

## 創造的なカテゴリにおける真正性の問題

—— 芸術と料理をめぐる ——

Jean Lin

### 序

あるものが〈真正である〉という時、〈真正〉という語には、本物である、誠実である、純粋である、などの意味が含まれている。真正性は、近現代においてとりわけ価値があるものとして認識されており、幅広い対象に価値を付与する概念である。その背景には例えば、大量生産の製品が溢れ、デジタル化が進む消費的で複製的な現代の先進国では、手間暇をかけたり素材にこだわったりして制作されたものを〈本物〉として求める傾向があるという (Fine, 2004)。また、国際化によって文化の単一化が進んだことで、かえって伝統文化とのつながりなどの文化的な真正性に対する人々の興味が掻き立てられている、という指摘もある (Cobb, 2014)。いずれにせよ、真正性に対する人々の欲求は、様々な市場において〈真正な〉商品の需要を生み出しており、真正性を主張するような商法が散見される。

だが、文化的なカテゴリに即して真正性が主張された場合、様々な問題が懸念されうる。まず、文化的本質主義の問題がある。真正性というのは、特定のカテゴリの特徴に対して生じるものであり、カテゴリの特徴が共有されることで初めて成り立つといえる。したがって、文化的なカテゴリに対する真正性を謳うとなると、文化的なカテゴリの特徴を共有する必要

があるが、それはすなわち文化を固定された本質があるものとして捉えることに等しい。このような捉え方は、帝国主義的であり不適切であるとして、現代では批判の対象となっている。次に、制作者の文化的な肩書き―特にマイノリティ文化―が過剰に注目されてしまうという点が挙げられる。例えば芸術作品の文化的なカテゴリにおける真正性は、しばしば制作者の出自によって主張されるが、時に制作者が意図していない場合にも、制作者の文化背景と作品が結びつけられてしまう場合がある。この傾向は、マイノリティ文化に属する制作者の活動を制限してしまう可能性がある (Lim, 2019)。一方、マイノリティ文化に属さない制作者が当該文化の真正性を主張したり文化的性質を扱ったりした場合には、文化的借用 (cultural appropriation) に該当し、文化的に不真正、あるいは道徳的に不適切と見なされる場合もある。これらの問題には共通して、帝国主義的な価値観や、それにより生じてきた文化的集団間の不平等を解消しようという意識が働くことによって、かえって問題を増強してしまうというジレンマが見られる。

以上を踏まえ、本稿では、文化的真正性の概念が芸術や料理といった創造的なカテゴリにおいて当てはめられた場合、作品の鑑賞および美的価値判断にどのような影響を与えうるのか、という観点から考察を行う。その際注目するのは、上述のような問題に対して、理論的な解決策を提示する James O. Young (2008) と Mathew Strohl (2019) の論考である。両者はそれぞれ芸術と料理における真正性に言及しており、文化的カテゴリに対する不真正性は、文脈に応じてカテゴリを新設し、その新たなカテゴリにおける真正性を主張することで回避できると指摘する。これに対し本稿は、このような「カテゴリ新設論法」は、文化や作品の流動性や創造性を擁護しうる一方で、文化的な不適切性をも許容してしまう恐れがあると主張する。

本稿の構成は、以下のようになる。まず第1節では、Young と Strohl の論考を参照し、文化的真正性の概念がそれぞれのカテゴリにおいてどのように作品の評価を左右しうるかを考察する。その際、Young が指摘する美的ハンディキャプターゼ (Zeigler) と Strohl の指摘する複製可能性論 (replicability theory) に注目する。第2節では、文化的借用と複製可能性論それぞれが、

文化を固定的に捉えているという点に対する Erich Hatala Matthes (2016) と Lisa Heidke (2005) の批判を取り上げる。第3節では、文化的借用と複製可能性論それぞれが対面する文化的真正性の問題の解決策として、Young と Strohl が提示する理論を対比させる。その際、両者ともカテゴリを新設するという手段によって真正性の問題を回避しようとしている点に着目し、この手段の有効性を検討する。そして最後に、第4節では、第3節で両者が示した手段をカテゴリ新設論法として捉え、その問題点を指摘する。

## 1. 芸術と料理の文化的真正性

### 1. 1 芸術の美的ハンディキャップテーゼ

文化的借用とは、特定の文化の文化的性質が、その文化の外部者によって扱われることを指し、特にマジョリティ文化―支配的な文化的集団―に属する個人がマイノリティ文化―疎外された文化的集団―の文化的性質を扱った場合には、道徳的に不適切であると捉えられることがある<sup>(1)</sup>。文化的借用の概念と、文化的真正性の問題は深く関わりあっている。ゆえに、文化的借用の議論を検討することは、真正性に関して重要な観点を提供する。この点について考察するにあたり、芸術における文化的借用について論じた Young の著書 *Cultural Appropriation and the Arts* (2008) の第2章「The Aesthetics of Cultural Appropriation」の議論を参考にする。本稿では、特定の文化を連想させうる様式やモチーフといった無形の性質を指して「文化的性質」といい、そのような性質が外部者によって扱われることから生じうる不適切性を、美学的観点から分析する<sup>(2)</sup>。鑑賞者は、時に芸術作品に対して文化的な真正性を期待する。そしてそれは、芸術作品の美的価値判断に重要な影響を与えうる。Young は、外部者によって制作された文化的性質を含む作品は、内部者によって制作されたものに劣る、という見方を支持する一連の論説を「美的ハンディキャップテーゼ The Aesthetic Handicap Thesis」(Young, 2008, p. 32) としてまとめ

る。Youngによると、この論説は、外部者の作品を不真正なものであると捉える、「真正性論法 authenticity argument」(Young, 2008, p. 44) によって支持されている。

美的ハンディキャップテーゼには、大きく分けて二種類の観点が含まれている。一つ目は、文化的借用が行われた作品には知覚可能な美的欠陥がある、という観点である。この観点では、借用された文化的性質が、借用元の文化における様式の基準—様式ごとの媒体、制作方法、制作技術など—に即して適切に扱われているかどうか、という作品から知覚できる部分に重点が置かれる。この観点は、文化的性質を扱う能力は、当該文化の一員として文化の中で一定期間過ごした経験が必要である、ということと主張する。そして、その経験を有していない文化の外部者には、文化的性質をうまく扱う能力が備わっていないと指摘し、外部者によって制作された作品は、内部者によって扱われた作品に比べて技術的に劣るはずであるという。Youngは、これを「文化的経験論法 cultural experience argument」と呼ぶ(Young, 2008, p.34)。そして、不十分な技術で制作された作品は、当該文化において共有されている様式の基準を満たすことができないため、「様式的真正性 style authenticity」(Young, 2008, p. 53) に反する可能性がある。

二つ目は、外部者が文化的性質を扱っているという事実それ自体が美的な欠陥である、という観点である。この観点では、文化的性質を含む〈内部者の作品〉と〈外部者の作品〉を、芸術作品一般の〈本物〉と〈贋作〉と同列の関係として捉える。これに従えば、贋作であると発覚した途端に価値が暴落する絵画などと同様に、外部者によって制作された文化的性質を含む作品は、知覚できる欠点がなかったとしても所詮偽物ということになる。つまり、外部者であるという制作者の肩書きが、作品の鑑賞にマイナスな影響を及ぼしうるということである。

## 1. 2 料理の複製可能性論

いまや世界中のどこにいても様々な文化の料理が味わえるうえに、異文化料理のフュージョンは創造的であるとして前向

きに捉えられる傾向もあることなどから、料理は文化的境界の行き来に関して比較的寛容なカテゴリーであるように見える。しかし、実際料理が不適切な文化的借用として問題になった事例は、意外にも少なくない。例えば、イギリスの小売事業者 M&S が、野菜をトルティーヤで包んだウィーガン向けラップを、ビリヤニ (Biryani) 肉、卵、野菜、スパイスなどが入ったインドの米料理) と表記して販売したことに対して、「これはビリヤニではない」という批判の声が SNS 上に溢れた (Peter, 2019)。加えて、ロンドンでアジア料理店〈Lucky Cat〉をオープンしたスコットランド出身の三ツ星シェフゴードン・ラムゼイ (Gordon Ramsay) も、文化的な不適切性を糾弾されている (Mezzofiore, 2019)。つまり料理は、文化的な流動性が高く見える一方で、実際には真正性を重視される傾向が非常に強いカテゴリーでもあるのだ。例えば、初めて行った旅行先ではその地域の住民が食べているのと〈同じ〉料理が食べたい、というの(は)ごく一般的に共有されている発想である。Helde は、このような場合に求められている真正性について次のようにまとめる。

私が説明してきた真正性の概念、すなわち、個々を独立した、密閉されたパッケージとして捉えることに関連する概念は、料理の〈営み〉を〈一品の料理〉とみなし、その料理が、訓練を受けた者(例えば、料理の内部者あるいは料理を勉強した外部者)であれば認識できるような独立した性質を持っていると理解する。料理の意味は、それに内在している。したがって、真正性は、料理が味、見た目、あるいは調理技法において特定の性質を含んでいるかどうかによって評価される。

The notion of authenticity I've been describing, a notion connected to the view of selves as independent, hermetically sealed packages, regards the *work of cuisine as the dish*, and understands that dish to possess stand-alone qualities that can be read from it by anyone trained to identify them (an insider to a cuisine, for example, or an outsider who has studied it). The meaning of the dish is inherent to it. One assesses authenticity, then, by determining whether or not the dish contains certain properties of taste,

この類の真正性は、特定の文化における一品の料理が持つ、「味、見た目、あるいは調理技法」といった性質が複製されることに真正性を見出す。例えば、日本発祥の料理である寿司は今や世界中で展開されているが、日本と海外では、異なる性質がたくさんある。アメリカのカリフォルニアアロールを始めとする創作的な寿司ロールは、クリームチーズや唐辛子が入っていたり、ロールを丸ごと天ぷらにしていたり、ワサビソースやマンゴーソースといったカラフルなソースが何種類もかかっていたりする。Heidke がここで指摘している観点からすれば、アメリカの寿司は食材、調理法、見た目ともども、日本における寿司の基準からすれば不真正この上ない代物であると捉えられうる。Stroh は、このように、特定の料理のカテゴリにおいて基準となっている性質を複製することに真正性を見出す観点を、料理の「複製可能性論 (replicability theory)」と呼ぶ (Stroh, 2019, p. 158)。

## 2. 文化的本質主義の問題

### 2. 1 文化的借用に対する Mathes の指摘

Mathes は、これまでの文化的借用の議論の蓄積は、必ずといって良いほど内部者と外部者という区別が前提とされてきたことを指摘する。Young も、「文化的借用の概念は、内部者と外部者 (中略) を区別できない限り適用されない。The concept of cultural appropriation has no application unless insiders and outsiders (...) can be distinguished」(Young, 2005, p. 136) と述べており、Young の理論も例外なくこの区別の上に構築されている。Mathes は、このような区別を行う文化的借用の議論が、潜在的に文化的本質主義に陥っている可能性があると指摘する。

これを文化的借用における概念的制約と呼ぼう。文化的借用であると称された事例が内部者・外部者の区別に基づいていない場合、それは文化的借用の事例を適切に語ってはいえない。しかしその一方で、概念的制約に関して懸念されるのは、内部者を外部者から区別することで、それ自体が有害な問題のある文化的本質主義の餌食になってしまうという点である。

Let's call this *the conceptual restriction on cultural appropriation*: if a purported case of cultural appropriation isn't predicated on the insider/outsider distinction, then it isn't properly speaking a case of cultural appropriation. The associated worry with the conceptual restriction, however, is that the practice of distinguishing insiders from outsiders can fall prey to a problematic cultural essentialism that can itself be harmful. (Matthes, 2016, p. 354)

文化的借用の議論の背景には、帝国主義的な価値観を否定するポストコロニアルの潮流において、マイノリティ文化やその内部者の権利を保護しようとする姿勢がある。したがって、文化的借用が批判的に捉えられるのは、帝国時代にマイノリティ文化がマジョリティ文化によって疎外・搾取された、という構図が現代において繰り返されることを防ごうとする観点ゆえである。つまり、文化的借用の議論は、マイノリティ文化を疎外する片棒を担いで来た文化的本質主義などは、本来対立する立場にあるといえる。それなのに、文化的本質主義に陥っている可能性があるとは、どういうことなのか。Matthesは、内部者と外部者の区別をつけることが、文化的本質主義と同様の害をもたらすという点に関して、次のように説明する。

文化的内部者と文化的外部者を区別するには、文化への所属の基準が必要である。問題は、そのような基準が「本質的」または「必要な」境界を構築し、文化を均質、静的、および画一主義的なものとして誤って表す傾向があることである。(中略)したがって、文化に関する本質主義的な一般化は、借用の文脈でしばしば生じる集団の団員に対するステレオ

タイプや虚偽の表示と同様の仕方で作作用する傾向がある。

Distinguishing cultural insiders from cultural outsiders requires criteria for cultural membership. The problem is that such criteria construct “essential” or “necessary” boundaries with the propensity to falsely represent cultures as homogenous, static, and monolithic. (...) Essentialist generalizations about culture are thus liable to operate in a similar way to the stereotypes and misrepresentations of group members that often arise in the context of appropriation. (Mathes, 2016, p. 355)

文化の内部者と外部者、という概念が生じた時点で、必然的にそこには集団の内と外を隔てる「境界」が生じることになる。それは同時に、個人が集団に所属するための「基準」の存在を意味している。Mathes がここで懸念しているのは、この基準に含まれる性質が文化の本質として認識されることで、文化が「均質、静的、および画一主義的なものとして」示されてしまうということである。そしてそれは、文化的集団に所属すると認められている個人に対して、ステレオタイプとして機能しうる—すなわち、文化の内部者と外部者という区別を行うことは、文化的本質主義と同様の問題を引き起こしかねない—のである。したがって、文化的借用の議論は、文化の内部者と外部者という区別を前提としている以上、逆説的にも、批判対象とする帝国主義時代の価値観を、それ自体が含んでしまっているということになる。

## 2. 2 複製可能性論に対する Helke の指摘

Helke は、異文化の料理に対して文化的真正性を求めることは、集団間の差異を明確化する慣習であると指摘する。

〈他者〉の食べ物を味わう際に、ヨーロッパ系アメリカ人の料理旅行者は、出会ったことのない味の存在の認識に始まり、その味が民族的な〈他者〉の「本質」の真正な目印であるという「理解」に終わる、暗黙の概念的連鎖に沿って移動す



ることが多い、ということを私は指摘する——したがって、彼らを他者から最も完全に分離するものである。

I suggest that, in tasting the foods of their Others, Euro-American culinary travelers often move along an implicit conceptual chain that begins with the recognition that one is in the presence of a flavor one has never before encountered, and ends with an “understanding” that this flavor stands as an authentic marker of the “true nature” of the ethnic Other—and, therefore, the thing that separates one most fully from this other. (Heldke, 2005, p. 387)

Heldkeは、「出会ったことのない味」と「他者」を結びつけ真正性として捉え、異国の食文化をエキゾチックな体験として消費することを批判的に捉える。異文化の真正性が新しさという魅力として機能するこの構図は、西洋の芸術におけるオリエンタリズムやジャポニズムの流行——すなわち文化的借用——にも通ずる法則である。同時に、特定の味を「民族的な〈他者〉の『本質』」として捉えるということは、文化的本質主義的であるといえる。そして、ここでいう他者の本質を感じさせよう味を再現することに真正性を見出すのが、複製可能性論である。Heldkeと共著者の Thomsen は、複製可能性論を次のように批判する。

真正性を複製可能性として定義することは、料理の性質についての概念的な誤解である。料理の真正性を同一性として理解するということは、料理に固定された本質と堅固な境界線——すなわち、料理が保持したことのない二つの性質——を持たせることである。料理はプラトニックな形式ではない。それらは、料理の事例のゆるやかな集積であり、すべて様々な程度に多孔性、順応性、浸透性、そして可変性を持っている。関連して、複製可能性の追求に価値を置くことは、硬直性、「純度」の不適切な（奇妙ですらある）基準、そして民族的な他者の本質化を奨励することである。それは文化を琥珀の中に凍結するが如く、理論においても実践においても不可能な原則に執着することを要求している。

To define authenticity as replicability is a conceptual misunderstanding about the nature of cuisine. To understand the genuineness of a cuisine as identicalness is to treat it as having a fixed essence and rigid borders—two things no cuisine has ever possessed. Cuisines are not Platonic forms; they are loose collections of culinary projects, all porous, malleable, permeable and changeable to varying degrees. Relatedly, to valorize the pursuit of replicability is to encourage rigidity, inappropriate (even bizarre) standards of “purity,” and an essentializing of ethnic Others. It freezes cultures in amber, as it were, demanding adherence to a standard that is impossible in practice and in principle both. (Heidke & Thomsen, 2014, p. 87)

ここでは、料理が固定的な文化的本質を持つという見方が明確に批判されている。Heidke と Thomsen は、そのような見方は、「多孔性、順応性、浸透性、そして可変性がある」料理というカテゴリの実態にそぐわないと指摘する。つまり、固定された「基準」に基づいて調理された異文化の料理のみが真正であり価値あるものとしてみなされることは、それこそ「文化を琥珀の中に凍結するが如く」、異文化における食文化の流動的な変化や発展を妨げることになりかねない、ということである。

### 3. カテゴリ新設という解決策

#### 3. 1 Young による文化的借用の擁護—〈革新的借用〉と〈個人的真正〉

Young は、少なくとも芸術における文化的借用は、全てが道徳的に不適切なわけではない、と文化的借用を部分的に擁護する。その過程で Young は、先述した美的ハンディキャップテーゼの妥当性に異議を唱える。まず、外部者の作品には知覚可能な美的欠陥があるという見方に対して、制作技術は学習と鍛錬を積み、内部者・外部者に関わらず誰にでも習得することは可能であると指摘し、この見方を支持する文化的経験論法を否定する。一方、制作者が外部者であるという事実そ

れ自体が美的な欠陥であるとする見方に関しては、制作技術のように努力でどうにかなる問題ではないとする。その上で、外部者が文化的性質を扱うことを正当化するにあたり、Youngは「革新的借用」と「非革新的借用」の違いを提示する。まず、非革新的借用について、Youngは以下のように述べている。

内容の非革新的借用に従事する芸術家は、芸術作品の新しいカテゴリを作成するのではなく、既存のカテゴリに「作品を」付け加えている。彼らは、借用元の文化の中で既に確立された基準によって成功しようとする。

Artists engaged in non-innovative content appropriation are not creating a new category of artwork, but adding to a category that already exists. They attempt to succeed by the standards already established within the culture from which they are appropriating. (Young 2008, p. 36)

ここでヤングは、「非革新的借用」に従事する制作者について、「新しいカテゴリを作成するのではなく、既存のカテゴリに「作品を」付け加え」、「借用元の文化の中で既に確立された基準によって成功しようとする」と指摘している。このような文化的借用の例として、アメリカの演奏家が日本の伝統的な平曲―平家物語を琵琶に合わせ、曲折をつけて語るもの―の伝承を試みる場合を挙げる。この場合、アメリカの演奏家は、平曲の借用元である日本文化における既存の評価基準にしたがって、平曲の技術を習得することに努めることになる。一方、「革新的借用」に従事する制作者はそれとは異なった仕方でも文化的性質を扱うという。

あるいは、芸術家は〈内容の革新的借用〉に携わるかもしれない。このような借用に従事する芸術家は、文化の様式やモチーフを借用するが、借用元の文化には見られない方法でそれを使用する。

Alternatively an artist might engage in *innovative content appropriation*. Artists who engage in this sort of appropriation appropriate a style or a motif from a culture but use it in a way that would not be found in the culture in which it originated. (Young 2008, p. 36)

革新的な内容の借用に携わる芸術家は、内容の借用元となる文化を（ひどい仕方かあるいはそうでない仕方でも）反映するものとしてではなく、自分の作品と見なされる作品を制作すると思われる。

Artists who engage in innovative content appropriation are likely to produce works that are seen as their own productions and not as something that reflects (badly or otherwise) on the culture from which the content is appropriated. (Young, 2008, p. 111)

借用元の評価基準に即して制作され評価される非革新的借用に対して、革新的借用は、「借用元の文化には見られない方法で」文化的性質を使用するという。Youngは、パブロ・ピカソが絵画作品『アヴィニヨンの娘たち（1907）』において、アフリカ彫刻の性質を借用したことを例に挙げている。ピカソの作品は、アフリカ彫刻という借用元のカテゴリとは異なる仕方での文化的性質を借用し、西洋絵画という借用先のカテゴリにおいて新たな価値を生み出しているといえる。非革新的借用では、文化的性質を扱う技術が、借用元のカテゴリの基準において不十分なものであった場合、その作品は価値が低いと判断されうる。しかし、革新的借用の場合、作品は借用元のカテゴリに所属しているのではなく、借用先のカテゴリに所属していることになる。したがって、Youngの主張に従えば、作品を借用元のカテゴリの基準において判断することは、作品を間違ったカテゴリにおいて捉えているということであり、言うなれば（カテゴリエラー）を犯しているということになる。

ここでYoungは、「革新的な内容の借用に携わる芸術家」は、「自分の作品と見なされる作品を制作する」と指摘しているが、この観点はさらに「個人的真正」というもう一つの擁護策につながっている。

個人的真正性は美的なメリットである。すべての条件が同じであれば、芸術家の天才のオリジナルの表現である芸術作品は、派生的な作品よりも価値がある。オリジナルの芸術作品は新しい視点を開く。それは新しい方法で想像力を刺激する。

Personal authenticity is an aesthetic merit. All things being equal, a work of art that is an original expression of an artist's genius is more valuable than a derivative one. The original artwork opens up new perspectives. It excites the imagination in new ways. (Young 2008, p. 47)

個人的真正は、作品の創造性を制作者個人というカテゴリに帰属させることで、借用元のカテゴリにおける不真正性を回避する。つまり、芸術作品一般における本物と贋作という概念に立ち返って、文化的借用が行われていたとしても作品それ自体は、制作者個人というカテゴリにおいては真正であり本物である、という点を主張する。したがって、個人的真正は、借用先のカテゴリにおける美的価値判断を促す革新的借用の概念と同様に、借用元の基準における真正性への言及から作品を解放する概念であるといえる。

### 3. 2 Strohl による複製可能性論の擁護—文脈ごとのカテゴリ真正性

一方 Strohl は、より柔軟な複製可能性論を構築することで、文化の固定性に対する Holdke の批判から複製可能性論を擁護する。その際 Strohl は、Kendall Walton の “Categories of Art” (1970) の理論を参考にしてゐる。Walton は、作品が持つ知覚可能な性質を、カテゴリ所属を決定づける基準に対して「標準的 standard」「可変的 variable」「反標準的 contra-standard」という三つに分ける (Walton, 1979, p. 339)。標準的性質とは、それがなければ作品はカテゴリに所属する資格を失いうるような性質である。一方、可変的性質とは、その有無が作品のカテゴリへの所属に何の影響も与えないような性質である。

そして、反標準的性質とは、それが ある ことで作品はカテゴリに所属する資格を失いうるような性質である。Strohlは、この理論を料理Xが特定の料理カテゴリYに所属するかどうかという観点に当てはめて考える。例えばStrohlが例として挙げているルーベンサンドイッチの場合、五つの決められた食材―グリル用の油を塗ったライ麦パン、コーンビーフ、ザワークラウト、スイスチーズ、ロシアンドレッシング―が揃っていないなければならない。その際、チーズやドレッシングのブランド、あるいはコーンビーフの厚みなどは変動してもかまわないが、以上の五つの食材が揃わなければ、料理Xはどれだけおいしかったとしても、ルーベンサンドイッチとしては認められないという。一方、ツナメルトの場合は、ツナサラダと溶けたチーズが焼いたパンの上に熱々の状態で乗っていなければならない。しかし、チーズはアメリカンでもチェダーでも可、ツナサラダに入れるのはセロリでもピクルスでも可、というようにルーベンサンドイッチに比べて制約が低い(Strohl, 2019, p. 161)。Waltonの理論は、このようにカテゴリごとに異なる基準に対して柔軟に対応することが可能であるとStrohlは指摘する。そして、Waltonの理論を進展させ、以下のような複製可能性論を提示する。

一品の料理は、関連する文脈におけるカテゴリに対して適切な標準的性質の組み合わせを所有し、それを失格にするのに十分な反標準的性質の組み合わせを持たない場合、当該の知覚的に識別可能なカテゴリを複製する。私は以下の定式化を同等とする…

複製…

一部の料理トークンX、カテゴリY、および文脈Zでは、XがZのYに当てはまる場合、XはZ様式のYを複製する。

「XがZのYに当てはまる」とは、文脈ZにおけるカテゴリYの代表的な範囲の事例を味わった経験のある、適切な知覚能力を有する合理的な判定者が、XをZのYの事例であると見なすことを意味する。

A dish *replicates* a given perceptibly distinguishable category if it possesses a combination of standard features that qualify it for the category in the relevant context and no combination of contra-standard features sufficient to disqualify it. I take this formulation to be equivalent.

Replication:

For some food token X, category Y, and context Z, X replicates Z-style Y if X would pass for Y in Z.

“X would pass for Y in Z” means that a reasonable judge possessed of the relevant perceptual capabilities who has sampled a representative range of members of category Y in context Z would consider X to be a member of Y in Z. (Strohl, 2019, pp. 161-162)

この理論において重要なのは、「文脈Z」が含まれているということである。ここである「文脈」は、料理トークンXを取り巻く様々な環境を指している。Heldkeが批判していた複製可能性論は、おそらく〈トークンXがカテゴリYに当てはまる場合、XはYを複製する〉であった。そこでは、カテゴリYとは料理が背景にもつ元の文化に帰属するカテゴリであり、固定されたカテゴリYの規定条件に基づいて料理トークンXのカテゴリYへの帰属が判断される構図であった。一方、Strohlは「文脈Z」を加えたことにより、料理が元の文化から離れて別の文脈―例えば別の地域―で提供されることを想定し、その文脈独自のカテゴリYの規定条件にしたがって、料理トークンXのカテゴリYへの帰属を判断するという構図に変化さ

せたのである。先述の寿司の例をこの理論に当てはめてみると、料理Xークリームチーズや唐辛子入りのロールを、天ぷらにした上にワサビやマンガルのソースをかけてある料理―は確かに文脈（日本）のカテゴリ（寿司）とは異なるが、文脈（アメリカ）におけるカテゴリ（寿司）としての真正性を主張することはできる。Strohの理論は、しばしば文化的国境を越えて変化していく料理というカテゴリの性質に対応して、料理の真正性という概念に柔軟性を与えることに成功している。つまり、文脈の数だけカテゴリYの定義があると主張することで、HelkeとThomsenが問題視していた「文化を琥珀に凍結する」ように固定的に捉える従来の理論の難点を克服した、といえよう。

#### 4. カテゴリ新設論法の問題点

文化的借用と複製可能性論は、それぞれ文化の固定性および真正性に関する問題を Mathes や Helke によって指摘されていた。それらに対して、Young と Stroh が提示した解決策には、借用先においてカテゴリを新設することによって、借用元のカテゴリにおける真正性の呪縛から、文化的性質を含む作品を解放する、という共通点がある。しかし、これらの解決策には懸念すべき点もある。

まず、Young が提示する革新的借用や個人的真正という概念は、理論的には一部の不適切ではない文化的借用を擁護することに成功している。だが、その一方で、何ををもって「革新的」であると判断するのかには言及されていない、という点に注目したい。Young はシェイクスピアやピカソといった誰もが認める成功例を例に出すことで、彼らのように新しい価値を創造していれば不適切にはならないと結論づけているが、これは成功したものは正しいという結果論に過ぎないといえる。したがって、この論法はいままでの事例の考察に適用することができず、全ての文化的借用の事案が肯定されうる抜け道となりにかねない、という懸念が浮上する。また、個人的真正の概念にも、同様の懸念が当てはまる。



Strohli の主張に関しても類似する問題を指摘できる。Strohli は、文脈ごとの真正性を認めることで、流動的な食文化の実態に対応することが可能な複製可能性論を提示する。それにより、料理に文化的な真正性を求めることは、文化を固定的に捉えることに等しい、とする Heideke の複製可能性論に対する懸念を払拭することには成功しているといえる。しかし、この解決案には、Young の理論と同様に不明瞭な部分がある。それは、真正性の判断が、「文脈 Z におけるカテゴリ Y の代表的な範囲の事例を味わった経験のある、適切な知覚能力を有する合理的な判定者」によって成されなければならない、という点である。確かに、例えば文脈 Z においてカテゴリ Y の事例を味わったことがない判定者 1 に比べれば、何度も味わったことのある判定者 2 は相対的に、文脈 Z におけるカテゴリ Y の規定条件には詳しいのかもしれない。しかし、だからといって、判定者 2 が「適切な知覚能力を有する合理的な判定者」である、ということには必ずしもならない。判定者 2 は、カテゴリ Y の事例を何度も味わったことがあったとしても、中に入っているべき材料に関して全ては把握していないかもしれない。また、料理に関する専門的な知識をもっていなければ知りえないような、高度な調理が実はカテゴリ Y には施されていない、判定者 2 はそれに気づけないかもしれない。もし判定者 2 が把握しきれなかったこれらの性質が、カテゴリ Y の規定条件に含まれていた場合、判定者 2 は「適切な知覚能力を有する合理的な判定者」ではありえないことになる。しかし、判定者 2 は、おそらく自分こそが「適切な知覚能力を有する合理的な判定者」だと思っていて、自身が信じる規定条件に基づいて、もっともらしく判断結果について語ることが考えられる。つまり、何が「適切」で何が「合理的」なのか、といった曖昧さがクリアされなければ、全ての料理トークン X が文脈 Z におけるカテゴリ Y の規定条件を通過するという抜け穴が、この理論にも生じてしまうのである。

革新性や真正性というのは、絶対的な概念ではない。文化的カテゴリにも、絶対的な基準はない。これらは全て、相対的で、社会的に形成された、実態のない概念である。それはつまり、鑑賞者によって認識が異なりうるということである。したがって、カテゴリ新設論法の問題点は、作品が文化的に真正かどうか、あるいは文化的性質の扱いが適切か否か、という

そもそも基準が定かではなく境界線があいまいな問題に対して、同様に相対的で不確かな〈革新性〉〈適切〉〈合理的〉などの概念をもって解決を試みようとしている点にある。また、〈適切な〉鑑賞者によって〈適切な〉カテゴリにおいて鑑賞されて初めて作品の価値は発揮される、という見方は従来美学の定説の一つでもあるが、それを文化的性質を含む作品に対して適用することは、ある種排他的で本質主義的であるという意味で問題含みであるといえよう。

## 結

本稿では、文化的真正性の概念が、芸術や料理といった創造的なカテゴリにおいて当てはめられた場合、作品鑑賞にどのような影響を与えうるか、という観点から考察を行った。第1節ではまず、文化的借用の美的ハンディキャップテーゼに関する Young の論考を検討し、鑑賞者の文化的真正性に対する期待が、外部者の作品の価値を貶めうるという点について確認した。そして、料理の評価に関しても、文化的真正性が重要視される傾向―複製可能性論―がある、ということを確認した。続いて第2節では、第1節で触れた文化的借用と複製可能性論のそれぞれが、文化を固定的に捉え集団間の差異を明確化する、文化的本質主義に陥っている可能性がある、という Mathes と Helke による批判を取り上げた。第3節では、第2節で取り上げた批判に対して、Young と Strohl がカテゴリを新設するという理論を提示することで、文化的借用と複製可能性論をそれぞれ擁護している、という点を指摘した。最後に、カテゴリ新設論法の問題点として、何が「革新的」か、何が「適切」か、という主張の要となる部分にあいまいさが残されているという点を指摘した。

文化的真正性の問題は、本稿で示したように、文化的本質主義や文化的借用といった問題と強く結びついている。これらの議題は、幅広い学術的領域と関連しており、領域ごとに少しずつ異なる問題意識がある。例えば人類学や法学といった分野では、マイノリティ文化やその内部者の権利を守ろうとする意識が強く、道徳的な不適切性に焦点が絞られている。だが、

その際、帝国主義的な価値観を意識的に回避しようとすることで、かえってそれ自体がその価値観を強調してしまう、というジレンマが共通して見られる。

このような観点が美学の領域に持ち込まれると、議論は複雑化する。まず、芸術（および創造的なカテゴリ）において達せられる美的価値の前では、文化的・社会的な関心から生じうる道徳的な問題はしばしば軽視される傾向がある。一方で、本稿の考察が示すように、それらの問題意識が美学の領域にも看過できないほどの影響を与えていることは明らかである。そこで、創造的なカテゴリにおける文化的な問題に対する解決策を提示したが、本稿で取り上げた Young と Stroh である。彼らの理論は、どちらも文化の流動性および作品の創造性を許容しうるものではあるが、そうなると今度は文化的に不適切な行為までも許容してしまう恐れが出てくる。つまり、文化的な問題意識が、美的価値を重要視する美学の領域に持ち込まれたことで、上述のジレンマに加え、創造性と道徳性の間で着地点を見つけられない、という新たなジレンマが加わったのである。したがって、文化的な問題が作品の美的価値判断に与える影響を明らかにするために、道徳的な適切性を論点とする他分野の議論との距離感を慎重に見極めながら、この二つのジレンマを回避しうるような理論を構築することが最大の課題となるだろう。

### 参考文献

- Beverland, Michael B., et al. "The Quest for Authenticity in Consumption: Consumers' Purposive Choice of Authentic Cues to Shape Experienced Outcomes." *Journal of Consumer Research*, Vol. 36, No. 5, 2010, pp. 838–856.
- Carroll, Glenn R. and Wheaton, Dennis Ray. "The organizational construction of authenticity: An examination of contemporary food and dining in the U.S.," Stanford Graduate School of Business Research Paper No. 1995, 2008.

- Coombe, Rosemary J. "The Properties of Culture and the Politics of Possessing Identity: Native claims in the Cultural Appropriation Controversy", *Canadian Journal of Law and Jurisprudence*. Vol. 6, No. 2, July 1993, pp. 249-285.
- Cobb, Russell. "Introduction: The Artifice of Authenticity in the Age of Digital Reproduction", *The Paradox of Authenticity in a Globalized World*, PALGRAVE MACMILLAN, 2014, pp. 1-9.
- Fine, Gary Alan. *Everyday Genius: Self-Taught Art and the Culture of Authenticity*, The University of Chicago Press, 2004.
- Heldeke, Lisa. "But is it Authentic? Culinary Travel and the Search for the "Genuine Article"", *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, ed. Carolyn Korsmeyer, Oxford: Berg, 2005, pp. 385-394.
- Heldeke, Lisa and Thomsen, Jens. "Two Concepts of Authenticity." *Social Philosophy Today*, Vol. 30, 2014, pp. 79-94.
- Lin, Jean. 「制作者と鑑賞者の文化背景が異文化間の作品の鑑賞に与える影響について」『第69回美学会全国大会若手フォーラム発表報告集』 2019, pp. 5-14
- Mathes, Erich Hatala. "Cultural Appropriation Without Cultural Essentialism?", *Social Theory and Practice*, Vol. 42, No.2, 2016, pp. 343-366.
- Mezzofiore, Gianluca. "Gordon Ramsay's new 'authentic Asian' restaurant kicks off cultural appropriation dispute", CNN, 16 April, 2019.  
<https://edition.cnn.com/travel/article/gordon-ramsay-asian-restaurant-cultural-appropriation-intl-scli/index.html> 2019年1月4日最終アクセス
- Petter, Olivia. "M&S CRITICISED OVER 'INAUTHENTIC' VEGAN BIRYANI WRAP: 'I like my biryani with rice in a bowl not a wrap'", INDEPENDENT, 30 January, 2019.  
<https://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/marks-spencer-biryani-wrap-cultural-appropriation-m-s-a8753661.html>

二〇二〇年一月四日最終アクセス

Strohl, Matthew. "On Culinary Authenticity", *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, The American Society for Aesthetics, Vol. 77, No.2, Spring 2019.

Young, James O. "The Aesthetics of Cultural Appropriation", *Cultural Appropriation and the Arts*, Blackwell Publishing, 2008, pp. 32-62.

Young, James O. "Profound Offense and Cultural Appropriation." *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, Vol. 63, No. 2, 2005, pp. 135-146.

Walton, Kendall L. "Categories of Art", *Philosophical Review*, 1970, Vol.79, No.3, pp. 334-367.

## 註

- (1) Cultural Appropriation は〈文化的盗用〉と訳られることもあるが、Young は Cultural Appropriation には不適切ではなく場合もあるという立場をとっているため、本稿ではより中立的な〈文化的借用〉の語を使用する。
- (2) Young は「文化的性質 (cultural property) の種類」ごとに異なる種類の文化的借用があると指摘する。その中で、「特定の文化が所有する芸術作品や文化遺産といった有形の文化的性質を対象とする借用を「物品の盗用 (object appropriation)」(Young, 2008, pp. 5-6)」、特定の文化に帰属するとされる様式やモチーフといった芸術形式や、「特定の文化的集団に所属する個人の描写など、無形の文化的性質を対象とする借用を、それぞれ「内容の借用 content appropriation」(Young, 2008, p. 6)」、「主体の借用 subject appropriation」(Young, 2008, p. 7)として分類している」。