

芸術の制度と機能の相互関係

—— 芸術制度の内と外で発生する境界事例を比較する ——

Jean Lin

序

Xは芸術〔 〕か？と問われうるような事例には、二種類ある。一つ目は、芸術の制度内において提示された作品が、既存の芸術作品が持つ形式や機能を持っていない場合。二つ目は、芸術として見なされていないカテゴリの事例が、既存の芸術作品と同じ機能を果たしている場合。前者と後者では、芸術的地位を獲得する過程が異なる——具体的には、芸術の制度と機能のどちらを先に満たしているかという違いがある。前者は初めから芸術の制度に含まれた状態で芸術としての機能の適性が検討される一方、後者は芸術の機能を満たして初めて芸術の制度に含まれる可能性が生じる。本稿では、二種類の境界事例が芸術的地位を得る過程の検討を通して、しばしば対立する立場にある芸術の手續きの（制度的）定義と機能的定義の相互補完的な側面を明らかにする。そして、ある事例が芸術的地位を得るためには、制度と機能両方の基準を満たす必要があると主張する。したがって、本稿は次のような構成になる。第一章では、芸術の制度内で発生した境界事例としてマルセル・デュシャン（Marcel Duchamp）の『泉 Fountain (1917)』（以下〈泉〉）を、そして芸術の制度外で発生した境界事例として分子料理（molecular gastronomy）を取り上げる。第二章では、〈泉〉を手續きの定義との関連において捉え、そこに機能が

どう関与するかを指摘する。第三章では、分子料理を機能的定義との関連において捉え、そこに制度がどう関与するかを指摘する。

1. 芸術制度の内と外で発生した境界事例

二十世紀後半以降、芸術の境界の曖昧化が進んでいる。それに伴い、芸術制度の内外で発生する境界事例の芸術的地位を検討することが、美学における重要な課題の一つになったといえる。この流れのきっかけともいえるのが、美的性質を持たない作品―コンセプチュアルアートやレディメイドなどを確立させた、デュシャンの〈泉〉である。また、一九六〇年代に制度的批判 (institutional critique) が既存の芸術の枠組みを取り壊そうとする動きを生じさせたことで、これまで芸術と認められてこなかったカテゴリーを芸術として捉えようとする議論も活発になった。例えば、食べ物芸術的地位に関する議論がその一つであり、近年では特に芸術と機能的類似性を示す分子料理の芸術的地位が主張されている。

1. 1 デュシャンの泉

芸術の制度内で発生した代表的な境界事例として、デュシャンの〈泉〉が挙げられる。〈泉〉は、男性用便器にデュシャンのペンネームである R. Mutt という名前のサインが入った作品で、一九一七年にニューヨークの独立芸術家協会 (Society of Independent Artists) が主催する展覧会に応募された。展覧会は、6ドルの出品料を払えば誰でも作品を出展することができるという規定で、〈泉〉も拒否はされなかったが、鑑賞者に見える場所に展示されることはなかったという (Cabanne, 1971)。このように、〈泉〉は当時芸術の制度において認識されていた芸術の機能を果たしていないだけでなく、芸術制度において便器を提示するという行為は芸術への侮辱であり不道徳的であると捉えられたからである。これに対しデュシャ

は、『ザ・ブラインド・マン *The Blind Man*』という雑誌にて著名で抗議し、アーティストによる選択という行為そのものが芸術となりうる旨を主張した。この〈ヘリチャード・マット事件〉は、コンセプチュアル・アートやレディメイドといった美的性質を持たないカテゴリーがアートワールドにおいて発展するきっかけとなった。

1. 2 分子料理

プラトン以降の現代に至るまでの長い歴史において、食べ物は芸術には含まれ得ないという見方が根強く支持されてきた。その背景には、味覚や嗅覚は視覚や聴覚に対して劣っている、というプラトンやアリストテレスによる見方がある。加えて、人々を感覚的な快で惑わせ、大食によって不健康な肉体へと導きかねないとして、どんなにすばらしい料理も芸術ではなく技術にすぎないと考えられた。食べ物を芸術として捉えようとする傾向が芽生えたのは、エリザベス・テルファー (Elizabeth Telfer) やキャロリン・コースマイヤー (Carolyn Kosmeyer) が、料理は〈マイナーな芸術形式〉(Telfer, 1996) や〈応用芸術〉(Kosmeyer, 1999) でありうる、と主張した一九九〇年代というごく最近のことである。そして、一九九〇年代から二〇〇〇年代にかけて分子料理が注目を浴びるようになると、それをファインアートとしての芸術でありうるという主張が登場した。分子料理では、革新的な科学技術―食材を瞬時に凍らせる液体窒素、様々な食材を泡状にするエスプーマ、液体をキャビアのような球体にするスフェリフィケーションなどを駆使して食材を予想外な味や形式にして提示する。加えて、コンセプトや演出なども従来の料理とは一線を画している。例えば、イギリスのシェフ、ヘストン・ブルメンタール (Heston Blumenthal) の『海の音 *Sound of the Sea*』は、刺身や海藻に加え、ポン酢や味噌などの和風調味料、そして「砂」(タピオカ粉など) と「海」(泡にした海鮮や野菜) などで構成される料理を、貝殻に入った Pod で「海の音」を聞きながら食べる、というものである。また、スペインのシェフ、フェラン・アドリア (Ferran Adria) の『チキン・カレーを提示する二種類の方法 *Dos formas de presentar el pollo al curry*』は、カレー味のアイスクリームの周りにチキン、リンゴ、ココナッツ、玉

ねぎ、にんにくなどをそれぞれ元とは異なる形状にして添えたものである。これは、馴染み深い料理の本質を維持しつつも、それを構成する素材を分解し、テクスチャや温度などの変化を加えたうえで再構成する、⁶ という脱構築的(deconstructionist)と評される料理の一つである(Sweeney, 2017)。ジャン・ポール・ジョアリー(Jean-Paul Jouary, 2013)は、分子料理は食べ物を見慣れない形式で提示することで、美的鑑賞に必要な、対象と鑑賞者との間の知的な〈距離〉を生じさせるという点において、芸術と同様の構造を獲得したと指摘する⁷。また、アロン・メスキン(Aaron Meskin, 2013)は、分子料理を料理と彫刻と舞台芸術の「ハイブリッドな芸術形式(hybrid art form)」として捉えている(p.5)。これらの論者は主に、革新性、多感覚的体験、感情や思考への刺激、伝統的な固定観念の脱構築および再構成など、分子料理が現代アートと同様の機能を果たしうるということを根拠として、分子料理の芸術的地位を主張しているといえよう。

2. 制度に含まれれば芸術なのか

2. 1 手続的(制度的)定義の問題点

芸術の制度(アートワールド)によって芸術的地位を認められる何らかの〈手続き〉を踏むことを芸術の条件とする手続き主義は、ジョージ・ディッキー(George Dickie, 1974)の制度的定義に代表される(Davies, 1990)。この立場は、デュシャンの〈泉〉をはじめとする、既に確立された芸術の機能を果たさないような作品がなぜ芸術足りうるかを説明するにあたり有効である。しかし、何であれ制度に含まれてさえいけば芸術であるとする定義は機能を果たさない作品を許容しうることから、芸術の形骸化を招くとして機能主義者から批判されている。機能主義の代表的な論者であるモンロー・ビアズリー(Monroe Beardsley, 1982)は、そもそも〈泉〉のような美的性質を持たない作品を芸術から除外するべきという見解を提示する。一方、歴史的に芸術の機能が変化することを許容する歴史的機能主義を提唱するロバート・ステッカー(Robert

Stecker, 1990)によると、機能主義者は美的性質を持たない作品を芸術として認めないわけではないが、それらが制度ありきで芸術になったという点を否定する一すなわち、それらを許容しうる芸術の機能が確立されて初めてそれらは芸術になるのだという。つまり、手続き主義と機能主義は、少なくとも制度と機能のどちらが作品を芸術たらしめるのかという点において意見が分かれているといえよう。

2. 2 制度内で発生した事例は機能を書き換えうる

制度と機能どちらの基準が先に満たされるかという問題は、境界事例が制度の内でも発生したか外でも発生したかということに左右されるように見える。まず、事例が制度内において提示された時点で芸術であるという手続き主義の立場には本稿は賛同しない。そして、境界事例を許容しうる芸術の機能が確立されて初めてそれらは芸術になる、というステッカー (1992) の主張に賛同する。制度に初めから含まれている事例は、機能が十分に検証されていない状態で登場しうる。その場合、制度内で提示された事例が初めから芸術であるとは限らない。例えば〈泉〉は、初めから芸術作品として受け入れられたわけではない。当時の芸術の慣習からすれば、〈泉〉は芸術の機能を果たしていないばかりか、むしろいたずら、冗談、もしくは芸術制度に対する侮辱ですらあったかもしれない。そして、それはそのままただのいたずらとして処理される可能性もあっただろう。しかし、制度内において議論が重ねられていくうちに、〈泉〉が果たした芸術に対する自己言及的な機能に意義が見いだされ、それは次第に芸術の機能として定着していった。つまり、従来の芸術としての機能を果たさない〈泉〉は、制度内において提示された瞬間から芸術であったわけではなく、芸術の機能が書き換えられる過程において芸術になっていったのである。したがって、作品は制度内において提示された時点で芸術であるわけではなく、それを許容しうる機能が確立された後に芸術になる。

一方、〈泉〉が確立した芸術の機能は、芸術の制度なしには発生しえなかったといえる。仮に〈泉〉が芸術の制度外で発

生し、誰かがそこに芸術としての潜在性を見出したとしても、制度に含まれない限りは〈泉〉が芸術の機能を書き換えることも芸術として認められることもなかっただろう。ステッカー（1992）によると、機能主義者はこの点を認めることはできないが、芸術を芸術たらしめるのは機能であるという点において譲らない。しかし、そもそも制度がなければ発生しえなかった機能が、制度よりも重要であるということは妥当なのだろうか。

本稿は、制度と機能どちらが重要か、という論点とは異なる次のような視点を提示したい。まず本稿は、境界事例が芸術的地位を得ることの意義として、芸術というカテゴリーの評価基準において事例が評価されることであると捉える。そして、そのためには、制度と機能両方の基準を満たす必要があると主張する。そして、Xは芸術か？と問われうるような境界事例には、芸術の制度に含まれてはいるが既存の芸術の機能を満たしていない場合と、既存の芸術の機能を果たしうるが芸術の制度には含まれていない場合の二種類がある。例えば前者に当てはまる〈泉〉は、制度に含まれた状態で提示されたが、既存の芸術の機能を満たしていなかったため、芸術の機能的な側面において境界性を有していたといえる。このような事例は、制度が対象を芸術作品として鑑賞することを促す役割を果たしているため、対象の芸術としての潜在性は見出されやすくなると同時に、芸術作品の候補として検討される立場に置かれることになる。そして、制度内に提示された対象から見出された芸術としての潜在性は、批評や解釈等の営みを通して芸術としての地位に変化しうる。したがって、制度内において発生した境界事例は、既存の芸術の機能を持っていないにも関わらず、自らが芸術の機能の書き換えを促すことによって、芸術的地位を得ることが可能であるといえよう。

3. 機能を果たせば芸術なのか

3. 1 機能的定義の問題点

機能主義は、美的性質によって美的経験を提供するという機能を芸術の特徴として捉えるため、〈泉〉のような芸術の機能を果たさない作品を説明することができないという問題点が指摘されている (Davies, 1990; Folk, 2015)。この点を克服する手段として、ビアズリー (1982) 以降の機能主義では、美的性質や美的経験が示す意味範囲を拡張する見解や、時代ごとに異なる機能があるとする見方などが提唱された (Stacker, 1990)。これにより、近年の機能主義は従来の狭い意味での〈美的〉による制約から解放され、現代における多様な芸術作品のあり方をも許容するものとなりつつある。しかし一方で、芸術を芸術たらしめる美的性質や美的経験の概念の開放化は、芸術制度の外にある広範囲の事例をも芸術とみなしうるため、芸術の境界を適切に示せないという問題を強化したといえる (Folk, 2015)。

3. 2 芸術とみなされることの意義―制度と評価

分子料理は、既存の芸術の機能を果たしうるが芸術の制度には含まれていない場合の境界事例であり、その境界性は芸術の制度的な側面にある。そして、前節で主張したように、ある事例が芸術的地位を得る―すなわち、芸術というカテゴリーの基準において評価される―ためには、制度と機能両方の基準を満たす必要がある。したがって、本節および次節では、分子料理は制度的に芸術に含まれない限りは芸術ではない、ということを示す。

機能的な類似性を根拠に何かを芸術であると主張することは可能である。現に、〈芸術〉という言葉が一般的に使われる際には、芸術の制度に含まれているか否かに関わらず、芸術と機能的類似性を示す対象に対して幅広く使用されている。また、このような見方は、芸術の制度外で発生した事例に芸術としての潜在性を見出すことを可能にする。だが、機能的類似

性のみを根拠として、当該事例が芸術の制度内において芸術の基準において評価されなければ、その事例が芸術と呼ばれることの意義は薄くなる。というのも、当該事例が芸術と認められることの重要な意義として、元のカテゴリでは十分に評価されなかった性質が、芸術として評価されることでより高い価値を認められるという点が挙げられる。そして、芸術として評価されるためには、芸術の機能を最重要と見なす評価基準を持つ制度―すなわち、芸術の制度内において捉えられる必要がある。

機能主義者は、当該事例が属するカテゴリの評価基準における最重要の機能は何かということの問題ではない、カテゴリにとつては二次的な機能であれ芸術と同じ機能を果たすことができさえすればそれは芸術である、というかもしれない。例えばデーブ・モンロー (Dave Monroe, 2013) は、ステーキを食べる際でも、空腹のためではなくそのおいしさという美的性質を享受するために食べれば―すなわち、食べる側が美的な態度を持ってステーキに向き合えば、食べ物に美的な対象になりうると指摘する。確かに、空腹のために消費されるという機能があるからといって、食べ物に美的な機能がないというわけではない。むしろ、我々は日々食べ物からおいしさを享受しているし、それが食べることの重要な動機にもなっていると見える。しかし、芸術としての機能を最重要の評価基準としない料理というカテゴリ、およびレストランという制度においては、対象を芸術として捉えるか否かは個人の態度に左右されることになる。もちろん、美術館やギャラリーにおいても、美的態度を持って作品と向き合うかどうかは個人の問題ではある。しかし、芸術の制度内においては美的態度を取ることが規範となっているため、例えば誰かが空腹を満たすために料理が提供されるパフォーマンスアートに参加したとしても、その鑑賞者の態度およびそれに基づいた評価は的外れであると客観的 (制度の範囲において) に判断される。一方、芸術としての機能が最重要の評価基準でない制度内においては、対象の芸術としての評価は客観的に担保されない。レストランで誰かが料理を空腹を満たすために食べたとしても、それはレストランという制度において客観的に間違った態度ではない。制度によって客観性が担保されなければ、鑑賞者個人がその料理を芸術として捉えたから芸術であるということになり、あま

りにも広範囲の対象が芸術でありえてしまう。そうなると、芸術は単に個人の状態を指す概念―例えば、何を「幸せ」と感じるかは人それぞれ違う―に等しくなり、もはや何かが芸術かどうかを議論する余地もなくなる。

レストランの中でも、例えばファストフードと高級料理では、後者の方がより芸術に近い評価基準を持っているかもしれない。だが、どれだけ芸術としての機能を果たしうる料理であったとしても、料理の制度において評価される限りは芸術としての機能は二次的なものとして捉えられる。そして、仮に二次的な機能のあり方によって最重要の機能が妨げられるような場合には、二次的な機能は作品にマイナスの価値をもたらしうる。だが、二次的な機能が最重要と見なされるようなカテゴリにおいて捉えられれば、その作品は元のカテゴリにおいてよりも高い評価を得られるかもしれない。

芸術の制度外で発生した境界事例が芸術的地位を得ることの最大のメリットは、元のカテゴリにおいて十分に目の目を見ることがなかった側面が、芸術の基準において評価されることによって価値を認められることである。そして、芸術として評価されるためには、芸術の評価基準が規範として共有されている芸術の制度に含まれる必要がある。したがって、制度との関連なくしても芸術であるということができるが、その意義は薄くなる。

3. 3 個別の事例とカテゴリ全体の関係

芸術以外のカテゴリで芸術の境界事例が発生した場合、当該事例単体の芸術的地位だけでなく、事例が属するカテゴリ全体の芸術的地位も議論される傾向にある。アドリアの料理を芸術だとするならば、分子料理は芸術なのか、料理は芸術なのか、食べ物も芸術なのかというように、個別の事例のアイデンティティはそれが関連付けられるカテゴリ全体のアイデンティティに影響する。例えばジョアリー (2013) は、アドリアが現代アートの祭典、ドクメンタ (3) にアーティストとして招待されたことから、分子料理は芸術であると主張する。しかし、個別の事例が芸術の制度内に含まれたからといって、その事例の背景にある元のカテゴリ全体も芸術に含まれるとは限らない。

まず、分子料理というカテゴリの境界も実際にははっきりしたものではない。特定の技術を駆使した料理であるとすれば、分子料理の先駆的なシェフたちが開発した液体窒素やスフエリフィケーションなどの調理技術は、今やおしゃれなバーやレストランなどで幅広く使用されている。しかし、そのような飲食店において提供されている料理が必ずしもアドリアの料理に匹敵するような芸術としての機能を果たしうるとは限らない。むしろ娯楽としての演出の機能の方が多分に重視されている場合もあるだろう。

また、アドリアの料理にしても、普段それがレストランという制度において提供されている際には、芸術としての機能を果たすことが最重要の評価基準として見なされているわけではない。料理というカテゴリに属しレストランという制度において提供されている以上、その文脈に即した芸術とは異なる基準において判断されることになる。そうなると、多少は評価基準が一致する部分もあるかもしれないが、芸術の制度において最も注目され評価されていた側面は、料理というカテゴリでは同様に評価されないかもしれない。

芸術の機能を果たしうる個別の事例が芸術の制度において捉えられている限りでは、その事例は芸術としての価値を持つ。しかし、芸術の制度以外のカテゴリから発生した境界事例は、既に芸術以外の制度や文脈において異なる価値や機能を持っている。したがって、ひとたび芸術の制度を離れば、それは別の基準において別の機能を果たすものでありうる。例えばAさんは、家庭では母親であり、学校という職場では教師である。Aさんは、家庭という制度においては母親としての役割があり、学校という制度においては教師としての役割がある。Aさんが母親であり教師であるからといって、全ての母親が教師ではないし、全ての教師が母親でもない。Aさんは教師か？という問題は、Aさんが母親であるかどうかということによって左右されないし、Aさんが教師であると認められたところでAさんの母親という側面を否定されることもない。同様に、アドリアは、ドクメンタという芸術の制度内において活動する際にはアーティストであり、芸術の制度内において提示された彼の創作物は芸術作品である一方、レストランという料理の制度においては彼はシェフであり、彼の創作物は料理で

ある。ただし、どちらか一方の機能がアイデンティティとして認識されている間、もう一方の機能が消滅しているということではなく、カテゴリーの評価基準において最重要と認識されていないということである。すなわち、芸術の制度内においては芸術の機能を果たすことが評価される一方、料理の制度内においては料理の機能を果たすことが評価される。したがって、ドクメンタにおいて提示された彼の作品が芸術として認められたところで、全ての分子料理ないし料理が芸術であるということにはならない。

まとめると、ある事例が芸術の制度に含まれ芸術の基準によって評価された場合、それは芸術であるということが出来る。しかし、同じ事例が芸術以外の評価基準を持つ制度において提示された場合には、芸術的地位は発生しない。また、個別の事例が芸術制度に含まれたからといって、その事例が属するカテゴリ全体も芸術に含まれるわけではない。

結論

本稿では、二種類の境界事例―芸術の制度に含まれてはいるが既存の芸術の機能を果たさない場合と、既存の芸術の機能を果たしうるが芸術の制度には含まれていない場合―が芸術的地位を獲得する過程の検討を通して、ある事例が芸術になるためには制度と機能両方の基準を満たす必要があることを主張した。それにより、次のことが明らかになった。(1) 芸術の制度内において発生した境界事例は、既存の芸術の機能を持っていないにも関わらず、自らが芸術の機能の書き換えを促すことによって、芸術的地位を得ることが可能である。(2) 芸術の制度外において発生した境界事例の機能的な類似性を根拠に芸術であると主張することはできるが、当該事例が芸術の制度内において芸術の基準によって評価されなければ、その事例が芸術と呼ばれることの意義は限定的なものとなる。(3) 芸術の制度外で発生した境界事例が芸術の制度に含まれ芸術の基準によって評価された場合、当該事例は芸術であるということが出来る。しかし、その同じ事例が芸術の制度外で

提示された場合には芸術であるとは限らないし、その事例が属する元のカテゴリ全体も芸術であるということにはならない。

芸術の手續きの定義と機能的定義は対立するものとして見なされてきた。しかし、本稿が示したように、両者はそれぞれ芸術制度の内と外で発生する境界事例の、芸術としての潜在性を見出すことを可能にする。また、どちらか一方の定義だけでは、この二種類の境界事例が持つ芸術としての潜在性に対応することのできる芸術の境界を設定することが困難である。したがって、芸術の手續きの定義と機能的定義は相互補完的な関係において捉えられるべきである。

参考文献

- Beadsley, Monroe. *The Aesthetic Point of View: Selected Essays*, edited by Michael J. Wreen and Donald M. Callen, Cornell University Press, 1982.
- Cabanne, Pierre. *Dialogues with Marcel Duchamp*, New York: Viking Press, 1971.
- Davies, Stephen. "Functional and Procedural Definitions of Art." *The Journal of Aesthetic Education*, Vol. 24, No. 2, 1990, pp. 99-106.
- Dickie, George. *Art and the Aesthetic: An Institutional Analysis*, Cornell University Press, 1974.
- Fokt, Simon. "A Critique of Functionalist Definitions of Art." *Kultura-Spoleczenstwo-Edukacja*, Vol. 8, No. 2, 2015, pp. 27-46.
- Korsmeyer, Carolyn. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Cornell University Press, 1999.
- Meskin, Aaron. "The Art of Food." *The Philosopher's Magazine*, Vol. 61, 2013, pp. 81-86.
- Monroe, Dave. "Can Food Be Art? The Problem of Consumption." *Food & Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*, edited by Fritz Allhoff and Dave Monroe, Malden, MA: Blackwell Pub., 2007, pp. 133-144.
- Stecker, Robert. "The Boundaries of Art." *The British Journal of Aesthetics*, Vol. 30, No. 3, 1990, pp. 266-272.

——. “Defining ‘Art’: The Functionalism/Proceduralism Controversy.” *The Southern Journal of Philosophy*, Vol. 30, No. 4, 1992, pp. 141-152.

Sweeney, Kevin. *The Aesthetics of Food: The Philosophical Debate About What We Eat and Drink*, Rowman & Littlefield International, 2017.

Telfer, Elizabeth. *Food for Thought: Philosophy of Food*, Routledge, 1996.

註

- (1) なお、本論文における芸術とは、ファインアートを指している。ファインアートは、純粹芸術、高級芸術などとも呼ばれ、応用芸術、裝飾芸術、大衆芸術、低級芸術、非西洋の芸術などは含まれない。英語圏では、前者のみを指す場合は大文字の芸術(Art)、後者を含む場合は小文字の芸術(art)として表記されることもある。本稿では、Artを芸術、artを広義の芸術ということにする。
- (2) 日常の中で馴染み深い食べ物を食べる時、人はそれが何であるか、何を意味しているのか、ということを変更して考えることはないので、知的な〈距離〉は生じない。
- (3) ドクメンタは、一九五五年以降四、五年に一度ドイツで開催されている現代アートの大型グループ展である。アドリアは、二〇〇七年に開催された第十二回目のドクメンタに参加した。

本研究は、サントリー文化財団二〇一九年度「若手研究者による社会と文化に関する個人研究助成(鳥井フェローシップ)」を受けたものです。