

## 文化圏について

### 沢山遼

池崎拓也の新作個展のテーマは「レシピ」である。今展では、その「レシピ」に準じて個々の作品が準備された。その成立の事情には、若干の説明が必要だろう。池崎の「レシピ」は、権力や愛が「素材」となるようなフィクショナルなものであり、その「レシピ」に従えばじっさいの料理ができるような現実性をもつものではない。今回の個展において、池崎はその「レシピ」をもとに中国や台湾のアーティスト、そして自身の母親などになんらかの制作物を依頼し、それを今回の個展で発表した。そのため今回池崎が自身に課したのは、自身の個展であるにもかかわらず「なにもつくりたくない」という原則だ。彼は「レシピ」の考案者の位置に留まろうとしたのである。

今回の個展のテーマがレシピないし料理であると聞いたとき、私は池崎の作品に底流するエレメンタルな性質を思った。過去の池崎の仕事から、火、水、大気などといったエレメントなものを感じてきたからだ。料理といえば、エッセイストの玉村豊男は『料理の四面体』で、料理を、火、空気、水、油の四つのエレメントから成るものと書いている。玉村によれば、料理は、それら四大要素がかたちづくる四面体の分布（マッピング）において成立し、焼きもの、煮もの、揚げものを基本線として、あらゆる料理はその分布のいずれかの場所に配置される。さらにレシピとは、もともと他者に供されるものであり、共有されることを前提とした非著作物である（通常、レシピには著作権がない）。加えて、私自身の経験から言えば、ある程度まで料理の原理さえ把握されれば、レシピは必ずしも「再現」されるものではなく、むしろ省略、改変、応用の対象となる。池崎の作品にも「レシピ」がもたらすこのような傾向が表れている。池崎の「レシピ」から発生した複数の者の手になる「作品」には、多様な解、手法、アルゴリズムの生成が見受けられ、それらはいかなる意味でも「レシピ」の正確な再現や模倣ではありえないものになっているのだ。

もちろん、これらの「作品」が、池崎拓也個展の場で発表され、最終的には池崎本人の著作物になりかねないことに、不穏さを感じないわけではない。だが、それらの「作品」を手がけたいずれもの主体が、池崎本人と個人的で親密な関係におさまる者であることにおいて、現代美術の世界にありがちな「搾取」云々の構造はかろうじて免れていると言えるだろう。以上のような個展成立の経緯において、その場に集められた「作品」は、コラボレーションとも、レディメイドとも、発注芸術とも、あるいは「関係性」の具現化とも言えぬ、曖昧な領域に滑り込んでいく。そのことが再び惹起するのは、やはり料理の構造である。料理とは、四大エレメント、無限の食材、人の手の組み合わせからなるものであり、そこには中心や本質と呼ぶべきものが存在しない。料理とはそれらすべてがつくりだす曖昧な領域に広がる「文化」にほかならない。同じように、今回の個展に参加した主体がすべてアジア（ないし漢字文化圏）の居住者であることを考慮すれば、池崎がつくりだそうとしたのは、固有の「作品」ではなく、ゆるやかに関係する複数の主体相互が形成する、ひとつの親密な「文化圏」と呼ぶべきものである。池崎はそのような圏域を「ビューティフル♡ワールド」と名付けたのではなかったか。