生> + <お菓子>		
				関東	●	「生」 + 「菓子」		
				北信越	●	生 + 菓子		
				東海	●	「生」 + 「食べる」		
				近畿	●	生 + おかし		
				中国	●	<生> + <お菓子>		
				四国	●	生 + 菓子		
				九州	●	<生> + <お菓子>		
4	さくらもち 桜餅	水で溶いた白玉粉・小麦粉を練って焼いた薄皮を二つ折りにして餡（あん）を包み、塩漬の桜の葉で包んだもの。道明寺（どうみょうじ）粉を用いて蒸した皮で餡を包むものもある。		北海道	●	<桜> + <菓子>	餅B… 新しい手話 ● 組み合わせ	餅をお箸でつまみ、長めに伸ばして口の先でちぎる表現があるけれど、雑煮をイメージする。餅にはあわない。 →餅B…新しい手話 ⇒<桜> + <餅B> ※桜はほとんどの班が同じ表現 ※餅の表現は北信越班の案を採用 <餅B>「口に向けてつまんだ右手を斜め下に引く」
				東北	保○	<桜> + 餅（左手5指の輪に右手人差し指先を入れる東北で使われている）		
				関東	●	「桜」 + 「柏」と同じ手話（桜の葉が餅を包む形）		
				北信越	●	桜 + 餅		
				東海	●	「桜」 + 「餅」		
				近畿	◎	さくら + もち		
				中国	●	<桜> + <餅>		
				四国	○	桜 + その手を握る		
				九州	●	<桜> + <餅>		

検討単語の確定について 2018年 第1回本委員会

No.	単語	意味付け	参考単語	各班	結果	表現の仕方	本委員会 結果	検討経緯
5	あべかわもち 安倍川餅	焼いた餅を湯に浸し、砂糖をまぜたきな粉をまぶしたもの。江戸時代、「安倍川の渡し」の茶店で供されたのに始まるという。		北海道	×	静岡県に任せる。	● 組み合わせ	静岡県の委員より、地元でもちゃんとした手話表現はないとのこと。 ⇒指文字の<ア>+<ベ>+<川>+<餅B> ※<ア>+<ベ>+<川>の表現は東北、北信越、東海班の案 ※餅の表現は北信越班の案を採用 <餅B>「口に向けてつまんだ右手を斜め下に引く」
				東北	保○	「ア」「ベ」+<川>+餅		
				関東	×	東海地方で有名な菓子なので東海班にお任せする		
				北信越	●	指文字（あべかわ）+餅		
				東海	●	指文字「あべかわ」+<餅>		
				近畿	○	ア+川+もち		
				中国	●	「ア」+<川>+餅		
				四国	●	指文字あべ + 川 + 丸める動作（餅）		
				九州	●	<黄色>+<餅>		
6	わらびもち わらび餅	蕨粉（わらびこ）に水と砂糖を加えて練り、冷やし固めた餅。黄な粉をまぶして食べる。		北海道	●	<わらび>+<菓子>	● 組み合わせ	ほんとに、わらびから作るのか？ →蕨餅は蕨の粉を水で溶いて沸騰させながら練り、水に放して冷やし固める。 ⇒<蕨>+<餅B>
				東北	保○	<わらび>+餅（左手5指の輪に右手人差し指先を入れる）		
				関東	●	「透明」+「餅」		
				北信越	●	わらび+餅		
				東海	●	左手で「わらび」+右手で「餅」		
				近畿	●	わらび+もち		
				中国	●	わ+餅		
				四国	○	指文字わのまま 左掌の上で丸める様子		
				九州	ア	指文字「わ」の指先を曲げる+餅		
7	よもぎもち よもぎ餅	ヨモギの若葉をあくぬぎしてから、つきこんで作った餅。草餅。		北海道	●	<よもぎ>+<菓子>	● 組み合わせ (よもぎ餅、くさ餅ともに)	9班の案を見ると、1動作目が<蓬>+<草>に分かれている。 地域によってよもぎ餅と草餅の2つの言い方があるので、どちらの表現も必要。 ⇒よもぎ餅A<蓬>+<餅> ⇒よもぎ餅B（草餅）<草>+<餅>
				東北	保○	<よもぎ>+餅（左手5指の輪に右手人差し指先を入れる）		
				関東	●	「よもぎ」+「餅」		
				北信越	●	草、緑+餅		
				東海	●	「よもぎ」+「丸める」		
				近畿	●	よもぎ+まんじゅう		
				中国	●	<草>+<餅>		
				四国	●	よもぎ + 丸める様子（餅）		
				九州	●	<草>+<餅>		
8	ずんだもち ずんだ餅	ゆでた枝豆の薄皮をとり、すり潰して砂糖・塩で味を付けた「ずんだ」をまぶした餅。宮城・山形の名物とされるが、東北各地で作られる		北海道	×		● 組み合わせ	すんなり決まった。 ⇒<枝豆>+<餅B> ※枝豆（東北、東海、近畿、中国、四国）
				東北	保○	<枝豆>+餅（左手5指の輪に右手人差し指先を入れる）		
				関東	保	左手掌に右手拳の小指側をのせて回す（豆をすりつぶす）+「餅」		
				北信越	●	指文字（ず）+餅		
				東海	●	「えだまめ」+「すりつぶす」+「丸める」		
				近畿	●	枝豆+まんじゅう		
				中国	●	<枝豆>+<餅>		
				四国	●	枝豆 + 丸める様子（餅）		
				九州	×	東北班にお任せします。		

検討単語の確定について 2018年 第1回本委員会

No.	単語	意味付け	参考単語	各班	結果	表現の仕方	本委員会 結果	検討経緯
9	おしるこ	小豆餡（あずきあん）を水で伸ばし砂糖を加えて煮、餅や白玉を入れた甘い食品。漉餡（こしあん）のもの、粒餡（つぶあん）のものがある。		北海道	●	<甘い> + <食べる>	● 組み合わせ	雑煮の手話が合う。 →甘い、雑煮はどう？ →おしるこことぜんざいの違いは諸説あるが、地域の実情に合わせて、使ってもらえたらいい。 →汁なしのぜんざいにも対応できる表現。 ⇒<甘い> + <雑煮>
				東北	●	<豆> + <雑煮>		
				関東	ア	左手を右へ向けて開く（お椀の形）。「甘い」。お椀型にした左手の上で「品」を書く		
				北信越	◎	こしあん + 餅（茶碗付）		
				東海	●	「小豆」 + 「餡」 + 「汁」		
				近畿	ア	こす + あん + 器で飲む様子		
				中国	●	<豆> + <汁>		
				四国	●	<あん> + 両手で飲む様子		
				九州	ア	<豆>の両手を上下させる。		
10	おやき	おやき（お焼き、御焼き）は、小麦粉・蕎麦粉などを水で溶いて練り、薄くのばした皮で小豆、野菜などで作った餡（具材）を包み、焼いた食品である。形状は円形で、直径8～10cm程度が一般的。長野県の郷土料理として知られる		北海道	●	<〇> + <焼き>	● 組み合わせ	お焼きは長野が発祥。 →北信越班の<丸める> + <焼く>でやっている。 →この<焼く>は<煮る>みたいにみえる。 →<炒める>とか<煮る>、<焼く>の手話を分ける必要がある。 ⇒<饅頭A・丸餅・団子>を表現し、残した左手の上で、<焼くB>を2回表現する。 <焼くB>「右手掌の上で右手で小さく8の字で描くように動かす」
				東北	ア	片手のひらを返し、両手で分ける		
				関東	ア	指先上向きで五指を曲げた左手の上で右手の拳を左から右に回した後、左手の甲に5指を曲げた右手の指先を数回当てる（おやきを作る様子）		
				北信越	●	饅頭 + 焼く		
				東海	●	左手で半円、右手で「焼く」		
				近畿	◎	おの形で焼く		
				中国	×	長野県に任せる		
				四国	◎	左手で指文字や 右手でそれを包む		
				九州	×	長野県にお任せ		
11	たい焼き	鯛の形の鉄型に溶いた小麦粉の生地を流し込み、あんを入れて焼いた菓子。		北海道	●	<鯛> + <焼き>	● 組み合わせ	鯛はほとんどの班が表現。焼くは、両手でたい焼き器の柄の部分を持って、ひっくり返す表現が多い。この表現もいいね。 →お焼きとおなじく焼き>でいいのでは。 ⇒<鯛> + <焼くB> 2回 ※北信越班の案を採用
				東北	○	<魚> + その手のひらを返す		
				関東	ア	両手2指を広げ左右の指先をつける。右手を右に動かして2指の指先をつける（たい焼きの形） + 「炊く、煮る（学P504）」		
				北信越	◎	鯛 + 片手で平返し		
				東海	◎	「鯛」 + 両手の指先をくっつけ、型を表す		
				近畿	ア	「鯛」 + ひっくり返す様子		
				中国	●	<鯛> + 両方焼く		
				四国	ア	<鯛> + 両手を逆向きに出し、それを裏返す		
				九州	●	<鯛> + 両手を合せてひっくり返す		
12	あられ	米菓、煎餅（せんべい）の一種。霰餅（あられもち）のこと。かき餅に類する菓子だが、あられの場合は本来、餅を糞（さい）の目のような小方形に刻み、炒（い）りつけて食べたので、かき餅より形状の小さなものといえる。		北海道	●	<豆> + <菓子>	● 組み合わせ	「あられ」は前餅より小粒で指先でつまんで食べるイメージがある。 →左手でフライパンを持って右手で炒る表現は<炒める>、片手で表現すると<煎る>。<煎る>でいい。煎る + 食べる？ →気象用語の<霰（あられ）>アレンジ ⇒<煎る> + <スナック菓子>（袋を表現する左手の中から、右手2指でつまんで口に運ぶ操作を2回繰り返す。） 気象用語の<霰（あられ）>も確定した。
				東北	○	両手で輪を作り、交互に下へ + 5指を摘まんで口に		
				関東	ア	「煎餅」 + 両手2指で〇を作り数回交互に前に出す		
				北信越	●	あられ + 食べる		
				東海	◎	「炒る」 + つまんで食べる仕草		
				近畿	ア	食べる + 豆		
				中国	●	<米> + 菓子		
				四国	●◎	<米> + 両手2指を丸めてあられの形を表現する		
				九州	●	指文字「ア」 + 菓子		

検討単語の確定について 2018年 第1回本委員会

No.	単語	意味付け	参考単語	各班	結果	表現の仕方	本委員会 結果	検討経緯
13	ビスケット	小麦粉を主原料にした洋風焼き菓子。小麦粉に糖類、油脂類、牛乳、卵、香料などを加え、成型してオーブンで焼いたもの。		北海道	●	<フランス>+<菓子>	● 組み合わせ	<p><乾パン>は四角に形作った左手に2ヶ所穴がある表現。同じようにビスケットも穴があるので、穴がある表現+お菓子はどうか？</p> <p>(関東、東海、近畿班)</p> <p>→アルファベットの「B」より、指文字の「ビ」の方が分かりやすい。</p> <p>⇒指文字<ビ>+<お菓子B> (2指でつまむ)</p> <p>※北信越、中国班の案を採用</p>
				東北	○	指文字「ビ」+5指を掴んで口に		
				関東	ア	左手掌に右手5指を曲げて指先をつける(ビスケットの穴をあける仕草)+「菓子」		
				北信越	●	指文字「び」+菓子		
				東海	◎	左手で四角を作り、右手で穴を開ける仕草		
				近畿	ア	穴をつついて+食べる様子		
				中国	●	指文字「ヒ」+菓子		
				四国	●	指文字「B」+菓子		
				九州	●	指文字「B」+菓子		
14	フライポテト	ジャガイモの空揚げ。		北海道	●	<じゃがいも>+<食べる>	● 組み合わせ	<p>じゃがいもの標準手話が採用。(左手の甲に右手をかぶせ、指先でたたきながら右へ動かす表現。)</p> <p>→袋からポテトをつまんで食べる表現はどう？</p> <p>⇒<じゃがいも>+<スナック菓子>(袋を表現する左手の中から、右手2指でつまんで口に運ぶ操作を2回繰り返す。)</p>
				東北	○	<ジャガイモ>+棒状+5指を掴んで口に		
				関東	ア	「ジャガイモ」+丸めた左手の中から右手4指を開きながら勢いよく出す		
				北信越	◎	じゃかをフライポテトの形		
				東海	●	「じゃがいも」+「揚げる」		
				近畿	◎	フライポテトを食べる様子		
				中国	●	<ジャガイモ>+食べる		
				四国	●◎	<じゃがいも>+左指で「C」右手4指を入れる		
				九州	ア	<ジャガイモ>+左手の後ろから右手指を広げながら伸ばす(大分の手話)		
15	みつ豆	さいの目に切った寒天に、ゆでた赤碗豆やぎゅうひ・果物などを加え、糖蜜をかけた食べ物		北海道	●	<蜜>+<豆>	● 組み合わせ	<p><蜜>は蜂蜜の意味もあり、みつ豆とは少し違うが使っている班が多い。手話表現が似ている<ワイン>と間違わないように表す必要あり。</p> <p>⇒<蜜>(<甘い>と<ミ>の合成)+<豆></p> <p>※7班とも同じ表現。</p>
				東北	ア	右手3指で<甘い>の動きをする+<豆>		
				関東	●	「蜜」+「豆」		
				北信越	●	みつ(手話)+豆		
				東海	●	「みつ」+「まめ」		
				近畿	ア	三十豆(片手)		
				中国	×			
				四国	●	<蜜>+<豆>		
				九州	●	<蜜>+<豆>		
16	あんみつ	みつまめの上に餡を乗せたもの。		北海道	●	<甘い>+<蜜>	● 組み合わせ	<p>みつ豆の<蜜>の表現を使う。</p> <p>⇒<餡(2016-20)>(つぶ餡の餡)+<蜜></p> <p>※東北、関東、北信越、東海班の案を採用</p>
				東北	◎	左掌に右手「ア」を摺り出す+右手3指で<甘い>		
				関東	●	こし餡・つぶ餡の「餡」+「蜜」		
				北信越	●	<餡>+<みつ>		
				東海	●	「餡」+「みつ」		
				近畿	ア	ア+豆(片手)		
				中国	×			
				四国	●	「あん」+「みつ」		
				九州	●	指文字「ア」+蜜		

検討単語の確定について 2018年 第1回本委員会

No.	単語	意味付け	参考単語	各班	結果	表現の仕方	本委員会 結果	検討経緯
17	ういろう	ういろうは、典型的には米粉などの穀粉に砂糖と湯水を練り合わせ、型に注いで蒸籠で蒸して作る。	(わ5-74) かまぼこ	北海道	●	<くすり>+<餅>	◎ 創作手話	<かまぼこ>の手話の表現は？ →右手の表現を採用しては？ →指文字<ウ>と細長い箱の組み合わせの表現がいい。 ⇒左手<ウ>の横で曲げた右手2指の指先を下に向けて右へ引く(箱の形を表す) ※東海、九州班の案を採用
				東北	×			
				関東	×	名古屋で有名なので、東海班にお任せする		
				北信越	◎	箱の形で指文字の「う」を食べるしぐさ		
				東海	◎	指文字「う」+右手で細長い物体を表す仕草		
				近畿	◎	「う」+包丁で切る様		
				中国	●	「う」指文字+四角		
				四国	◎	「う」で甘いを表現 + 長方形を示す		
				九州	●	指文字「う」 + 棒		
18	ようかん 羊羹	あんに砂糖を入れて蒸し、あるいは寒天液を加えて練ったもの。蒸し羊羹・練り羊羹・水羊羹などがある。		北海道	○	<甘い>+<両手2指を「四角」形>	◎ 創作手話	<ういろう>と同じように<ヨ>の指文字を組み合わせる？ →<要項>の手話と似てる。指文字<ヨ>と包丁で切る表現を入れる。覚えやすくしたい。 ⇒左手<ヨ>の横で包丁に見立てた右手で切るように順に右へ動かす(3~4回)
				東北	○	左手「ヨ」右手2指を横に移動		
				関東	ア	「餡」+2指を下に向けて開いた両手を左右へ引き離す		
				北信越	◎	箱の形で指文字の一本の形で食べるしぐさ		
				東海	◎	指文字「よ」+右手で細長い物体を表す仕草		
				近畿	◎	あん+包丁で切る様		
				中国	●	「ヨ」指文字+四角		
				四国	◎	「よ」で甘いを表現+長方形を示す		
				九州	◎	<棒>+切る(佐賀県の手話・小城羊羹が有名)		
19	キャンディ	砂糖を煮固めて作った洋風の飴菓子。		北海道	●	<外国>+<飴>	保 保存手話	ねじる+<飴> →関東班、口元でキャンディの包み紙をねじる、1つの表現で簡単なのでいい。 ⇒つまんだ両手を口元で逆にねじる ※(山梨県の保存手話) 関東班の案を採用
				東北	○	<飴>+つまんだ両手を向かい合わせて、ねじる		
				関東	保	つまんだ両手を口元で逆にねじる		
				北信越	◎	飴の手話を洋菓子のイメージとした形		
				東海	●	「目が青い」+「飴」		
				近畿	△	あめのラベル追加		
				中国	●	外国プラス飴		
				四国	●	ひねって包み紙から出す様子 + 飴		
				九州	◎	左右の二指の指先を向き合わせてから、ひねる		
20	あわ 栗おこし→お こし	蒸して乾燥し煎って砕いた糯米と水飴とで作る。大阪の名物。		北海道	×		ア アレンジ	地方によって、「栗」おこし、「鬼」おこし、「雷」おこしなど名称が違うため、おこしの部分のみの確定。 ⇒右手<煎餅>(口の右端で歯を見せて)硬そうに割る表現
				東北	×			
				関東	ア	「甘い」+開いた左2指の上で、右手2指で作った小さい丸を数回動かす		
				北信越	●	指文字(あわ)+菓子		
				東海	●	「栗」+割る仕草		
				近畿	●	米+かたい		
				中国	×	大阪府に任せる		
				四国	◎	左で米 + 右手あ + お菓子		
				九州	×	大阪(近畿班)に任せます。		

検討単語の確定について 2018年 第1回本委員会

No.	単語	意味付け	参考単語	各班	結果	表現の仕方	本委員会 結果	検討経緯
21	だ が し 駄菓子	粗糖・雑穀などで作った菓子。豆板・飴・かりんとろ・モロッコヨーグル・蒲焼きさん太郎・うまい棒・きなこ棒・ココアシガレットなど多数ある。		北海道	●	<菓子> + <色々>	● 組み合わせ	指文字<ダ> + <お菓子B> (2指)
				東北	●	<いろいろ> + <お菓子>		
				関東	ア	左手で蓋の取っ手を掴んで上に開ける仕草 + 開けた蓋の下から右手2指を動かして「菓子」		
				北信越	●	遊び + 雑 + 菓子		
				東海	●	「安い」 + 「食べる」		
				近畿	●	昭和 + おこし		
				中国	●	「ダ」指文字 + 菓子		
				四国	ア	「お菓子」の形で + いろいろ + の動き		
				九州	●	懐かしい + 菓子		
22	パフェ	アイスクリームに、生クリーム・チョコレート・シロップや果物・ジャムなどを添えてグラスに彩りよく入れた冷菓。	(わ8-93) ソフトクリーム	北海道	ア	<丸めた左手5指>の上 + <右手5指を丸めて上へ回し上げる>	● 組み合わせ	グラスにソフトクリームを盛る表現、グラスの形 + クリームにいろいろな具を突き刺す表現があったけれども、「サンデー」「〇〇アラモード」と使い分けがややこしい。 ⇒指文字<パ> + <ソフトクリーム>
				東北	◎	5指を上捻りながら窄める + スプーンで食べる		
				関東	○	左手を指先上にして立て、右手で「ソフトクリーム」		
				北信越	◎	パフェのイメージを食べるしぐさ		
				東海	ア	「ソフトクリーム」の左手を平らにする(皿に見立てる)		
				近畿	保	パフェの様子		
				中国	●	飾り物 + クリーム		
				四国	◎	容器の形を示し、クリームの表現		
				九州	ア	ソフトクリーム + 両手の二指を下向きに差す。(写像的表現)		
23	おはぎ	うるちともち米をまぜて炊き、軽く搗ついで小さくまるめ、外側にあん・きなこなどをつけたもの。ぼたもち。		北海道	ア	<左手拳> + <右手甲をたたく> (餡を入れる)	● アレンジとの組み合わせ	<餡> + 丸める表現が多い。<きな粉> + 丸める表現もあった。 →きな粉・すりごま(黒)・青のりなどなど種類があるから、いちがいに決められない。 ⇒左手<オ> + 残した左手で前後に包む表現
				東北	○	<甘い> + おはぎをつくる仕草		
				関東	●	「甘い」 + 「饅頭・団子」		
				北信越	◎	おはぎを作るイメージの形		
				東海	●	「餡」 + 握った左手を右手で包む		
				近畿	○	あんこ + 丸める		
				中国	△	こねる		
				四国	ア	あん + まわりを包む様子		
				九州	●	<黒> + 餅		
24	あんこ	餡。大豆、落花生以外の雑豆およびさつまいも、じゃがいもなどに砂糖や飴を加えて煮つめた甘味食品。中国生れで、南北朝時代に宋人によってもたらされた。		北海道	ア	<左手拳>の上に指文字「あ」回す>	● 組み合わせ	確定手話の<餡>の手話表現をする班が多い。 →お焼きや餃子など、あんが甘いとは限らない。甘い表現を頭に入れたら分かりやすい。 ⇒<甘い> + <餡>
				東北	○	左掌に右手「ア」を摺り出す + <饅頭>		
				関東	△	こし餡・つぶ餡の「餡」		
				北信越	保	手話そのまま		
				東海	△	「餡」に同じ		
				近畿	×			
				中国	●	「ア」指文字 + こねる		
				四国	△	あん		
				九州	ア	掌をくぼませた左手の上で右手指文字「ア」を動かす		

検討単語の確定について 2018年 第1回本委員会

No.	単語	意味付け	参考単語	各班	結果	表現の仕方	本委員会 結果	検討経緯
25	パンケーキ	小麦粉に卵・牛乳などを加えて平たく焼いたケーキ。	①<パン (わ5-73・学I-234)> ②<ホットケーキ (2008-87・料理-49)>	北海道	●	<パン>+<ケーキ>	● 組み合わせ	実際はパンを使うわけではないが、<パン>はほとんどの班が使っているので採用する。 →<ケーキ>の表現はあわない。<ホットケーキ (2008-87・料理-49)> ⇒「 右手2指の人差指を上にし、前に出しながら2指を開く 」+<ホットケーキ (2008-87・料理-49)>
				東北	●	<パン>+<ケーキ>		
				関東	○	「ホットケーキ」の左手+「ソフトクリーム」の右手		
				北信越	◎	パンケーキを作るイメージ		
				東海	●	「パン」+「ケーキ」		
				近畿	ア	パン+ひっくり返す		
				中国	●	パン+丸い		
				四国	●	パン + ケーキの形		
				九州	ア	パン+両手で○を作り、重ねる		
26	シュークリーム	シューはキャベツの意で、形が似ているところから。小麦粉を卵で練り、オーブンで焼いて内側を空洞にした皮の中に、クリームを詰めた洋菓子。		北海道	ア	<両手指をやや曲げて広げる>+<食べる>	創 創作手話	焼いて膨らんだ生地の中へクリームを入れる表現がわかりやすい。 ⇒① 指を曲げて向き合わせた両手を上下に膨らませ、 ② 残した左手掌に向けて右手小指側からクリームを注入するように握っていく。 ※北海道班（両手指をやや曲げて広げる）+関東班（シューにクリームを絞り入れる仕草）の合作
				東北	◎	両手で作った形を膨らませ、それを押さえる		
				関東	◎	左手の5指をすぼめ、その指先に右手拳の小指側に向けて水平に回す（シューにクリームを絞り入れる仕草）		
				北信越	◎	シュークリームの形を中にクリーム表現		
				東海	◎	「キャベツ」+クリームを入れる仕草		
				近畿	◎	クリームをつけて蓋を閉める様子		
				中国	△	やわらかい		
				四国	●	クリーム をのせふたをする様子		
				九州	◎	左掌の上方で下にむけた右手五指を細かく動かす。		
27	ワッフル	小麦粉・卵・牛乳・砂糖をまぜて格子状などの型に入れて焼き、二つに折って中にジャムなどをはさんだもの。		北海道	ア	<指を開いた両手を角に合わせる>+<食べる>	● 組み合わせ	ワッフルを焼く様子の表現案がある。 →型で焼く表現、<ワ>の形で焼くのがいい。 →<ワ>の形で焼く+お菓子の組み合わせに決めよう。 ⇒① 上下に向き合わせた両手<ワ>をつけ合わせ ② <お菓子A>（5指） ※四国班の案を参考
				東北	●	指文字「ワ」+<お菓子>		
				関東	◎	掌上向きで指先を軽く曲げた左手の上で、右手三指を伸ばし手前へ2回動かす		
				北信越	◎	ワッフルの形をはさむ		
				東海	◎	左手で半円、右手で「格子」、「食べる」		
				近畿	◎	ワッフルを作る様子		
				中国	△	かさむ		
				四国	◎	両手でわを交差させ、食べる様子		
				九州	●	網+両手を合せてひっくり返す。		
28	キャラメル	牛乳・バター・水飴みずあめ・小麦粉などにバニラなどの香料を加えて煮固めた飴菓子。	(わ5-76) 飴	北海道	●	<飴>+<溶ける>	ア アレンジ	<飴>の手話を組み合わせるのがいい。 →組み合わせる指文字を英語の<C>にする？ →キャラメルの<キ>を組み合わせるのがいい。 ⇒ 指文字<キ>+<飴> ※北信越、近畿班の案を参考
				東北	ア	<飴>を下におろす（溶ける感）		
				関東	○	左手「飴」+右手「茶色」		
				北信越	ア	飴を指文字の「キ」をアレンジしたもの		
				東海	●	「茶色」+「飴」		
				近畿	ア	指文字「キ」の形でキャンディをアレンジ		
				中国	△	結び		
				四国	◎	類に「C」をつけ回す		
				九州	●	指文字「キ」 + 菓子		

検討単語の確定について 2018年 第1回本委員会

No.	単語	意味付け	参考単語	各班	結果	表現の仕方	本委員会 結果	検討経緯
29	こむぎこ 小麦粉	小麦の種子をひいた粉。グルテンの量によって強力粉・薄力粉に分けられる。うどん・麺・パン・菓子などに加工する。メリケン粉。		北海道	●	<麦>+<粉>	● 組み合わせ	4指を擦り合わせる表現は<土> →土の表現と区別するため、右手の2指をこすり合わせる表現。→<粉> ⇒<麦>+<粉> (右手2指を下に向けこすり合わせる。) ※<麦>はほとんどの班が表現。 ※<粉>は四国、九州班の案を採用。
				東北	●	<麦>+<粉>		
				関東	●	「麦」+「粉」		
				北信越	保	そのまま		
				東海	●	「小」+「麦」+「粉」		
				近畿	ア	「むぎ」+「粉」		
				中国	●	「小」+「粉」		
				四国	●	「小」+「麦」+「粉」		
				九州	●	「麦」+「粉」		
30	きょうりきこ 強力粉	小麦粉のうち、たんぱく質やグルテンの含有量が最も高く、粘りの強いもの。食パン・マカロニなどに使用。		北海道	ア	<両手指をやや曲げて広げる>+<粉>	● 組み合わせ	各班からの案の中の多く見られた表現を採用。 ⇒<強い>+<粉>右手2指を下に向けこすり合わせる
				東北	●	左手で<強い> 右手で<粉>		
				関東	○	開いた両掌を上下に合わせ逆向きにすり動かす+「粉」		
				北信越	●	「強」+「小麦粉」		
				東海	●	「麦」+「強い」+「粉」応用として、薄力粉は「薄い」		
				近畿	ア	「強い」+「麦」+「粉」		
				中国	●	「強」+「粉」		
				四国	●	「強い」+「麦」+「粉」		
				九州	●	伸びる+粉		
31	イースト	通常はパン製造に用いるパン酵母をいう。培養によって作られ、生イーストと乾燥したドライイーストがある。パン原料に加え発酵させて生じる炭酸ガスにより、原料を海綿状にふくらませる。		北海道	ア	<指文字「イ」>+<両手指をやや曲げて広げる>	● 組み合わせ	膨らます+<粉> →<発酵>の手話はあるから、<粉>と組み合わせる。 ⇒<発酵>+<粉> (右手2指を下に向けこすり合わせる)
				東北	○	左手で「イ」		
				関東	○	両手5指をすぼめて向い合せて同時に4指を上を開く(膨らむ様子)+「粉」		
				北信越	●	指文字の「い」を粉		
				東海	○	左手を指文字「イ」、右手を「麴」		
				近畿	◎	「い」の指文字に、もう一方の手で膨らます様子		
				中国	●	膨らむ+粉		
				四国	◎	「E」の表現の指先を上下させる		
				九州	●	「膨らむ」+「粉」		
32	はだ ひと肌	人の肌。また、それくらいの温かさ。(例:「熱燗(あつかん)は人肌に」「人肌恋しい季節」など)		北海道	◎	左手甲の上「人」撫でる	肌脱ぐ…組み合わせ ● 組み合わせ	ひと肌というのは温度に関わりがあるなあ。 →空書きの人よりも<~人・~者>の<人>の方がいい。 ⇒<~人・~者>を軽く振り+<肌> ※合わせて、ひと肌を用いた「一肌ぬぐ」を検討。 ⇒<助ける・協力する>+<贈る>
				東北	○	「人」を空書きし、頬をなでる		
				関東	◎	両手で同時に頬を上向きになぜる		
				北信越	◎	肌		
				東海	ア	「肌」を人差し指で表す		
				近畿	◎	中指で甲をそっと触って離す様子		
				中国	○	腕に触る		
				四国	ア	「人」+手の甲に触る		
				九州	ア	人と温度をあわせる		

検討単語の確定について 2018年 第1回本委員会

No.	単語	意味付け	参考単語	各班	結果	表現の仕方	本委員会 結果	検討経緯
33	ビニール袋 <small>ふくろ</small>	塩化ビニル樹脂製の袋。また、ポリプロピレンなど塩化ビニル樹脂以外の合成樹脂でつくられたものも含め、耐水性のある袋全般を指していることもある。		北海道	ア	<手に持った袋に右手で入れる> + <右手2指を合わせて左右する>	袋A…保存手話 ● 組み合わせ	ビニール傘や雨カッパなどにあたった水をはじく、撥水の表現が分かりやすい。 ⇒<ビニール> + <袋A> ※袋は東海、四国班の案を採用。
				東北	●	「ビ」 + <袋> (ポリ袋も同様)		
				関東	●	「透明」 + 「袋」		
				北信越	◎	防水のイメージ + 袋		
				東海	◎	両手で引っ張る仕草 + 「袋」		
				近畿	●	「び」の指文字 + 袋		
				中国	●	ビニール + 袋		
				四国	保	左掌に右人差し指をあて、外側に弾く + 袋		
				九州	ア	ビニール (福岡の手話) + 袋		
34	たいねい 耐熱容器	熱膨張率を小さくし、急激な温度変化に耐えられるように作られた容器のことで、ガラスや陶磁器、プラスチックなどで作られたものがある。		北海道	○	<燃やせる> + <耐える> + <箱>	耐熱… 組み合わせ 容器… 保存手話 ● 組み合わせ	ろう者が見てすぐにわかる表現がいい。 →手話表現は分かりやすく楽な方がいい。左手で器、右手で何かの表現するのが分かりやすい。 →耐熱…組み合わせ、容器…保存手話 ⇒左手で<容器>を形作って、右手で<耐熱> (<熱い> + <丈夫・頑丈・強化・堅実>) を表現する ※<耐熱> <容器>それぞれを単独で使えるよう検討。 <耐熱> ⇒ <熱い> + <丈夫・頑丈・強化> <容器> ⇒ 両手で容器の形を表現。 ※近畿班の案を参考。
				東北	●	<熱い> + <丈夫> + 鍋 (容器)		
				関東	●	丸めた両手を小指を下側にして向い合わせる (容器を表現) + 左手そのまま、右手で「熱い」 + 「固い」		
				北信越	●	熱 + 固める + 容器		
				東海	ア	「熱」 + 「耐」 + 「器」 ※「耐震」を流用		
				近畿	●	容器の形 + 熱い + 丈夫		
				中国	●	熱い + 丈夫 + 箱		
				四国	●	「熱い」 + 「耐」 (II 184) 固い + 容器		
				九州	●	「熱い」 + 「固い」 + 「容器」		
35	せいこう 成句	① 昔から多くの人に知られ、しばしば引用される名句やことわざ。成語。(例: 「故事成句」など) ② 二語以上の語が習慣的に結びついて、ある決まった意味を表す言い回し。	<句 (2015-74)>	北海道	●	<熟語> + <右手書く>	ア アレンジ	<慣用句 (2015-74)> はある。慣用句と成句の違い? →成句…1 慣用句のこと。「顔が広い」「足を洗う」など。2 古くから広く世間で習慣的に用いられるひとまとまりの言葉。「猿も木から落ちる」「時は金(かね)なり」などのことわざや格言の類。 → 慣用句 (二語以上の語句の結びつきにより (別な) 一つの意味を成す日常使用される言葉) やことわざ、格言を含め成句と言います。 →句の手話表現はある。それを2上下に並べるか。 ⇒<句>を上下に置く ※北信越班の冒頭部分 (両手で単語の表現) を参考。
				東北	●	<習慣> + <言葉>		
				関東	●	左手で指文字「セ」。右手で「言う・話す」		
				北信越	○	両手で単語 + 言う		
				東海	△	「慣用句」に同じ		
				近畿	ア	「ことわざ」をアレンジ		
				中国	×			
				四国	ア	左手句 の上に 右手で句を乗せる		
				九州	●	決まった + 句		
36	ごぞうろつぷ 五臓六腑	① 漢方でいう、肝臓・心臓・脾臓・肺臓・腎臓の五つの内臓。 ② 全身。からだ。(例: 「病み上がりのビールが五臓六腑にしみわたる」など)	<体・身柄・身体 (2004-40・学I-339)> と同じ	北海道	ア	<数「5」> + <右手5指を腹に回す + <数「6」>	△ ラベル追加	数字は不要では? →単に身体と表現したらどうか? ⇒<体・身柄・身体>にラベル追加。 ※北信越・中国班の案を採用
				東北	◎	左右に数字の「5」と「6」を示し、両掌を身体につけて降ろす		
				関東	●	「心臓」 + 「肺」 + 腰の後ろに5指を曲げた右手を置く (肝臓)		
				北信越	保	全身		
				東海	○	右手をパーにして、全身を一周、右手を「六」にして全身を一周		
				近畿	◎	数字で胸の前に、上の方は「5」下の方は「6」と出す		
				中国	△	体		
				四国	◎	体に「5」と「6」を引き寄せる		
				九州	ア	5と6を体の前に作り6を回す。		

検討単語の確定について 2018年 第1回本委員会

No.	単語	意味付け	参考単語	各班	結果	表現の仕方	本委員会 結果	検討経緯
37	に ^ゆ 煮え湯を の飲まされる	信用していた 相手や身内、 気を許してい る人に裏切ら れてひどい目 にあう。 (例:「腹心 の部下に煮え 湯を飲まされ る」など)		北海道	◎	<右手人差し指を口元に指す>+<無理>	● 組み合わせ	言葉の意味をよく捉えている表現はだまされる、裏切る、屈辱。 ⇒<だまされた>+<侮辱(屈辱)> ※北信越班の表現を採用
				東北	●	<仲間>+<裏切り>+<損>		
				関東	◎	「信じる」を表し、素早く手を開き掌を前に向ける		
				北信越	●	だまされた+傷つく		
				東海	●	「信用」+「屈辱」		
				近畿	保	傷つけられる+迷惑		
				中国	△	裏切られる		
				四国	保	裏切る+胸を両手で刺す様子(ショック)		
				九州	ア	相手+裏切る		