

美と好み——日本文化の世界性と今日性

静岡文化芸術大学学長 熊倉功夫

BEAUTY AND TASTE: UNIVERSALITY AND ACTUALITY OF JAPANESE CULTURE

Isao KUMAKURA, President, Shizuoka University of Art and Culture

In this modern period, when people doubt the existence of universality or globalism in civilization and culture, people also have the same doubt concerning the concept of beauty.

There should not be any aesthetic standard that all humankind would accept. Then how shall we refer to the beauty fostered in a climate, a history or a culture created from them? Japanese people have expressed it with the word “konomi (taste).” Taste is a personal and subjective standard of beauty, a concept that is exactly the opposite of universality.

In addition, it is not a mere expression of personal aesthetic sense, but also we assume the existence of neighbors with the same taste. Of course the group of such people would be within a narrow range of acquaintances. Therefore, things approved by this sense of taste would scarcely have any value, when they are separated from the group. However, the globalization of recent years has thrown off the limitation of the world of taste. People started moving to other areas and opportunities to experience different cultures have dramatically increased. Besides, the development of informational technology has created the capacity to share information throughout the world in a flash. Accordingly, taste has gone beyond local climate or history, and it has been building up another kind of network.

If Japanese culture has any actuality, it may be found when we introduce Japanese “taste” into the concept of beauty and create a new aesthetic concept that is free and flexible. I think that construction of a network of diversely-scaled groups with shared tastes is far more pleasant and modern than creating a universal standard.

京都南禅寺の周辺に近代の名園といわれる一群の別荘がある。いずれも明治時代後期から大正時代に造営された別荘で、明治 23 年に開鑿された琵琶湖疏水の水を利用した滝や流れ、池を中心とする庭園と近代和風建築が見事なアンサンブルを見せている。

その 1 つ、何有荘は疏水の取水口より下の池の水面まで約 30 メートルに及ぶ落差を利用して、京都を一望できる小亭、十数メートルの高さを誇る大滝、東山の森に包まれる茶室などを、約 1 万 7000 平米の敷地に配し、和洋二棟よりなる母屋の前には大池が広がると

いうすばらしい名園である。その何有荘が最近アメリカの富豪に買収された。オークションの売出し価格は 80 億円であった。

重要文化財に指定されるやもしれぬ名園（同じ南禅寺周辺の別荘碧雲荘^{へきうんそう}は重文に指定されている）が外国人に買われたと聞いて眉をひそめる人もいるかもしれない。かつて進駐軍が総和風住宅にペンキを塗り無謀きわまりない改築をした例を知るだけに不安を感じるのもやむを得ない。売却後、最近何有荘を訪れる機会があって、それが杞憂^{きゆうう}に過ぎないことを知った。新しい所有者は、戦後加えられてきた小さな改変を旧に戻すべく、創建当時の写真資料などを使って伝統工法による復元作業を命じ、工事が急速に進んでいた。前所有者が、何有荘の価値を十分理解してその維持、保存に熱意を持つ新所有者を数年にわたって探してきた結果、最もふさわしいオーナーに出会ったといってよいだろう。それがたまたまアメリカ人であったということである。

日本の文化財は数多く海外へ流出した。しかし何有荘の場合は不動産であるから、そこに宿泊してはじめてその良さを味わうわけで、わずか 1 年に 1、2 回の宿泊の楽しみだけに巨額の対価が支払われたとは思えない。新所有者の脳裏には日本文化をパトロネージする気持ちがあるのではないだろうか。だからといって日本文化の世界性が認められたなどというつもりはない。

自国の文化が他の民族に理解されるだろうか、という不安は、そもそもペリフェラルな民族を感じるだけで、中国やインドのような大文明にあっては問題にならない。しかし、大陸の文明の成果を摂取することで成長してきた日本の側からみると、いかに上手に外来文化を取捨選択して受容するかが大きな歴史的課題であり続けた。そこで問題になるのが理解と誤解である。

例えば唐物^{からもの}である。中世の日本に中国から舶載されてきた美術工芸品を唐物という。玉礪^{ぎよくかん}や牧谿^{もつげい}の絵画、青磁、建盞^{けんさん}などの陶磁器、堆朱、堆黒の漆器など宋、元時代の完璧な作品を唐物と称して器物の最高位に置いた。しかしその中で画家の牧谿の作品は、日本ではその作品の多くが重要文化財や国宝に指定されているというのに本元の中国では全く評価されずローカルな画家の一人に扱われているにすぎない。あるいは茶人たちの珍重した唐物茶入が伝世している例に、中国で出会うことは皆無である。日本人の唐物理解は、中国におけるオーソドックスな理解に比べると、異質な誤解としかいいようのない部分を含んでいたといってもよい。それは唐物に限らず唐代の制度の移入にしても朱子学の導入にしても、中国での本来の姿からはかなり逸脱した形となっていた。

こうした誤解に満ちた外来文化の摂取を、従来は、日本には文化を取り入れる際に働く独特のスクリーンがあって、ここで日本に不要な科挙の制度や肉食文化を排除してきた、

と説明してきたが、そのような確かなスクリーンなどあるはずがない。過去の誤解に一つ一つ根拠が全くないとは言わないが、誤解は誤解である。逆にいえば誤解が含まれてこそ初めて文化は移植できる。民主主義にしても科学思想にしても同じではないか。あたかも日本が西欧思想を正確に理解できていないから日本に民主主義が根付かない、といった議論は意味がない。

ここでいう文化とは何か。文明とどう異なるのか。かつて梅棹忠夫氏はユニークな文明論を説いた。氏の提案によれば、風土環境の異なる民族、地域であっても常に通用する普遍性をもつ制度、装置系を文明と呼び、風土環境の違いによって生じる世界観や生活に根差すものを文化と呼ぼう、という。たとえば議会民主主義という制度は文明であるから民族が異なっても採用できるが、国会議事堂をどうデザインするかは固有の文化の問題ということになろう。自動車とか鉄道は装置としての文明であるから世界中どこでも機能している。しかし運転のルールは国によって異なる文化だというわけである。

梅棹氏の文明論は非常に明解で、しかも文明と文化を相対化する理論として注目すべきだが、その後あらわれたサイードの『オリエンタリズム』の主張を知る目から見ると、氏の文明論の中に先進国の価値観が基部に流れているように思える。人類にとって普遍性（世界性）をもつ制度及び装置としての文明はその多くが西欧文明起源であって、先進国文明の圧倒的優勢のもとにその普遍性が理解されているのではないか。今、文明において普遍性とか世界性がそもそも本当に存在するのかという疑問が大きく頭をもたげてきて、その概念そのものが揺らいでいるといえよう。美の概念もまた同じであろう。

柳宗悦が「日本の眼」を発表したのは50年以上前のことだ。その中で「現代の眼」という展示に異議を唱え、現代の美の基準、つまり美の世界性をテーマにしながら、その基準となっているのは西洋の眼であって、現代を見通す目ではない、とした。もっと輝かせるべきものは日本の眼であるという。しかし柳宗悦の民藝論も、別の意味で美の普遍性を説く理論であるがために、その普及に限界があったと私は思う。

人類すべてが首肯するような美の基準などあろうはずがない。とするならば、風土や歴史、さらにその中から生まれた固有の文化の中に育まれる美を、何と呼んだらよいのだろうか。日本人はそれを「好み」という言葉で表現してきた。好みとは、個人的な主観的な美の基準であって、普遍性とは対極にある概念である。

好みという言葉は「公家好み」とか場所で「上方好み」とか、また時代の好尚を反映させて「元禄好み」というようにも使うし、広く、人、事に寄せていえば「派手好み」とか「色好み」という使い方もある。ことに茶の湯では「利休好み」とか「表千家好み」という個人や流儀の好みをいうことが多い。

好みという言葉の中には、「私はこれが好きだ」というメッセージが含まれている。茶道具などではしばしば家元が「これを好む」と署名した「好みのもの」といわれる道具が用いられる。特定の家元が、「私が好きで作った（作らせた）物である」と説明しているわけだが、これは単に個人の美意識の表明というにとどまらず、好みを同じくする人々がその周囲に存在することを想定している。つまりその美の基準を共有する人々の集団があるからこそ、好みは成立するのである。もちろんその集団は、ごく狭い見知りこしの範囲でしかなかったから、その集団を離れると、好みのものにはほとんど価値が認められない。

グローバルゼイションは、好みの世界についてもその限界を突き崩すことになった。人々が移動し、異文化を体験できる機会が飛躍的に急増した。そればかりでなく情報機器の発達は一瞬にして世界中の情報が共有できる条件を整えた。好みは、風土や歴史を超えて、全く別体系のネットワークを構築してきている。逆にいうと風土や歴史を共有する民族の中でも好みはバラバラに分散している状態が生じた。伝統文化といえども、日本人でなければ荷えないという時代は終わったのである。冒頭に掲げた何有荘の新オーナーは「庭園好み」という伝統文化の新しい荷い手である。

好みにもいろいろなレベルがある。日本料理、日本発のファッション、アニメなどに見る日本好みというレベルで考えれば、共有する日本以外の人口は億単位であろう。しかし伝統文化の世界に限れば、数十万の単位で十分である。まして歌舞伎とか茶の湯という分野についていえば世界人口の20万分の1にも達しない。世界性などという概念からほど遠いレベルである。しかし肩肘張って世界性とか普遍性といわずとも「好み」といえば、それは数量の問題ではない。数百人単位の好みから億単位の好みまで、さまざまな好み为重層的に構成される中で、われわれが求める好みのネットワークの規模を選べばよい。柳宗悦の民藝も、唯一絶対の美の理論としてではなく、一つの好みとして理解すれば、共鳴者はもっと広がるであろう。一人の人格の中に、色々な好みが共存して一向にさしつかえないし、事実われわれは民藝もモダンアートも生活の中で一緒に楽しんでいる。

もしも日本文化の今日性があるとしたら、日本の「好み」というカードを美のゲームに挿入し、自由で柔軟性に富んだ美の概念を創出することではないか。ユニバーサル・スタンダードをめざすのではなく、好みを共有するさまざまな規模のネットワークを創りだす方が、はるかに楽しく、また今日的であると思える。

〈図版〉

Fig.1 何有荘の庭園 写真：田畑みなお

The garden of Kaiu-so villa. Photo by Minao Tabata.

Fig.2 伝牧谿筆 遠浦帰帆図 13世紀 一幅 紙本墨画 京都国立博物館 重要文化財 写真提供：@KYOTOMUSE

（京都国立博物館）

Attributed to Mu Xi, *Returning Sails off a Distant Shore* (from Eight Views of the Xiao and Xiang Rivers), 13th Century.
Hanging scroll; ink on paper. Kyoto National Museum. Important Cultural Property. Photo courtesy of @KYOTOMUSE

熊倉功夫（くまくらいさお）

1943 年東京生まれ。静岡文化芸術大学学長、（財）林原美術館館長、国立民族学博物館名誉教授、総合研究大学院大学名誉教授。東京教育大学文学部日本史学科卒業。日本文化史専攻。文学博士。茶道史、寛永文化の他に、日本の料理文化史、民藝運動など幅広く研究。主著に『現代語訳 南方録』（中央公論新社）、『茶の湯といけばなの歴史 日本の生活文化』（放送大学叢書・左右社）、『日本料理の歴史』（吉川弘文館歴史文化ライブラリー）

『寛永文化の研究』（吉川弘文館）、『民芸の発見』（角川書店）他、多数。（※肩書は掲載当時のものです）