

芸術としての食と芸術の定義

橋 爪 恵 子

序

「食は芸術になりうるのか？」きわめてシンプルなこの問いかけは、様々な可能性をはらんでいる。一見すると答えは二一世紀現在、徐々に肯定的に変化しているように思われる。なぜなら芸術の多様化と共に、芸術と見なされるものの範囲は拡大し、ありとあらゆるものにアートへの可能性が開かれているからである。またそれと同時に、アートの場において「食」や「食べ物」といったテーマが使用されることは増えており⁽¹⁾、美術館などで「食」を含む作品が展示されることに我々は驚かなくなっている。少し振り返るだけでも腐った果物の上にレンガを積んだウルス・フィッシャーの〈Fauls Fundament (Rotten Foundation)〉⁽²⁾ (1998) や、アンディ・ヨードダがリコリスで巨大な靴を形作った〈Licoris Shoes〉⁽³⁾ (2003)、部屋一面にチョコレートを塗りたくったアーニャ・ガラツチャオの〈Shoke〉⁽⁴⁾ (2014) など枚挙にいとまがなく、二〇一〇年に開催された永田康祐の「イート」⁽⁵⁾ のように全体のテーマが「食」である個展や、デュッセルドルフで二〇一〇年に開催された「Eating the Universe」⁽⁶⁾ 展のように包括的に「食べ物」や「食べることをテーマとしたものなども開催されているほどである。

しかしながら、ここから食はアートになりつつある、といった結論を簡単に引き出すべきではないだろう。確かにアートの範囲は広がっているが、同時に「すべてはアートである」とは言えないことも確かであり、現代アートにおいて、食べ物がしばしば重要な要素として使われるとしても、それは食そのものが芸術の一ジャンルと見なされることと同じではないからである⁽⁷⁾。とはいえ、食の問題が芸術概念と全くかけ離れていると断言することもまた難しい。現代アートに含まれない食そのものを考えるとしても、一流の料理人を芸術家に、最高級の一皿を芸術に例える言説はすでに流通している⁽⁸⁾。たとえば日本ではバレンタインに数多くのチョコレートブランドが一堂に会するが、最も有名な東京伊勢丹のチョコレート販売会場は「Salon du chocolat⁽⁹⁾」、大阪の阪急うめだの会場は「チョコレート博覧会⁽¹⁰⁾」と銘打たれている。これは明らかに芸術作品の集合を模した名称であり、人々がそれを違和感なく受け入れていることは、これらの販売会が同じ名称で複数年、続いていることからわかる⁽¹¹⁾。またファインアートとしてではなく応用芸術、つまり食器や装飾品、家具や環境音楽などの領域であれば食を芸術と認めても良いと考える人間もいる。このような状況を反映して美学の領域においても、のちに見るように何人かの思想家が食を芸術と見なす可能性について議論し、時に肯定的な結論を導き出している。

結局のところ「食は芸術になりうるか」という議論は、いまだ曖昧な問題であり、結論を出すのが困難であると言わざるを得ない。それは「食」の側だけの問題だけではない。なぜなら「食は芸術になりうるか」という問いは必然的に、どのような条件をクリアすれば何かを芸術とみなしうるか、という芸術の定義を必要とし、定義によって結論が変わり得るからである。

以上を踏まえて本稿で試みることは、ごく限定的な議論である。第一に、食と芸術の関係を考察する議論をいくつか取り上げ、その問題点や利点を示すこと⁽¹²⁾、そして第二に、これらの議論から芸術と見なされるための必要条件を改めて考えてみることである。すでに述べたように芸術の定義はそれ自体、美学の重要な主題の一つである。しかしその議論は一般に、すでに芸術と見なされているものを包含的に論じることに基づいており、結果としてきわめて概念的になることが多いよう

に思われる。しかし本稿は、食という一つの具体的領域、それも芸術であるかどうかが曖昧であるような領域をめぐる議論を通して、芸術一般を広く考察した場合に見落としがちな論点を提示することを目指す。

第一節

始めに取り上げるのは、マリアンヌ・キネの論文 “Food as Art : The problem of Function” である⁽¹³⁾。タイトル通り、Function（機能）の点から食に注目したこの論文の目論見は以下のようなものである。

「私が考察したい「食が芸術であるという主張への」反論は、芸術作品の「機能」に関するものである。食べ物として見なされるということは、ある特定の種類の機能、もしくはそれが適用される使用方法という観点から何かであると見なされることだという主張があるかもしれない。すなわち食べ物と見なされるということは、潜在的に食用可能である製品として機能するとみなされる、ということである。しかし何かを芸術作品と見なすことは、それが適用されるいかなる外的使用法も無視することを要求されるように思われるかもしれない。すなわち、問題となっている作品は単に「それ自身において」評価されることが要求されるということである。したがって芸術作品の（芸術としての）、唯一ではないとしても、少なくとも中心となる「機能」は、潜在的に美的鑑賞の対象として使用されること、と言いたいだろう。しかし食の、食としての中心的機能は、潜在的に人体に栄養分を供給すること、もしくは少なくとも食べることでできる何かを供給することである⁽¹⁴⁾」

この議論は、食を芸術と見なす際の反論として、カント以来、常に取り上げられてきたものと言えるだろう。すなわち食は、

人体に栄養を与えたり、食べたりするという「機能」を持っているが、芸術の中心的機能は美的鑑賞の対象である。美的鑑賞とは、事物それ自身を外的目的とは関係なく鑑賞することであり、それ故に食は芸術にはなりえない、という指摘である。

この議論に反論する最も簡単な方法は、食から食べるという機能を無視することである。食べ物であるかどうかに関係のない、例えば外見に着目することもその一つといえるだろう。確かに食べ物「芸術だ」と称賛される際、飴細工や砂糖細工に代表されるように外見の美しさに注目が集まることも多い。しかしキネは、その議論があまりにも安易すぎるとし、食が食べるものとして機能しつつも、同時に芸術と見なされる可能性はないのか、という点を追及する。

そのためにキネはまず、先の議論における「中心的」な機能、という点に着目する。食の機能の中心が食べること、人体にとって栄養となることであるとしても、同時に美的鑑賞の対象という機能を果たすことは出来ないのだろうか。キネは、例えば芸術作品とすでに認められているものが別な機能を持っている場合を考え、タペストリーやある種の彫刻を例に挙げている。ある形の彫刻は、美的考察のための作品でありながら、同時にくぎを打つことにも適しているかもしれない。またタペストリーも、芸術でありながら、壁を覆うという目的にも適しているだろう⁽¹⁵⁾。このように芸術として機能しながらも、別の機能を持つことは可能であり⁽¹⁶⁾、逆に食が食として機能しながらも、同時に美的考察に適した機能を持つことも可能であると彼女は指摘する。

それでも食が食として機能することは、美的考察に適した機能を持つことと矛盾しているように思われるかもしれない。それは我々が機能において「内的」なものと「外的」なものを無意識に区別しているからだ、とキネは言う。すなわち芸術は「それ自身」で鑑賞されること、すなわち「外的」な目的を無視することが美的な態度と考えられており、人体にとって栄養となるという機能はとりわけて「外的」な機能と見なされているからである。しかし「外的」な目的が美的鑑賞と排他的な関係を持っていると本当と言えるのだろうか。この点を論じるためにキネは、スポーツを芸術として見なす議論を行ったデイビッド・ベスト⁽¹⁷⁾を取り上げる。なぜならスポーツも「点を取る」「敵に勝つ」という目的があり、美的鑑賞とは相

いれないと思われるがちであるからである。そのため、スポーツを芸術としてとらえる議論においては、勝敗に関係ない人体の美しさや試合展開のドラマチックさなどに焦点があてられることも多い⁽¹⁸⁾。しかしベストは「点を取る」という目的はスポーツにとって決して「外的」なものでなく、美しい動き等と分離することのできないものであることを指摘する。すなわち「点を取る」ために動くことが動きの美しさを生み、「勝つ」ために懸命になることが試合のドラマチックさを生み出す。それと同様に、食として機能することが美的機能を果たす上で重要な要素となることが可能ではないかとキネは問う。そのために彼女は食としての機能のうち、味覚（および嗅覚）によって知覚されるという要素と、人体にとって栄養となるという要素を分離する。そして栄養になるかどうかは度外視して（なぜなら食の全てが人体に栄養となるとは限らず、時に害となる場合もあるため）、味覚や嗅覚によって捉えられるものと美的機能の関係を考える。そして味覚や嗅覚が我々に快を与えることは決して美的鑑賞の外的な目的ではなく、むしろそれによって美的考察の対象となり、食が食として芸術と見なされることが可能になるのではないかと指摘する。

もっともその際に問題となるのは、味覚や嗅覚によって得られるものが視覚や聴覚によって得られるものよりも単純であり、美的鑑賞には適さない、という主張である。たとえばキネはビズリーの以下のような主張を引用する。

「食欲をそそる食事を調理するには、ファニー・ファーマー⁽¹⁹⁾が推奨するような漠然とした原則が存在することは疑いがないだろう。そこには様々な風味、舌触り、形や色の料理が含まれる。（中略）また匂いにおいても、ある匂いは確かに他の匂いよりも心地よい、ということがあるだろう。しかしこれらの感覚領野において、調和やクライマックス、展開やパターンを備えた対象を構成することができるほどの秩序が存在しているように思われたい。嗅覚や味覚が視覚や聴覚に比べると「低級」であるという見解ではなく、このような点が、味覚によるシンフォニーや嗅覚によるソナタが存在しないことの説明であるように思われる⁽²⁰⁾」

ビアズリーは、味覚や嗅覚が十分な「秩序」を持っておらず、それゆえに複雑な構造を備えたシンフォニーやソナタを構築できないと指摘する。これに対してキネは、その「秩序」の内実を問う。ビアズリー自身、「匂いや味覚はあるやり方で分類でき、基礎的次元においては、色や音の次元と類似のものを提示する⁽²¹⁾」ことを認めている。しかし「少なくとも現在では、匂いや味覚を線上に並べることは出来ず、したがって大きな作品を作るための構築原理を作り出すことができない⁽²²⁾」と結論付ける。これに対してキネは、味覚においても苦みから甘味まで味を列挙することが可能であることや、さらには味覚を科学的に数値化する可能性に言及して、味覚と嗅覚が受け取るものが秩序ある作品を生み出せないとは断言できないこと、またビアズリー自身「今のところは」と述べてるように、将来的な可能性も含めて考えるならば食がすでに認められている芸術作品と同様の構造を持った「作品」を作り上げられないとは言えないことを指摘する。

このように考えるならば味覚や嗅覚の与えるものが、美的に関与的な機能を果たしうると言えるだろう。それでは先ほど分離した、食のもう一つの機能、人に栄養を供給するという機能は美的鑑賞に関係ないのだろうか。彼女はこの機能もまた、美的鑑賞に関与し、さらにポジティブな結果を生み出す、と指摘する。

「栄養を提供する為、ということとは、それ自体は感官に対して対象を提示する方法ではない。しかしながら、ある種の食物が栄養的側面を持つという「知識」は、それを美的に鑑賞することに十分関与的であるように私には思われる。端的にいうならばポイントとは、美的にアピールする対象が同時に「非美的」機能を持つには、しばしばかなりの「技術」が必要だということである。したがってこの機能の「知識」は、私が思うに、その対象についての我々の経験をよりよいものにする。フランク・ロイド・ライトが設計した家の機能性についての知識が、家のある種の「彫刻」として鑑賞するのに加えて、我々が家を全体として美的に鑑賞するのに寄与するという事実と同じように、これ（食の非美的機能が美的鑑賞に寄与すること）は驚くべきことではないだろう⁽²³⁾」

フランク・ロイド・ライトの家が純粹な視覚的情報のみでも美的鑑賞に堪えうる一方で、それが家として機能的であるという知識は技術への称賛を引き起こし、美的経験をより豊かにするとキネは指摘する。これと同様に、食が素晴らしい味を生み出すだけでなく同時に栄養学的にも優れたものであるためには作り手の技術や知識が必要となり、それに対する称賛が食のもたらず経験をより良いものとしてくれる。それゆえに、非美的機能はむしろ美的機能に寄与すると彼女は指摘する。したがってこの点から食は美的鑑賞の対象となる、という美的に関与的機能を十分に果たしえるのである。

以上がキネの議論であるが、ここにはいくつかの興味深い議論がある。一つは、ビアズリーの考え方、すなわち芸術とはそれを生み出す要素が何らかの秩序を持ち、展開やクライマックスを伴った作品を構築する必要がある、という考え方である。キネ自身は、味覚においても同様の複雑さを持った作品を作り出す可能性を指摘して反論していたが、そもそも芸術においてそれは必要なことなのか、という疑問が生じるだろう。例えば現代音楽や現代アートにおいて、一音や一色といったシンプルな要素のみで作られた作品が存在する。それが可能であるならば、甘味だけしかない食品に同等の価値を認める可能性はないのか？という疑問は正当であるように思われる。しかしこの議論は同時に我々が暗黙の裡に考える理想の芸術をも明らかにしてくれるだろう。複雑な構造を持ち、専門的な分析に耐えうる構造を持つことが、芸術の定義とまでは言わなくとも理想の形の一つとして想定されていることが指摘できるのではないだろうか⁽²⁴⁾。そして、すでに述べたように既存の芸術においてそれを逸脱する作品が多く存在している以上、我々の暗黙の前提を見直す可能性をも食の問題は提起しているといえるだろう。

第二は、この論文の主題ともなっている「美的機能」に関するものである。カント由来ともいえるこの議論は、食は芸術ではないと主張される際、最も頻繁に言及される論点でもあり、だからこそキネは真っ先に取り上げる。彼女の議論が成功しているかは別にして、カントにおいて芸術の定義とは直接的には関係のなかった問題が、何かを芸術と見なすことを問う際に、しばしば議論に入り込んでくることの是非については改めて考える余地があるだろう。芸術は美的に鑑賞する以外の

「外的」目的をもってはいけなのか？何かが「外的」目的を持っているという理由で、それは芸術ではないとみなしてよいのか？食は生きていくうえで欠かせない栄養分を供給する点で、どうしても除外できない目的を既にもっている。食を芸術と見なせるかという問題はこれらの問いをも我々に突き付けてくるのである。

第二節

本節では、エリザベス・テルファーを取り上げる。テルファーは、Food for thought⁽²⁵⁾ という著作で食について多角的に考察し、Food as Artという章で芸術としての食を取り上げている。その際、彼女が注目するのは以下の点である。

「この（食という）トピックを論じた哲学者達は、食べ物や飲み物が「美的反応（aesthetic reaction）」を生み出しえることとは当然としながらも、食は芸術的形態ではありえない、もしくは芸術作品を生み出しえないと主張する傾向にある。従って私はこの「美的反応」の概念を一般的に、さらに食に適応させたものとして考察し、この「美的反応」という概念がいかに食の領域に当てはまるかを示す。さらに私は、哲学者たちが芸術としての食という考えを否定するために生み出した理由を議論し、それに対していかに反論しうるかを示す⁽²⁶⁾」

引用文が示すようにテルファーが着目するのは、芸術が生み出す「美的反応（aesthetic reaction）」である。そしてこの反応が食が生み出す反応にも適応可能であることを示すことで、食と芸術の関係を捉えなおそうとする。それではテルファーの論に沿って見ていくことにしよう。

「美的反応」とは何か？テルファー自身は明確な定義を示していないが、彼女の議論はアームソンに多く依拠しているた

め⁽²⁷⁾、その議論を参照することしよう⁽²⁸⁾。アームソンはこの概念について、以下のように述べている。

「ある人間がある与えられた状況で、何かから美的なスリルもしくは美的な満足を得ている、もしくは何かを美的に許容できる、美的に不満があるとみなしている、美的に憎むべきものであるとみなしている、などと我々は言及することがある。ある適切な文脈では、形容詞「美的」や副詞「美的に」は必要かもしれない。しかし時として、我々が言及している人間の満足は、例えば道徳的満足、経済的満足、個人的満足、知的満足、その他美的以外のすべての満足ではないことを明確にするために、「美的」もしくは「美的に」という言葉の一つを導入することが必要な場合がある。（中略）したがって本論文における取り組むべき哲学的課題は以下のようなものである。美的スリル、美的満足、美的許容、美的嫌悪等を、道徳的、知的、経済的なスリルおよび満足と適切にも言われているものと区別するのは何かを明確にする⁽²⁹⁾」

ある状況である事物に対する我々の反応が、道徳的でも知的でも経済的でもなく、まさに「美的」反応であると言われる時、その反応とそれ以外の反応を区別している要素についてアームソンは問う。最終的にアームソンの論文では基準となる具体的条件は個々の事例研究にゆだねられるが、テルファーがまとめる「美的反応」の特徴は四つある。それは「無関心性 (disinterested)」、「強度 (intensity)」、「完全に中立のものではないこと」、ある程度の客観性を備えていること、である。

この四つの中の「無関心性」は、第二節で取り上げたキネの議論で論点となった主張でもある。テルファーはキネと異なり、時と場合によって我々の態度を変えることによって食に対しても「無関心的」態度をとることが可能であると指摘する⁽³⁰⁾。美的反応の第二の特徴は「強度 (intensity) ⁽³¹⁾」であり、ぼんやりと「これは良いね」と言っただとしても、それを本当にしっかりと受け取っていない場合には、その名前「美的反応」に値するようには思われない⁽³²⁾」とテルファーは述べる。それ

ではこの「しっかりと受け取る (take in)」というのはどのような状態を指すのか。彼女は二つの特徴を指摘する。「しっかりと受け取る」は非常に短い時間に消え去る予期しない出来事に対しても当てはまること⁽³³⁾、しかしながら分析を必要としないこと、である⁽³⁴⁾。第三、第四の特徴はある程度の主観性と、それと両立する客観性である。そして、これも食に対する反応に当てはまると彼女は指摘する⁽³⁵⁾。

以上のように食は「美的反応」の特徴を四つとも満たしており、「美的反応」を引き起こしうる事が導き出される。さらにテルファーは、アームソンの議論を借用しながら⁽³⁶⁾「美的反応」を伴う「美的考察」の概念を使用して芸術の定義を定める。それによると芸術は、以下の二つのいずれかに当てはまるものである。

1)「主に (primarily)、美的考察を意図して作られた人工物」⁽³⁷⁾

2)「ある社会によって主に美的考察の対象として扱われる場合に、その社会にとってのその事物」⁽³⁸⁾

第一の定義における「主に (primarily)」は、美的考察を意図して作られていなかった物がのちに美的考察を意図して展示される可能性 (たとえば座ることを目的とした椅子がのちに美術館に展示されるなど) を許容するものである。第二の定義は、社会全体の変化によってある事物が美的考察の対象となる (例えば仏像が宗教的対象であるだけでなく美的考察の対象となるなど) 場合を許容するものである。以上の定義に照らすならば、食は美的反応を引き起こすことを意図して作られていると言えるため、十分に芸術の名前に値する、とテルファーは結論付ける。

ただし彼女はここで大きな留保を示す。それは芸術には二種類の定義がある、と主張することである。一つは定義上、そこに分類されれば芸術と見なされる「分類上の」定義であり、先の定義はこれに当たる。第二は「偉大な芸術」として高い価値を持っている芸術と見なされる条件である。この「偉大な芸術」に含まれるものとしては、いわゆるファインアートで

ある絵画、文学、演劇、音楽、彫刻などが念頭に置かれていると思われるが、食は「偉大」な芸術にはなりえないとテルファーは指摘し、その理由を三つ挙げる。第一は、保存がきかないこと⁽³⁹⁾である。

「第一に、それ「はかなさ」は可能となる観想を限定する。食芸術の作品は、おおそ長期にわたって観想のために存在しない。もう一つの理由として、はかない芸術作品は寿命の長い作品が持ちえるステイタスを獲得できない。偉大な芸術作品となるためには、対象は異なる世代に「語り掛け」なければならぬ。たとえばタージマハールやオデッセイアがその例であるように」⁽⁴⁰⁾

一人の人間にとって観想の時間が短い点、そして長期的に見ても世代を超えた鑑賞が出来ない点で食は偉大な芸術となりえない。これは、興味深い論点といえるだろう。なぜなら偉大な芸術作品となるためには、一人の人間がじっくりとそれを鑑賞する時間や、多くの人間による同一作品の経験が必要である、という主張が含まれるからである。テルファーは食の欠点として、厳密に同じものを体験できない、ということも指摘する。もちろん同じ食事を分け合うことはできるが、食は部分によって微妙に味が異なる。それは全く同じ場所で同じものを鑑賞できる絵画や彫刻とは異なるとテルファーは言う⁽⁴¹⁾。

一見するとこの議論に対して反論することは簡単であるように思われる。いわゆるフライングアートと言われるジャンルでも、テルファーが取り上げていた音楽の他にも舞踊や演劇など、保存の効かないにも関わらず「偉大な」芸術とみなされるものを指摘することはできるからである。さらに舞踊等のジャンルは録画装置が生まれる以前は、音楽における楽譜のような恒常的な記録方法も存在しない。だからこそ我々は古代ギリシャの素晴らしい悲劇役者について未知であるが、だからと言って演劇がマイナーな芸術であるとはみなさない。また逆に食が将来的に保存の効くものになる可能性もある。例えば味覚体験を正確に記録保存し、いつでも楽しむ装置ができた際には、食は偉大な芸術となり得るのだろうか、という疑問が沸

くだろう。とはいえ、テルファーのこの指摘は面白い論点を含んでいる。それについては、本節の最後に取り上げることしよう。

食が偉大な芸術をなりえない第二の理由は、食が自分自身以外の何かを表すことができないためである。その点について、彼女は以下のように述べる。

「まず食は、ほとんどの文学や視覚芸術がそうであるように、何かを再現するということができない。(中略) もっとも正当なことではあるが、主要芸術であるためには再現的である必要はないということもできるだろう。たとえば音楽は、世界を再現するのではなくむしろ、己自身の別の世界を創造する。その点では、食という芸術もまた音楽に似ているといふことができるかもしれない。つまり食は味覚と嗅覚によって、それ自身の世界を創造する、と。しかし一般的には再現するものではないとはいえ、音楽は食にはできない、別種の意味を担うことができるように思われる。すなわち音楽は感情を表現するのだ⁽⁴²⁾」

意味を持つには二つのタイプがあり、外部の世界や人間について語るもの(たとえば具象絵画や文学のように)と、感情を表現するもの(たとえば音楽のように)が存在するが、食はその両方を成し遂げることができない、故に偉大な芸術にはならない、と彼女は言う。この点については、第三節で扱うコースマイヤーが詳しく反論しているため、詳しい議論は第三節で扱うこととする。

食が偉大な芸術となりえない第三の理由は、食は人の心を動かすことはできない点である。

「例えば偉大な建築は、それ自身感情を表現しなくても、我々を感動させる。ある種の音楽も同様である。しかし食は我々

を感動させられないというのは本当だろうか？ 私自身について言えば、良い食事はある種の暖かさと喜びで我々の意気を高揚させ、元気づけ、ハッと驚かせ、興奮させ、活気づける。しかし涙ぐむ、もしくはほとんど恐怖ともいえるような感覚を兆候とするような、我々を根底から揺り動かす経験を食はもたすことができない⁽⁴³⁾」

偉大な芸術は我々を根底から動かすような感動を与え、食はそれを与えることが出来ない。このテルファアの主張に対して、反論事例を示すことは簡単かもしれない。「我々を根底から揺り動かす」感動がどのようなものかに議論の余地はあるが、食が時として我々に大きな衝撃を与えたり、大きな感動を与えたりする可能性は十分にあるからである。しかしこの議論も先に上げた食の第二の欠点、食は意味を持たないと結びついているため、あわせて次節に取り上げることにしたい。

以上、テルファアの議論を簡単に見てきた。彼女は美的反応という観点から「分類上」は食を芸術に組み込む可能性を指摘しつつも、「価値」的観点、すなわち偉大な芸術作品という定義においては食は除外されると主張する。この議論に関して、主に二つの点で考えてみたい。

第一は、テルファアの議論において芸術の定義が二種類あるとされることである。一つは、「分類上」のもの、それを満たせば芸術と呼びうるものであるが、もう一つは「価値上」のもの、すなわち「偉大な芸術」と呼ぶにふさわしいものが満たしていなければならない条件である。定義が二種類あるということは一見、奇妙なことにも思える。またグッドマンが指摘するように芸術の定義の中に「理想の芸術」の議論を忍び込ませることが、芸術の定義に関する議論に混乱を産んでいるという見方をすることもできるだろう⁽⁴⁴⁾。しかし我々は芸術という概念をいかなる場面でも一義的に使っているのか、その点をまず問題としなければならぬ。ある種の作品が芸術として認められ、美術館などに陳列されていたとしても、「こんな物は芸術ではない」と言われる時、別の基準が適応されているように思われる。もしかしたらそれは芸術を「分かっている」「人間のつたない感想である」とみなされるかもしれない。しかし、常にそうだと言えるのだろうか。もし芸術の定義

に関して明らかに分かる正誤が存在するならば、それに関してこれほど議論が必要となることはなかったともいえるだろう。その意味では、我々が場面や状況によってさまざまな定義を使い分け、そのどれもが間違っているとは断定できない可能性についても考慮して良いのではないだろうか。

第二は偉大な芸術になれない第一の理由、保存がきかない、という点についてである。この主張に対する反論は既に述べたが、しかし彼女の指摘は無視できない一面も持っている。すなわちこの条件は、作品が多くの人に鑑賞され、それについて語りうるための条件だからである。すでに述べたように食は、同じレシピであっても時として味が変わりうることもあり（例えば同じラーメン屋でも日によって微妙にスープの味が変わることはあり得る）、また同時に作られた食品（例えば同時に焼かれたパン）であっても、それぞれの微妙な焼き加減や内容（例えば中に入ったカスタードの量）、調理からの経過時間などによって味が変わる可能性がある。したがって同じ人間が作った同じものを食べたとしても、同じ経験をしたと言い得るのは一人、ないしはごく限られた数となるだろう。しかし芸術を定義する試みにおいては、しばしば多数の人間の同意を必要とすることがある。例えば制度論などがその典型だが、その場合に鑑賞者が一人、ないしは存在しない作品はどのようにするのか、などといった議論はあまりされていないように思われる。つまり我々が芸術という場合に自然と念頭に置いているのは、多くの人間が鑑賞し、どこかに保存され、必要に応じて議論を交わすことのできる対象であり、そのようなものこそ芸術であるという暗黙の前提を持っているのではないだろうか。しかし、時間と共に崩壊する作品や一時的なパフォーマンスがアートとみなされることが当然になってきた現代という状況を考えると、その前提は崩れつつあるといえるだろう⁽⁴⁶⁾。保存がきかない、という理由で偉大な芸術であることを拒否される食に対して違和感を我々が覚えるとするれば、それはこのような事情を示していると言えるのではないだろうか。

第三節

食を芸術として論じた者としてもっとも有名な論者の一人に、キャロライン・コースマイヤーがあげられるだろう。本節では彼女の著書 *Making Sense of Taste* ⁽⁴⁾ を中心に彼女の議論を考察する。この著作で考察の中心となるのは、タイトルにも含まれている Taste (味覚) である。コースマイヤーは、Taste (趣味) との言語的繋がりから、味覚がしばしば美的鑑賞と類比して語られてきた一方で、古来より低級感覚として蔑まれてきたことを指摘し、その位置づけをとらえなおす必要性を主張する ⁽⁴⁸⁾。彼女はその一環として食の問題を取り上げ、味覚によって知覚されるがゆえに低く評価されてきた食も、味覚の再評価と共に評価しなおされる必要があることを指摘する。

その際、コースマイヤーはテルファアの議論を念頭に置きつつ、次のような主張を行う。

「食と、すでに認められた芸術形態は共にシンボル体系として資格づけられ、その中で共通の美的特徴が認められ得る」 ⁽⁴⁹⁾

第二節で取り上げたテルファアは、食を偉大な芸術と考えられない理由を三点示した。その二番目に上げられていた理由は、食は意味を持つことが出来ないという点である。コースマイヤーはこの点に反論し、食の再評価を行おうと試みる。その際に彼女が依拠するのはグッドマン ⁽⁵⁰⁾ である。グッドマンはシンボルを三種類、再現 (representation)、例示 (exemplification)、表現 (expression) としてとらえる。再現とは何かを指示するものであり、例示とは何らかの性質を自分で保持することによってその性質を指示するものである。そして例示の中でも、何らかの性質をメタファアとして保持している場合を表現という。この三種類のいずれにも食が当てはまることをコースマイヤーは指摘し、それによって食がシンボルとして機能しうることを示したがって自分以外の何かを指示し、結果として人を動かす力を持つことを主張しようと試みている。

それではシンボルの三つの種類の順に考察してみよう。第一の再現について、コースマイヤーは次のように言う。

「テルファーやスクルトン」⁽⁵¹⁾を含め多くの哲学者が、食は自分自身以外のものを再現できず、そのため芸術の基本的なタスクの一つ、人生や世界に対する理解と洞察をもたらすことに失敗している、という意見に同意している。芸術のシンボルの機能を明らかにすることによって、その誤解を解消することが出来るだろう。シンボルの食の最も明らかな例、再現的な食に分類されるものは、食べ物がなにかそれ自身以外の形に似せて加工されたものである⁽⁵²⁾」

食べ物は、しばしばそれ自身以外の形に形作られ、またそれ自身以外のものを指示 (Index) するときがある。例としてコースマイヤーは、グミで作られたクマや人型ジンジャーブレッドのような具体的に形を模しているものから典礼においてキリストの肉と血を表すパンとワインといった象徴的なものまでを列挙する。そしてそれぞれの場面で食が、自分自身以外のものを指し示すシンボルとして機能していることを指摘する。

第二は、例示としての機能であり、コースマイヤーはこれを食べ物の基本的なシンボル機能と位置づける⁽⁵³⁾。これは食べ物自身が持つ性質、たとえば甘さ、辛さ、風味や触感などを、それを例示するシンボルと見なすことである。もし食べている人が鋭敏な感覚を持っているならば、意外な調理法や隠し味に気づき、そこから驚きと発見を得ることもあるだろう。また例示の機能は、さらに次のようなものも指示しうる。

「しかしながら例示は味覚経験それ自体を超え、文化的営みのあまりにも深い所から受け取るためにしばしば無自覚であるような種類の意味へと脚を踏み入れる。我々が日々の異なった時間に食べるものの種類は変化するが、実際はある種の食べ物はそれが提供される食事を「意味する」ようになる。たとえばオートミールは、シリアルが一日の最初の食

事の典型であるような諸文化においては、朝食という意味を伝達する。この種の意味を考察することによって、食が例示しうる、より多くの意味が明らかになるだろう⁽⁵⁴⁾」

例示とは、指し示すもの自身が持っている性質を使用して何かを指し示すことだが、どのような性質を持っているかはそのシンボルが機能する時と場所によって変化しうる。ある食べ物が例えば祝いの場に典型的であったり、ある一つの階級的もしくは状況を表すものと見なされたりすることによって、感覚的には類似していたとしても別の意味を持ちうるものと捉えられるからである。例えば紅白饅頭であれば祝い事を意味するが、似たような味であってもアンパンは牛乳との組み合わせで張り込みが想起される。もちろんこれは一定の文化圏でないと生じない意味と言えるが、このような事例も例示に含まれる、とコースマイヤーは見なす⁽⁵⁵⁾。

第三は、表現である。例示の中でも隠喩的に性質を保持し、それを示すと言われる表現について、食における事例としてコースマイヤーはチキンスープを取り上げる。

「再度チキンスープについて触れるならば、これは多くの文化圏において家庭医療となっている。この習慣にはいくつかの理由がある。熱によって脱水している体に塩と液体を取り戻させるという健康上の有益さが示唆されるが、そのような症状を和らげる特徴はスープを飲むという経験の一部ではないだろう。チキンスープによって例示される「慰め」や「元気づける」といった表現的特質の方がより直接的に、チキンスープが家庭医療であるということ、チキンスープは誰かが看病されているということの意味する、という事実に関与する。スープが例示する世話をするという表現は、スープが持っている文字通りの特質にも支えられている。濃厚だが負担の少ない風味、飲み込みやすい成分などである⁽⁵⁶⁾」

スープは確かに健康に有益であるが、健康に有益だということが我々のスープを飲む経験を変えるわけではない⁽⁷⁾。例えばチキンスープと同じ味覚の、しかし健康には全く有益でない料理も、チキンスープと同様の経験を生み出しているからである。したがってスープは健康に実際に良い、ということ以上に健康に良さそうな特質、たとえば滑らかな口当たりや優しい暖かさが例示されることによって一つの経験が形作られる。またチキンスープを飲むことが「誰かを元気づける」や「病を看病する」を意味するためには、ある一定の文化に支えられたメタファーとして機能することが必要となる。すなわちチキンスープを病人に飲ませるという知識や習慣が全くない人に飲ませた場合、そこに暖かさや味わいを感じることはできても、看病されているという意味を感じることはできない。このように文化などによってメタファー的にある意味が示される場合、それを表現といい、食はこの働きが可能である、とコースマイヤーは言う。

以上のようにグッドマンが記号の機能として提示した三種類、再現、例示、表現のそれぞれに対して、食が当てはまることをコースマイヤーは指摘する。それは食が「意味を持ちえない」という議論に反論するためであり、さらに食がシンボルとして機能することで、食に対して寄せられる「人を感動させられない」という批判に対する反論ともなるからである。

「味覚と食経験に対する伝統的な性格付けに介入するにあたってキーとなるポイントは、食は「意味」を持たず、自らを超えた世界を指し示さない、という主張にある。このアプローチは食の美的重要性を感覚的に限定してしまう。その結果としてシナー⁽⁸⁾の論究に反論することが出来なくなり、加えて食は伝統的なファインアートと比較して芸術的重要性が低いという結論を避けることができなくなる⁽⁹⁾」

食を再評価するという試みは、しばしば食の持つ味覚的、触覚的感覚に注目し、そこから引き出される快に注目する。もちろんそれは間違ったことではないが、快だけに限定するならば、食を芸術としてとらえることが出来なくなる、とコースマ

イヤーは言う。食が既存の芸術と同じように人を感動させるものと主張するためには、何かを指し示す必要があり、そして実際にそのようなことを行っているのである。

ただし、コースマイヤーはここから食が芸術である、とそのまま主張するわけではない。彼女が正当にも指摘するように、グッドマンはシンボルとして機能することが芸術の必要条件であるとは主張するが⁽⁶⁰⁾、十分条件であるとは言わないからである。グッドマンの議論で芸術の定義に最も近いものは芸術が記号としても五つの特徴（構文的ち密さ、意味論的ち密さ、相対的充満、例示、多重で複合された例示）⁽⁶¹⁾の指摘であるが、それに対しても「これらの徴候は芸術の定義を提供するものではないし、いわんや芸術の完璧な記述やその賛美ではない」⁽⁶²⁾と言い、「結局、徴候とは手がかりに過ぎないのだ。患者は病気ではないが病気の徴候を持つことがあるし、徴候がないのに病気にかかっていることがある」⁽⁶³⁾という⁽⁶⁴⁾。この主張を受けて、コースマイヤー自身も次のようにいう。

「食が芸術と分類されるべきだ、と私は主張するわけではない——少なくとも、一般に理解されているフラインアートとしては確実に主張しない。いずれにせよ、それは意味のない擁護となるだろう。なぜならば芸術とは哲学的主張から立ち現れてくるわけではないからである。しかしながら食と芸術形態には多くの類似の特徴があり、両者を比較対照することは少なくとも食にとって、そしておそらく双方にとっても示唆的であると私は信じる」⁽⁶⁵⁾

食を芸術と主張せず、それは意味がないと彼女は言う。それは芸術を芸術たらしめるのは、個々の事物の在り方であって、哲学的議論ではないからである。とはいえ食は芸術ではないとしても、芸術と同等の価値を持ったものであることを彼女は主張しようとする。そして芸術の価値を生み出しているものの一つは、芸術が別の何かを指し示し、それによって我々に何かを伝え、揺り動かす力を持っている、ということである。

以上、コースマイヤーの議論を簡単に見てきた。彼女の議論について二点述べることにしたい。第一にコースマイヤーの議論からは、芸術の、ある一定のものが保持しているべきだと我々が考えている特質を見てとることができるだろう。それは芸術が単に何か快いというだけのものではなく、それ自身で何かを表現した結果、我々を揺り動かし、我々を変えてくれる存在である、ということである。例えば我々がある種の作品に対して、それが美術館に飾られていたとしても芸術に値しない、と言うときに欠けているとみなされているものの一つにこのような特質があるとするとするならば、しばしば無意識のこの前提は我々の芸術の定義にも影響を与えていると言えるのではないだろうか。

第二に注目したいのは、彼女の結論である。食を芸術と考える、という観点から読むならば、その結論は曖昧なものに思えるかもしれない。結局その議論は、芸術であるかどうかという論点自体が有意義でないことを示すものであり、食を芸術として見なす可否に関しては直接的な答えを出していないからである。しかし同時に彼女の議論は、現代の芸術の在り方の一面を映しているとも言えるだろう。芸術は何らかの内実を伴った概念ではなく、同等の内実を持っていても時に芸術であったり時にそうでなかったりする、そのように彼女の結論を解釈することも出来るからである。だからこそ彼女は、食が芸術であるかどうかよりも、芸術と同等の価値を持ったものであると主張することを選択した。そのように考えると、食は芸術であるか、という問いに結論を出すことが難しいことそのものが、現代の芸術の状況を体現するものということも出来るだろう。

結語

本稿では、食を芸術と見なすことが出来るのか?という観点から、キネ、テルファー、コースマイヤーの三人の議論を取り上げ、それぞれの簡単なまとめや問題の整理を行った。キネは美的機能、テルファーは美的反応、コースマイヤーは記号

論という異なった三つの方向性から議論を展開し、キネは食が芸術であることを主張し、テルファーは芸術であるがマイナーにとどまると主張し、コースマイヤーはそのような議論自体が意味がないと指摘するという結論に達していた。三人の議論は三様の視点からそれぞれ異なった議論を展開していたが、個々の議論を振り返り、そこでの論点や問題点を示すことによって食のみならず芸術のそのものの問題を考えることを本稿では試みた。それぞれの議論は既に述べたので繰り返さないが、各議論で問題となっていた論点には、芸術の定義を一般的に考える時にはめったに問題にならないようなものも含まれていたのではないだろうか。それらには、一見すると突飛な指摘もあったかもしれないが、すでに芸術であるものを念頭に置いてそれを包含する定義を考えるのではなく、具体的な対象を念頭に引き、それが芸術であるかどうかを考える際、我々がどのような点に着目するかが現れているともいえる。そしてこのような議論は、例えば我々が食以外のものについても、芸術か否かを考える際に自然と行っているのではないだろうか。芸術でなかったものが芸術に変わる可能性を常に抱えている現代において、あいまいになりつつある芸術の境界線の一端は、本論で見てきたような、表には出てきにくい様々な前提や理想が形作っており、「食が芸術か？」という問いをめぐる議論は、その一つの典型を示しているのではないだろうか。

註

- (1) 厳密にいうならば、固形物としての「食 (food)」や「食べ物」と、行為としての「食べる (Eating)」には違いがあり、現代アートの場で使用される場合にはそれぞれ異なった着眼点や意味を持つことも多いが、本稿ではそのどちらをも含むものとして「食」の問題を扱うことを目指す。
- (2) <https://gagosian.com/news/museum-exhibitions/urs-fischer-faules-fundament-rotten-foundation/> (最終閲覧日 2024.03.10)
- (3) <https://andyoder.com/project/licorice-shoes-andy-yoder> (最終閲覧日 2024.03.10) 作者によればこの作品は、父親の思い

出であるウィングチップシューズと祖母の思い出であるリコリスキャンディを組み合わせで作られた物である。

- (4) <https://www.jupierartland.org/art/anya-gallaccio-stroke/> (最終閲覧日 2024.03.10)
- (5) https://gallery-alpha.com/exhibition/project_2020-2021/vol2/ (最終閲覧日 2024.04.30)
- (6) <https://edoc.hu-berlin.de/bisstream/handle/18452/7939/duesseldorf.pdf> (最終閲覧日 2024.04.30)
- (7) 例えばそれは、ゴミや漂流物といったものがしばしば現代アートの重要な素材になるとしても、ゴミ自体が芸術になるわけではない、というのを同じである。
- (8) もっとも食を芸術とみなすことが「一般人」には流通していたとしても、そこから食を芸術とみなす結論を帰結できないという立場もあるが、その点については今回は論じないこととする。
- (9) https://www.mistore.jp/shopping/feature/foods_f3/salon_du_chocolat_f (最終閲覧日 2024.03.10)
- (10) <https://website.hankyu-dept.co.jp/honten/h/valentine/> (最終閲覧日 2024.03.10)
- (11) ここで取り上げたチョコレートはショコラティエとよばれる専門の職人が作ったものであり、また芸術に比される食は大抵、一流の料理人の作ったいわゆる「高級料理」であることから、我々が日常的に作る食一般を芸術と結論付けることに否定的な見解も存在するかもしれない。しかし、そのことは必ずしも食が芸術にならないことを意味しない。それは絵画において、我々が描く落書きが芸術に値しないとみなされることが、絵画が芸術でないことには直結しないのと同様である。
- (12) 本稿において、食を芸術と見なすかどうかという議論と、味覚および嗅覚は美的価値を持ちうるかという問題は、シブリーと同様に (“Tastes Smells, and Aesthetics”, in *Approach to Aesthetics*, Frank Sibley, Clarendon Press, 2001, p.207-255) 独立した問題として扱うこととする。
- (13) *The British Journal of Aesthetics*, Vol.21, No.2, SPRING, 1981, pp. 159-171.

- (14) Quinet, 159
- (15) タペストリーが芸術である、という点に疑問を持つ人もいるかもしれない。すなわちタペストリーのように美的考察以外の用途をもったものは「応用芸術」であって、純粹な芸術とはみなさないという立場も可能だからである。キネはこの点に考慮していないが、美的考察以外の目的に適しているながらも芸術と見なされているものは他にも存在するため（たとえば建築など）、タペストリーが芸術であるかどうかは、論旨に大きな影響はないと思われる。
- (16) 厳密にいうならば彫刻とタペストリーには違いがある。彫刻は、たまたまある種のもの（形や重さなどが適しているもの）がくぎを打つのに適切であるのに対して、タペストリーはタペストリーというその概念上、壁を覆うという用途に適している。
- (17) David Best, "The Aesthetics in Sport", *The British Journal of Aesthetics*, Vol.14, no.3, SUMMER, 1974.
- (18) 例へば Wolfgang Iser ⑧ "Sport, viewed aesthetically, and Even as Art ?", in Andrew Light, Jonathan M. Smith (eds.), *The Aesthetics of Everyday Life*, Columbia U.P., 2005. ちなみにの典型と言えぬ。
- (19) アメリカの料理研究家。 *Boston Cooking School Cookbook* (1896) の著者として知られる。
- (20) Quinet, 166. 引用元は Monroe C. Beardsley, *Aesthetics: Problem in the Philosophy of Criticism*, Brace and Company, 1958, pp.98-99.
- (21) Ibid.
- (22) Ibid.
- (23) Quinet, 169
- (24) そしてのちに取り上げるグッドマンが指摘するように、理想の芸術はしばしば芸術の定義の議論と混在する。
- (25) Elizabeth Telfer, *Food for thought : philosophy and food*, Psychology Press, 1996.

- (26) Telfer, 41
- (27) ただしテルファーはアームソンへの批判点として、「美的反応」が必ずしも「快」を含むものではないことを取り上げてゐる (Telfer, 42-3)。しかしアームソンは美的不満足の事例にも言及しており (Urmson, 14) この批判が必ずしも該当するとは言えないだろう。
- (28) J. O. Urmson, "What makes a situation aesthetic?", in Joseph Margolis (ed.), *Philosophy Looks at the Arts*, Charles Scribner's Sons, 1962.
- (29) Urmson, 13-4
- (30) 「もし工場の煙突を素晴らしいパターンを形作っているからと言って称賛するならば私の反応は美的であり、他方で工場がパワフルであることを示しているからといって称賛するならば私の反応は美的ではないだろう。同様にもし私が、カッテージチーズの味と舌触りがライ麦パンとコントラストを形作っている様を好むならば私の反応は美的であり、それがローカロリーで食物繊維が多いからと喜ぶのであれば私の反応は美的ではないだろう」 (Telfer, 42)
- (31) テルファーははっきりと述べていないが、この論点についてアームソンは言及しておらず、両者の違いを示している。
- (32) Telfer, 42
- (33) 例えば稲妻の例が挙げられている (Telfer, 42)。
- (34) もちろん分析を伴う、もしくは必要とする場合もあり、分析が必要な例としては一定のパターンを作っている風景の鑑賞、必要がない例としては夏の日に雲のない青空を見上げる事例が言及されている (Telfer, 42)。
- (35) テルファー自身はこの特徴を「言い換えるならば我々の（美的）反応には客観的判断の意識がしばしば存在している。この客観性の意識は、なにかそれ自体が、人類がそれをいかに見るかとは関係なく、美しかったり優美だったり畏怖を帯び起こすという信念を伴わない。おそらく美的質とは我々の中にある種の反応を喚起する何かが持つ能力なので

ある。しかしこれは美の領域が「単なるあなたの好きなもの」であることを全く意味しない」(Telfer, 43)と説明しており、さらに食における反応もこの条件に適用、としている。

- (36) テルファーはアームソンに言及しているが、アームソンの議論を芸術の定義と見なすには問題が生じる可能性がある。確かにアームソンは「私が信じるに芸術作品は、主に美的考察を意図して作られた人工物として考えるのが最も有効だろう」(Urmson, 22)と述べてはいるが、美的考察を意図して作られたすべての物が芸術であるとは述べていないからである。

- (37) Telfer, 45

- (38) Ibid.

- (39) 同じ理由で偉大な芸術と認められないものとして、テルファーは花火とフラワーアレンジメントを挙げている。

- (40) Telfer, 58

- (41) 食がもつはかなさは音楽に似ている、という指摘にテルファーは音楽の場合には楽譜が存在すると指摘する。長期に保存できる楽譜があり、それを演奏するからこそ音楽の演奏はそれ自体で短命だとしても芸術として認められうるという考え方である。それではレシピを芸術作品と見なす、という考え方はどうだろうか。すなわち音楽における作曲と実際の演奏のように、レシピが作品の役割と果たし、実際に作ることが演奏としての「解釈」に当たるという考え方である。しかしこの場合も食が保存可能とは言えない、とテルファーは言う。なぜなら食に使われる食材、調味料、調理方法その他は時代と共に変わりうるからである。

- (42) Telfer, 59

- (43) 食も、ある種の感情を示すとされることがあるが(例えば生きる喜び等)、音楽が表すとされるのは作品そのものが表す悲しみや怒りであり、食の場合には制作行為の動機である点で異なる、とテルファーは言う。

- (44) Teller, 60
- (45) Goodman, 66-7
- (46) 実際に食べ物を使った現代アートでは、展示の途中で腐敗した例もある。例えば一九九七年、腐った魚をスパンコー
ルやビーズで飾りつけた韓国のアーティスト、イ・ブルの《Majestic Splendor》がニューヨーク近代美術館に展示さ
れたときは、作品の腐敗が進行したため、美術館からの撤去を余儀なくされた。
- (47) Carolyn Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, Cornell University Press, 1999.
- (48) コースマイヤーの議論は、味覚が女性性と結びつけられることによって低く位置付けられてきたというフェミニズム
的視点をも持つのであるが、本稿ではこの点については深くは立ち入らないこととする。
- (49) Korsmeyer, 103-4
- (50) ゲットマンについては *Languages of art : an approach to a theory of symbols*, Hackett, 1976. および *Ways of worldmaking*,
Hackett, 1978を参照した。なお日本語訳に関しては『芸術の言語』戸澤義夫・松永伸司訳、慶應義塾大学出版会
二〇一七年を参考にさせていただいた。
- (51) Roger Scruton, “Architectural Taste”, *The British Journal of Aesthetics*, Vol.15, No.4, AUTUMN, 1975.
- (52) Korsmeyer, 118
- (53) またのちに見るように例示は、芸術が多くもつ特徴としてゲッドマンが挙げる五つの徴候にも含まれている。
- (54) Korsmeyer, 129
- (55) このような事例は例示というよりも、のちに取り上げる表現の方が適切である、という指摘もあるかもしれない。と
はいえ、ここでのコースマイヤーの議論は、ゲッドマンの示すシンボルの三つの機能すべてを食が満たすことを主張
するものであり、その点ではこの事例が例示と表現のどちらに当てはまるかによって、論旨に大きな違いは生じない

と言える。

- (56) Korsmeyer, 132
- (57) この点でコースマイヤーは、第一節で扱ったキネとは異なっているといえる。キネは、健康に良いものであるという知識が、我々の経験を美的にも変化させる可能性を指摘するからである。
- (58) Roger Shiner, "Hume and the Causal Theory of Taste", *Journal of Aesthetics and Art Criticism*, Vol.54, No.3, SUMMER, 1996.
- (59) Korsmeyer, 114
- (60) Goodman, 66
- (61) Goodman, 67-8
- (62) Goodman, 68
- (63) Goodman, 69
- (64) この議論で注目したいことは、「これら特性は、記号が指示するものから、(あるいは少なくとも、それに加えて)記号そのもののへ注意を振り向け集中するよう仕向ける点に留意しよう」(Goodman, 69)という点である。グッドマンはたしかに記号として何かを指し示すことを芸術の必要条件であると述べるが、しかし同時に記号そのものへの着目が芸術であるともいう。例示という、記号が自ら持つものを指し示す機能を芸術の特徴の一つと見なしたのも、それに関連していると言えるだろう。
- (65) Korsmeyer, 104