

Title	剥製美術 (5) : 食から考えるヒトと動物の関係 : ダニエル・ シュペリの "Eat Art" 活動を中心に
Sub Title	Taxidermy in contemporary art (5) : the relationship between humans and animals through food : focusing on Daniel Spoerri's "Eat Art" activities
Author	森山, 緑(Moriyama, Midori)
Publisher	慶應義塾大学アート・ センター
Publication year	2023
Jtitle	慶應義塾大学アートセンター年報/研究紀要 (Annual report/Bulletin : Keio University Art Center). Vol.30 (2022/23), ,p.136- 145
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	研究紀要2022
Genre	Departmental Bulletin Paper
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AA11236660-00000030-0136

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the Keio Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

剥製美術（5）食から考えるヒトと動物の関係

——ダニエル・シュペリの“Eat Art”活動を中心に

森山 緑

所員、講師（非常勤）

0. はじめに

食卓や食材、食事の情景をモチーフとした美術作品は西洋美術史において数多く造形されてきた。絵画であれば宗教画、静物画、風俗画での「食」は重要な主題のひとつと言って良いし、印象派以降のいわゆる近代絵画においても食にまつわるシーンは多々登場する。人間の生存に必須である「食」は、生命の糧であり、欲望のしるしであり、時には欠乏を表し、コミュニケーションの場やコミュニティそれ自体を示すこともある。本稿では1960年代から70年代にかけて、ドイツを中心に活動したダニエル・シュペリ（Daniel Spoerri, 1930-）が開いたレストランおよび店に併設されたEat Artギャラリーでのイベントに注目し、提供されたメニューや展示物について検討する（fig.1）。

シュペリがなぜこのプロジェクトを行なったのか、Eat Art に集った多くの芸術家たちがどのような関わりを持っていたのかを概観し、結果としてこのEat Art 活動はどのような意義を持ったのかについて考察する。また、そこでは野生動物などが食に提供され、動物の体の一部や動物の剥製を用いた作品が展示されていた。グローバルな文化体験や異文化の食を提供する場は現在では珍しくもないが、エキゾチックな食事と生々しい展示物は、マルセル・デュシャン以降に出現したありふれた日常物を美術作品に仕立てるさまざまな試みの中でも特異と言えるだろう。日常物とは言えない動物素材の展示は、Eat Art 活動においていかなる効果を生んだのか。食をめぐる美術作品を通じてヒトと動物の関係について考察する。



fig.1 「レストラン・シュペリ」の様子、1970年頃。
Walter Vogel, Stiftung Meseum Kunstpalast, Düsseldorf.

1. 食をめぐる芸術

古代エジプトの壁画に描写されたパンを焼きビールを醸造する姿や、ポンペイ遺跡で発掘された壁画に描かれた、皿に載せた食物を運ぶ女性の姿は人間の生活と食が古代から描かれていたことを示している。キリスト教美術では言うまでもなく食事をテーマとした作例には事欠かないし、風俗画や静物画が盛んになる17世紀以降では食卓画や厨房画が数多く描かれてきた。ダニエル・シュペリの代表作である「スネア・ピクチャーズ」シリーズ (Tableaux-piège, Fallenbilder, snare-pictures) はこれらの絵画の系譜にあるとも言えるが、食事という行為の時間を留め置き、モノ自体を保存し、食卓をそのまま90度回転させた状態に配置した作品は、1960年代初頭から始まる彼の食にまつわるプロジェクトの大きな動因の一つである (fig.2)。

シュペリはルーマニアで1930年に生まれ、スイス国籍をもち、パリ、ニューヨーク、デュッセルドルフなどで芸術活動を行なった。食に対する関心が最初に見られるのは、1961年9月にコペンハーゲンのアディ・ケプケ (Addi Koepcke) ・ギャラリーでの展示であり、ここで彼は約1ヶ月に及ぶ長いハプニングのような行為を行なった^{*1}。さまざまな食品の包装に「Attention Oeuvre d'Art (アート作品)」とゴム印を押し、通常の価格で販売するというもので、初日に用意した食品はすべて完売し、その後毎日食品を補充しながら販売を続けた。この展示のタイトルは「L'Epicierie」(食料品店)であり、ギャラリーの第2室ではスネア・ピクチャー作品10点が展示された。「ありふれた」食品にゴム印を押す行為はシュペリがマルセル・デュシャンに感服していたことから理解される。



fig.2 ダニエル・シュペリ《スネア・ピクチャー》1970-71年。
Foto: Kunstpalast-ARTOTHEK. @VG Bild-kunst, Bonn.

私はデュシャンをととても尊敬していましたし、彼もそれを知っていたので、彼がパリに来るたびに手紙を送ってくれて、会うことができました。デュシャンを知ることは、私にとって重要なことだったのです。その時の議論が私をヌーヴォー・レアリズムへと強く導いてくれました。その頃「スネア・ピクチャー」というアイデアを開発したのです^{*2}。(特に明示しない限り、テキスト訳は筆者による。)

これは「ありふれたもの」「日常生活」と芸術の接続の一つの行為であり、シュペリはデュシャンのようにオブジェに何らかの意味を与える方法で食を接続させたのだ。「スネア・ピクチャー」はさらに、食事の痕跡をモノとして残し作品へと変容させる手法であり、水平に置かれたテーブルに接着剤ですべてを貼り付け、90度回転させ垂直に立てかける。シュペリはこのアイデアをロバート・ラウシェンバーグ (Robert Rauschenberg, 1925-2008) のコンバイン・シリーズ《ベッド》(1955) からインスパイアされたと言っている^{*3}。この一連の展示／行為には、人間の生命維持のための食が製造、流通、販売といった消費社会なくしては成立しないことが示されていると言えよう。

こうしたネオダダ的な発想と制作に加えて、もう一つシュペリの芸術活動に特徴的な点は友人関係と共同体である。1960年にピエール・レストानी (Pierre Restany, 1930-2003) が理論化したヌーヴォー・レアリズムへの参加^{*4}、1962年からジョージ・マチューナス (George Maciunas, 1931-1978) が推進していたフルクサスのイベントへの参加も繰り返され、彼は多くの芸術家と友人関係を持った。このことはのちにデュッセルドルフで開始される Eat Art 活動にとって大いに役立った。フルクサスのメンバーもまた食についての関心を高めていたことはよく知られている。1962年、アリソン・ノウルズ (Allison Knowles, 1933-) は《サラダを作る》というハプニング的な作品を制作し、アラン・カプロウ (Allan Kaprow, 1927-2006) は《車のジャムを舂める女性たち》(1964) を実施し、周知のように1960年代初頭には日常生活と芸術の接続と、作品への参加を促す態度すなわち制作者のみでは成立しない作品が登場していた。

1964年、シュペリはニューヨークのアラン・ストーン・ギャラリーでの展覧会のために31個の食事(31テーブル分の食事)を用意した^{*5}。これらはそれぞれのゲストの自宅やスタジオで夕食としてふるまわれ、夕食が終わるとすぐにテーブル上に永遠にその「食事」は固定されるのだ。ゲスト

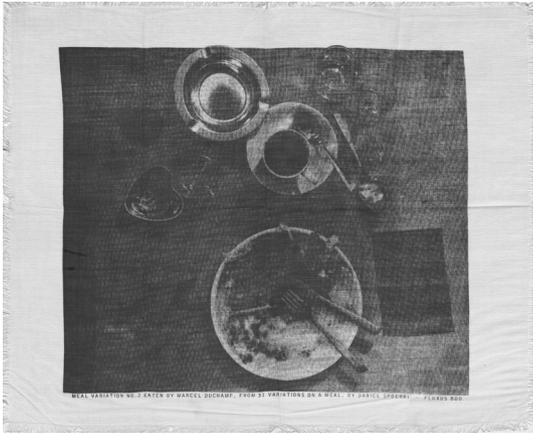


fig.3 Meal Variation No.2. Eaten by Marcel Duchamp.
@Scala / Dig. Image MOMA, New York.

の名を挙げると、マルセル・デュシャン、アラン・カプロー、アリソン・ノウルズ、アルマン (Armand Pierre Fernandez, 1928-2005) などシュペリの友人芸術家たちであった。この「スネア・ピクチャー」が展示されたことでシュペリの名は一気にニューヨークで知られるようになった*6 (fig.3)。のちにニューヨークのソーホー地区でゴードン=マッタ・クラーク (Gordon Matta-Clark, 1934-1978) が「FOOD」と名付けたレストランを開き、活動を始める (1971年から74年) ことを考えると、この時代の芸術家たちがとりわけ食に興味を抱いていた状況に気づくだろう。

2. Eat Art ギャラリー

1968年6月17日、シュペリはカール・ゲルスナー (Karl Gerstner, 1930-2017) とカルロ・シュレーター (Carlo Schröter, 1935-) とともにデュッセルドルフのブルクプラッツ19番地に「レストラン・シュペリ」をオープンさせた。レダ・セムペリンによれば1967年の11月頃に (当時シュペリはフランスのナントにパートナーのキチカ・バチェフと居住していた) ゲルスナーとの手紙のやり取りからシュペリはデュッセルドルフでレストランを開業する考えに至っていたという。2015年の展覧会カタログに収録されたインタビューでシュペリは店を開く経緯についてこう述べている。

カール・ゲルスナーが「フォード賞」という、フォード社からヨーロッパ全土に割り当てられる大金を手に入れたということで、私に電話をかけてきたのです。そこで、このお金でデュッセルドルフにレストランを作ろう

ということになったのです。彼がオーナーで、私はアーティスティック・ディレクターでした*7。

セムペリンによれば「それから1週間が経ち、1967年12月5日シュペリはゲルスナーに長い手紙を書き、芸術を取り入れたレストランの計画を詳細に説明した。その手紙の中でシュペリは、レストランの装飾にスネア・ピクチャーを使うこと、ハプニングや講演会、音楽イベントなどの演出を行うことと述べている。」という*8。シュペリはこの手紙の中で、店の一角で Something Else Press が発行したフルクサスの刊行物を販売したり、食べられるアート作品を販売したりする計画について述べ、さらにエメット・ウィリアムズ (Emmet Williams, 1925-2007) と共同で The Some What Else Cook Book という本を出版する構想にも言及しており「フルクサスとの関係の継続を明確に示している。」ことが理解される。フルクサスの人々が食に関心を持っていたことは前述したが、シュペリがレストランを計画したそもそもの動機は何であったのか。

それはシュペリがキチカと共に一年余り居住した、ギリシャのシミ島での生活、体験、調査活動で培われたものであった。1966年8月から1967年10月にかけて、シュペリとキチカは多忙に過ごしていたパリからギリシャの小さな島、シミに移り住んだ。当時、シミ島は観光客にはほとんど知られておらず、地元の人たちだけが住んでいるような島で車もバスもタクシーもない場所であった。異国の地で生活していた彼らは、食と文化的規範の繋がりを描くことにも興味を持つようになったという。

たとえば4月27日、正教会の聖木曜日にシュペリが気づいた点はこうである。カトリックである彼らと現地の人々では同じ祭りでも日付が異なっていること、懺悔の季節に肉は禁じられているのに、シミの漁師たちは島の海岸に豊富にある贅沢な牡蠣を捕らえて食べても構わないと考えていることなど、自分の習慣と訪れている場所との宗教的・文化的な規範との違いを意識するようになったのである。また、白ワインでマリネした牡蠣を調理する彼の習慣とシミ島の人々が生でレモンをかけて食べることを好むという違いの文化的な比較も行い、それは日々の記録として日記やエピソードの形で原稿に整えられ、シミ島からフランスに戻ってから出版された*9。このような文化人類学的な関心と芸術を接続させたシュペリの制作とレストランのアイデアは、2010年代以降の食にまつわる芸術活動の増加にもつながっていると思われる。



fig.4 ALTSTADT INTERN 記事。
Stiftung Museum Kunstpalast, Düsseldorf.

「レストラン・シュペリ」はデュッセルドルフで非常に話題になり、駅からタクシーに乗れば住所を言わずとも運んでくれるほどであったという (fig.4)。ここで提供されたメニューは3種類あり、もっとも高価なメニューにはエキゾチックな素材が用いられていた。「消化できるものなら何でも食べられる」を念頭に「象の鼻から蛇、ローストしたシロアリやミズまで、世界中の料理を紹介し、全て蜂蜜やチョコレートで和えたもので、西洋人向けに洗練され、タンパク質を豊富に含んだ」メニューであった。当時、20歳そこそこの若者であった映像作家のデトレフ・ノイフェルト (Detlev F. Neufert, 生年不詳) は回想してこう述べている。

明らかに芸術作品と思えるような新しいレシピを、カルロ・シュレーターは何度も教えてくれたし、それを実現することにも躊躇しなかった。私は、芸術のために苦しみ覚悟があることを証明するために、焼いたハエと焼いたアリと熊のハムの軽食 (Brotzeit) だけを食べて、少なくとも熊のハムは私の腹を満たしたということにすることができた*10。

一種のゲテモノ趣味と取られかねないメニューではあるが、レストランのメニューには、2番目に価格が高かったステーキメニューがあり、ノイフェルトを含む来客たちにはこれが一番評判だったという。



fig.5 Bernd Jansen, Eat Art Galerie von Daniel Spoerri, Düsseldorf. 1970.
Foto: Kunstpalast – ARTOTHEK © VG Bild-Kunst, Bonn.

定期的に通うようになった本当の理由は、牛フィレ肉でした。こんなにおいしいステーキは食べたことがない。子馬の肉であろうと、かつて彼の鍋に入った若いライオン肉であろうと、そんなことはどうでもいい。ただただ、世界一美味しいステーキだった*11。

シュペリはこのレストランの2階に1970年9月17日、Eat Art ギャラリーをオープンした*12。開廊にあたってシュペリは Eat Art はいかなる実験にもオープンであり、ある種の永続的なハプニングであると述べている。また10月29日にはデュッセルドルフ市内の別の会場でバンケットを開催し、フルクサスのメンバーほかシュペリの友人たちが招待された*13。この宴会でシュペリは Eat Art の定義について、「単純に素朴な料理への期待というだけでなく、(シュペリのシミ島で磨かれた好奇心からの) 料理の実験も排除しない、むしろ食品の消費を通じて生と死について考える機会を提供する」と述べている*14。

その翌日の10月30日、デュッセルドルフ美術アカデミーで教鞭をとっていたヨゼフ・ボイス (Joseph Beuys, 1921-1986) が Eat Art ギャラリーでイベントを行なった。《金曜日のオブジェ 焼かれた魚の骨》というタイトルのもと、カリカリに焼いたニシン 25尾の骨を天井から吊るし、観客は200ドイツマルクを支払えばそれを持ち帰ることができた*15 (fig.5)。

ボイスのこうした「アクション」は食の残骸の提示であって、わたしたち人間の食べる行為が生み出す残骸である。この魚が採集され焼かれて骨になるまでのプロセスすべては人間の食べる行為のために起きている出来事であり、シュペリ

が「生と死を再考するための」Eat Art ギャラリーであるとした点にまったく合致するイベントであった。シュペリは1968年にトニー・モーガン（Tony Morgan, 生年不詳）とともに《牛肉ステーキ 復活》という映像作品を制作している。トイレの個室、人間の糞便のクローズアップから始まり、ステーキを食べる様子 — 調理される牛肉 — 解体場で天井から吊るされる牛 — 牧草地で歩く牛 — その尾の下には牛の糞、という食の源の生命から、と殺、調理、消化、排泄にいたるシークエンスが逆回転で描写される映像はまさに食のサイクルが生命の死によってもたらされていることを露骨に、即物的に表現しているのである^{*16}。

3. 剥製、毛皮、動物のスープ

エキゾチックな料理を提供していたレストラン・シュペリだが、Eat Art ギャラリーでの展示作品の中にも、動物素材が使用されていた。ギュンター・ヴェーゼラー（Günter Weseler, 1930-2020）は生き物の「呼吸」に関心を持ち続け、1966年ごろからは機械によって呼吸を作り出し、それを動物の毛皮でくるんだ立体作品「呼吸するオブジェ（Atemobjekt）」を制作し始める。呼吸は、空気の流れと音、リズムによって構成され機械的な制御をもつオブジェは生き物がそこに存在するように見えて、実は顔、つまり目や鼻や口は無く、奇妙な外観を呈している（fig.6）。ヴェーゼラーは1953-58年ブラウンシュヴァイク工科大学で学び、当初は絵画を制作していたが作曲家ディーター・シェーンバハ（Dieter Schönbach, 1931-2012）との出会いを経て、呼吸を音楽に置き換えた「呼吸の音楽（Atemmusik）」という作品を作曲するなど「呼吸」の表現に関心を深めており、こうした機械



fig.6 ギュンター・ヴェーゼラー《ネズミ捕り》（呼吸するオブジェ）、1973年。
Foto: Kunstpalast, Horst Kolberg-ARTOTHEK © VG Bild-Kunst.



fig.7 ギュンター・ヴェーゼラー《ライオン》1971年頃。
Stiftung Museum Kunstpalast, Düsseldorf.

仕掛けを用いるキネティックアートは交友のあったジャン・ティンゲリー（Jean Tinguely, 1925-1991）からも影響を受けていると考えられる。

1960-70年代にヴェーゼラーが制作していた「呼吸するオブジェ（Atemobjekt）」がEat Art ギャラリーで展示されたことにはどのような意味があるだろうか。レストラン・シュペリではライオン肉のステーキが提供されることがあったが、その際にライオンの毛皮はヴェーゼラーの手に渡り「呼吸するオブジェ（Atemobjekt）」としてその姿が再生されたのだ（fig.7）。このライオンは1968年に開園したドイツで最初の「ライオンパーク」であるヴェスターホルト伯爵公園（Park vom Graf von Westerholt）から提供されたようである^{*17}。供給元がその公園だとしても食用にするのであれば病死したライオンの可能性は低いと思われるが、どのように調達したのかについて言及された資料がないため不明である。前述したように、熊やバイソンなどの動物メニューが提供されていたレストラン・シュペリの来訪者たちは、自らが食した動物の姿を間近で見ることとなり、自分たちの体に取り込まれて栄養となる食材のルーツを認識するのである。普段、牛肉でも豚肉でもその供給元のことまで考えて食を楽しむ人はほとんどいないだろう。都市部のレストランではなおさらのこと、そして1960年代の大量生産、大量消費が進展する時代においては家畜の飼養や流通も効率化され、食卓にのぼるまでのプロセスは人間の目に触れづらくなっていた。そのような状況下でレストラン・シュペリとEat Art ギャラリーはあえて、こうした動物素材を食と美術作品という二領域で提示したのである^{*18}。



fig.8 レストラン・シュベリに持ち込まれ展示されたウサギの頭部。
Stiftung Museum Kunstpalast, Düsseldorf.

デュッセルドルフにある老舗デリカテッセンの店ミュンスターマンからは、ウサギの頭部が何羽分も持ち込まれ、展示された様子が写真に残されている^{*19} (fig.8)。このように、食と食材の供給元との関係を示す試みは、シュベリが述べた「生と死を考える」ための Eat Art という構想を十全に具現化していると言えることができるだろう^{*20}。しかしこの時代はワシントン条約 (1973年) 以前であり、ピーター・シンガーやトム・レーガンらの動物の権利、動物福祉の思想や地球規模での生物の多様性保護の考え方は登場していない。野生動物の捕獲、加工、展示、サーカスなどの使役などに関して現在のわたしたちの視点から考察することも必要ではあるが、当時の人々にとってその行為がどのような意味を持っていたのかを記述し歴史化することもまた肝要であると筆者は考える。

ヴェーゼラーの「呼吸するオブジェ」シリーズでは呼吸を作り出す機械にドイツの自動車メーカー、フォルクス・ワーゲンのモーターが使われており、装置としてはそれほど複雑ではない。すでに存在する機械を日常の品を組み合わせる制作する傾向は1960年代に数多く現れており、ヴェーゼラーが影響を受けたティンゲリーやラウシェンバーグを始め、機械を組み込んだ作品に欧米の芸術家たちがこぞって取り組んでいた。1968-69年ニューヨーク近代美術館で開催された「The Machine as Seen at the End of the Mechanical Age」展の報告記事 (『美術手帖』第309号、1969年2月号) のあと、1969年5月臨時増刊号では「特集：人間とテクノロジー」が生まれ、中原祐介は「芸術とテクノロジー」という、この

GÜNTER WESELER



Das Environment „dreamers of decadence“ (entstanden 1975/76) ist eine Hommage an die Symbolisten.
Es handelt sich um eine Gruppe atmender Löwen in schlafender Haltung, mit geschlossenen Augen und leisem Atemgeräusch.
Löwen als Symbol für Stärke, Kraft und Wachsamkeit werden hier kombiniert mit dem bei den Symbolisten im 19. Jahrhundert (besonders Knopff, Redon, Delville) beliebten und zum Teil von Michelangelo's sterbendem Sklaven übernommenen Symbol der geschlossenen Augen für Schlaf, Traum und Tod.



FORUM KUNST ROTTWEIL FRIEDRICHSPLATZ

19. November - 11. Dezember 1977

Di - Fr 15 - 18 Uhr Sa + So 10 - 13 u. 14 - 17 Uhr

fig.9 ギュンター・ヴェーゼラー、1977年の展覧会ポスター。

時代 (1969年) にあって欧米、そして日本で急速に流行を見せていた機械と芸術作品の接続について、3つのカテゴリーを設定した。その第3のカテゴリーは「作品そのものを広い意味での機械と同化させようとするもの」とし、「より正しくは作品が装置とか仕掛けとなるというべきかもしれない。作品はある効果をうみだすための装置と化し、芸術家は装置の考案家に変貌する。」と述べている。生産のための、あるいは輸送などに資する機械ではなく、人々を驚かせ楽しませるための装置。機械と技術が一体となって何か目的をもったものでなければ意味がない、というのではなく、「そういう価値体系を破ろうとする人間の働きが、奇妙な状態となって出現することを重要なものとみなしたい」と言う中原は、「私は現代の芸術が、一方で『芸術とテクノロジー』というような問題を提出しながら、他方では、あらゆる加工を排除してそのものを提出するといった、一種の認識そのものへの挑戦とみえる現象を呈しているのを、理由のあることだと思う」と語った^{*21}。

「呼吸するオブジェ」はヴェーゼラーが同時代の他の芸術家たちと同様に、機械の美術への導入を目論んだ作品ではあるが、機械を動物のからだに組み込み呼吸させるという発想は特異であり、ヴェーゼラーもまたシュベリの構想する生と死のサイクルに関心を寄せていたのだと考えられる。ヴェーゼラーは数頭の剥製ライオンのインスタレーション《デカダンスを夢見るものたち》(1977年)も制作した (fig.9)。ライオンは本来野生界では捕食の頂点に立ち強靱なからだを持つ



fig.10 カルロ・シュレーター 《レストラン・シュペリのスープ》1976年。
Foto: Kunstpalast-Horst Kolberg-ARTOTHEK © VG Bild-Kunst, Bonn.

野獣の王のイメージで知られるが、ヴェーゼラーの作品では静かに眠るように呼吸する姿が表され、まるで人間に飼いやられた動物のようにも見える。ここに親しみを感じる鑑賞者もいるだろうが、一方で人間は自然界の生き物すべてを支配しコントロールしているとの驕りもそこには現れていないだろうか。機械生命体とも言うべきヴェーゼラーの作品は人間と動物のそうした複雑な関係を浮かび上がらせる装置とも言えるだろう。

レストランをシュペリと共に立ち上げたカルロ・シュレーターは数々のエキゾチックな料理を考案し、味と話題でレストランの評判を高めた功労者である。デュッセルドルフの美術館クンスト・パラストはシュレーターの資料を保存、公開しており、2015年に「Eat Art —— カルロ・シュレーターコレクション」という展覧会を開催した。さまざまなアーカイブ資料を用いた展覧会シリーズ「スポット・オン」の一環で、シュレーターが所蔵していた Eat Art 関連の作品、写真、資料が公開された。その中で注目すべきはシュレーターが制作した「獣のスープ」《レストラン・シュペリのスープ》(1976年)である (fig.10)。ライオン、ラクダ、パイソンなどの動物素材をスープにして缶詰に入れ、それらを30センチメートル四方のパネルに埋め込んで壁に掛ける作品で、手書きのレシピ本まである。およそ味が想像できない代物であるが、「消化できるものならすべて食べられる」と語るシュレーターは、人間が閉じられた文化圏の中で食を限定していることや、地球上にはさまざまなものを食べている人間がいるのだという事実を知ること、そして食と動物について考えさせるという、Eat Art 活動の意義を示すような作品を制作した。当時の新聞にはシュレーターがいつも人を楽しく酔わせ、40席あるレストランの中でさまざまな珍味を供している様子が

描写されている。「私は単純に、みんな全部食べられるということを実証したかったんだ。」と記者に語り、レストランの天井や壁にはさまざまな動物の消化器官などが(むろん乾燥させてある)ディスプレイされ、レストラン・シュペリと二階の Eat Art ギャラリー自体がひとつの「出来事」であるかのように紹介されている*22。

Eat Art を構想したシュペリは、自分の作品の中にある糊付けしたパンが、倉庫の中で保管中にネズミにかじられ(保護ガラスが割れたのが原因である)、ギャラリーのオーナーが作品の交換を申し出た際にこう言ったという。「私の絵画を食い荒らしたネズミは協力者として認識されるべきだ」*23。人間の生命は他の生き物の生命によって長らえてきた。そしてそれらの生き物の存在を立ち上がらせる作用がこれらの作品には確かにあったのである。

4. おわりに

シュペリが食卓に残された残骸を固定させた「スネア・ピクチャー」作品を制作し、生と死を再考させる Eat Art 活動をしたことは、「死を忘るることなかれ」との教訓的な中世からのイメージを引き継ぎ、17世紀に隆盛をみたヴァニタス画をも引き継ぐ芸術活動であったと考えることもできるだろう。シュペリは2015年の展覧会のためのインタビューの中で「生と死に関する深い知識と、それを楽しく解釈する方法、つまり、どんなことがあっても死を恐れることなく生き続けることができるような複雑さを体現した Eat Art を作ったことを、私は今でもとても誇りに思います。人生には、生存と子孫繁栄という2つの重要な要素があり、食はその最初の必需品に属するのです。」と語っている。食べるという行為は殺すことを伴い、生命は死と接続し、分解することは生命の誕生とつながっているというヴィジョンはシュペリのすべての活動、作品に貫かれている*24。

またこの時代にデュッセルドルフのシュペリだけでなく多くの芸術家がさまざまな地域で食と芸術を接続させる試みを行っていたことは偶然とは言いがたい*25。世界恐慌や第二次世界大戦を経て欧米世界が飽食の時代を迎えている中で、芸術家たちはあえて生命の基礎となる食に注目していたのである。シュペリの眼差しには人間の営為がもたらす他の生き物の生命を殺すという行為、乱雑に食べ散らかされた食材の残骸が見せる醜悪な側面といった省察的態度が垣間見えはしないだろうか。事実、1972年6月4日にはドイツのボーフム、ルール公園内で「世界の貧しい人々のためのキッチン」と題したバンケットを開催し、ジャガイモ、豆、鰯などをふ

るまい、1974年1月23日にはオランダのアムステルダムでも同様のバンケットを開催した。1977年からケルンの美術・デザイン専門学校で教鞭をとり学生たちとともにこのテーマは継続され、のちにミュンヘン美術アカデミーにおいても類似の「食」にまつわるプロジェクトが行なわれた^{*26}。

食と芸術は、地球規模の課題が噴出しはじめた21世紀にふたたび重要なテーマとなっている。地球温暖化による食糧問題や飢餓、フードロス、家畜（とくに牛）による地球環境への影響が明らかになるにつれ、代替肉や昆虫食の開発が進んでいる。2009年にデュッセルドルフ、シュトゥットガルト、インスブルックで開催された「イーティング・ユニヴァース」展はまさにこうした問題すなわち、「豊かさ」と「飢餓、反消費主義、反グローバリズム、健康ブーム、現代の栄養学、ファストフードの問題を背景に」芸術と生活の基本的なインターフェイスとしての「食」が大きな魅力を持ち続けていることを示していよう^{*27}。今後も継続してゆくだらう食と芸術の再考の道のりには、その端緒にレストラン・シュペリとEat Art活動に関わった芸術家たちの作品の存在があったのだ。生命をつないでゆく食、生き物の死から得る食、人間に取り込まれ、排泄され、循環する食をシュペリやヴェーゼラーたちは美術作品として生々しく提示したのであり、その行為は私たちに再考を促している。

(図版出典)

fig.1 : Walter Vogel Bar Parterre, Restaurant Spoerri. ca.1970. *Ausstellung Katalog, Eat Art – Sammlung Carlo Schröter in der Reihe SPOT ON*, Stiftung Museum Kunstpalast, Düsseldorf, S.9.

fig.2 : Daniel Spoerri, *Tableau piège* (Fallenbild), 1970/71. Holz, Porzellan, Kunststoff, Papier, andere Materialien, 34,5 × 71 × 71 cm, Kunstpalast, Düsseldorf

Foto: Kunstpalast – ARTOTHEK. © VG Bild-Kunst, Bonn.

fig.3 : Meal Variation No. 2 Eaten by Marcel Duchamp from '31 Variations on a Meal', c. 1965. Screenprint on fabric, sheet: 25 7/16 x 31 11/16' (64.6 x 80.5 cm). Publisher: Fluxus Editions, announced 1965. Produced by: George Maciunas. The Gilbert and Lila Silverman Fluxus Collection Gift. Acc. n.: 2732.2008, Museum of Modern Art (MoMA), New York, USA.

©Scala/Dig. Image MoMA, New York.

fig.4 : ALTSTADT INTERN s.28, Die Broschüre von Ausstellung, *Eat Art – Sammlung Carlo Schröter in der Reihe SPOT ON*, Stiftung Museum Kunstpalast, Düsseldorf.

fig.5 : Bernd Jansen, Eat Art Galerie von Daniel Spoerri,

Düsseldorf, Joseph Beuys 'Aktion 1a gebratene Fischgräte-Freitagsobjekt. 30. Oktober 1970. Bromsilbergelatine auf Barytpapier, 38 x 25,4 cm, Kunstpalast, Düsseldorf.

Foto: Kunstpalast – ARTOTHEK © VG Bild-Kunst

fig.6 : Günter Weseler, Rattenfalle (Atemobjekt). 1973, Metall, Holz, Fell, Elektromotor, 19,5 x 35 x 14 cm, Kunstpalast, Düsseldorf. Foto: Kunstpalast – Horst Kolberg – ARTOTHEK © VG Bild-Kunst.

fig.7 : Günter Weseler, Löwe, ca.1971, Präparat eines Löwen, ca.100 x 180 x 90 cm, Inv. Nr. 0.2013.61, Kunstpalast, Düsseldorf, Die Broschüre von Ausstellung, *Eat Art – Sammlung Carlo Schröter in der Reihe SPOT ON*, Stiftung Museum Kunstpalast, Düsseldorf.

fig.8 : Feinkost Münstermann lieferte Hasenköpfe im Fell, Die Broschüre von Ausstellung, *Eat Art – Sammlung Carlo Schröter in der Reihe SPOT ON*, Stiftung Museum Kunstpalast, Düsseldorf.

fig.9 : Poster image of the exhibition at the FORUM KUNST ROTTWEIL, 1977.

<https://www.gunterweseler.com/> (2022年5月31日閲覧)。

fig.10 : Carlo Schröter, Restaurant Spoerri Suppen. 1976. (Rezepte: Carlo Schröter, Vignetten: Gottfried Wiegand, Palindrome: André Thomkins, 8 Suppenlieder: Rolfracael Schröter) Konserven, Pappdisplay, Display: 30 x 29,7 cm, Suppenkonserven: je 5,1 x Ø 5,9 cm, Kunstpalast, Düsseldorf. Foto: Kunstpalast – Horst Kolberg – ARTOTHEK © VG Bild-Kunst, Bonn.

* 本稿はJSPS科研費、課題番号18K00191基盤研究(C)「剥製美術の研究——近現代美術におけるヒトと動物の関係の諸問題」および、課題番号21K00147基盤研究(C)「剥製美術の研究——狩猟、信仰、食との関係から考える近現代美術の諸問題」による研究成果の一部である。

* デュッセルドルフのクンスト・パラスト美術館学芸員カイ・ハイマー氏には、資料の閲覧や冊子の供与などで大変お世話になった。ここに感謝の意を記したい。

* 慶應義塾大学文学研究科後期博士課程の中嶋康太氏、ライブツィヒ大学の福田真子氏には翻訳協力をしていただいた。

註

*1 Antonio d'Avossa, Daniel Spoerri and Eat Art "a la carte". In: *Daniel Spoerri: Eat Art in transformation*, Milan, 2015, p.31.

- *2 Nicoletta Ossanna Cavadini, Talking to Daniel Spoerri: What is Eat Art. In: *Daniel Spoerri: Eat Art in transformation*, Milan, 2015, p.87.
- *3 Enrico Pedrini, Daniel Spoerri Between Eat Art and "Il Giardino". In: *Daniel Spoerri-Eaten By...*, Bielefeld, 2009, p.81.
- *4 Susanne Bieri, The Daniel Spoerri Archives in the Swiss National Library in Bern. In: *Daniel Spoerri: Eat Art in transformation*, Milan, 2015, p.73. シュペリは1960年10月27日、イヴ・クラインに招かれヌーヴォー・リアリズムの設立を記念する集会に出席した。他の参加者は、アルマン、デュフレヌ、ヘインズ、レイス、レスタニー、ティンゲリー、ヴァレグレである。
- *5 シュペリは1963年から64年にかけてニューヨークのチェルシー・ホテルに滞在した。そこはフルクサスの人脈との密接なつながりを持つ伝説的ホテルである。
- *6 Barbara Räderscheidt, From Table to Kitchen: Useless Utensils and Aberrant Rules. In: *Daniel Spoerri: Eat Art in transformation*, Milan, 2015, p.23?
- *7 註2. P87
- *8 Leda Cempellin, *The Ideas, Identity and Art of Daniel Spoerri: Contingencies and Encounters of an 'Artistic Animator'*, Vernon Press, 2017, p.127. (本書の第4章は中嶋康太氏の訳にもとづき筆者が多少の改変を加えたものを引用している。)
- *9 *ibid.*, pp.111-112. フランス語の原稿は全部で123ページとなっており、ドイツ語に翻訳され、1970年に *Itinerarium für Zwei Personen auf einer Ägäischen Insel Daniel Spoerri Cuoco Secreto* というタイトルで Herman Luchterhang Verlag から出版されている。同年、Something Else Press から Flux-us 版として *Topographie* (Emmett Williams によるフランス語からの翻訳) と同様に、*Travels of a Modern Sir Mandeville, Being an Account of the Magic, Meatballs and other Monkey Business Peculiar to the Sojourn of Daniel Spoerri Upon the Isle of Symi, Together with Divers Speculations Thereon.* という長いタイトルで刊行された。また、シュペリとキチカはシミ島からニュースレターを送り、チューリヒにある *Galerie Bruno Bischofberger* から配布された。この他にもシュペリはさまざまな出版物を発行しながら、ギリシャの島の日常生活という特定の文化的背景をクローズアップすることから発展し、後者は文化的規範とそれが食習慣に与える影響をより包括的に見るものへと発展していった。
- *10 Detlev F. Neufert, EAT ART-war meine persönliche Belohnung. in: *Die Broschüre von Ausstellung, Eat Art-Sammlung Carlo Schröter in der Reihe SPOT ON*, Stiftung Museum Kunstpalast, Düsseldorf.
- *11 *ibid.*
- *12 シュペリはこの時、「ユナイテッド・アーティスト」という芸術家協会を設立する構想を持った。アーティストの入会は多数決で決定され、各アーティストは展覧会を企画しその費用は自分で負担すること、全員平等のもとに活動してアーティスト自らが作品の販売にも関わり責任を持つことなどである。これは1964-65年頃シュペリがニューヨークに滞在した際に、ニューヨークですで行われていたアーティスト・ラン・ギャラリーのシステムからヒントを得たものであろう。
- *13 このバンケットではポップ・アートをテーマとした展示も開催され、アンディ・ウォーホルの作品へのリスペクトから、キャンベル缶に入ったトマトクリーム・スープが提供され、ヘンケル社の一流菓子職人たちによる手の込んだパイがふるまわれたという。当時の最も重要だと思われる芸術家たちの作品からインスピレーションを得た形、たとえばフランク・ステラ、ルチオ・フォンタナ、ピエト・モンドリアンなどの作品がパイとなった。(Kay Heymer, *Eat Art – Sammlung Carlo Schröter*, Kunstpalast Düsseldorf, 2015, S. 7)
- *14 *Ibid.*, p.122.
- *15 セムペリンは次のように評している。「カトリックの信条によれば、人々は四旬節の金曜日には肉を断つべきとされている。ボイスは、むき出しの魚の骨を見せることで、シュペリが *Itinéraire Gastronomique* (雑誌、『ガストロノミーの旅』) で、シミ島の信心深い住民は肉をより贅沢な牡蠣と交換し、宗教上の禁欲の規範に安住していると述べたのとは全く対照的に、犠牲という観念を提示したのである。興味深いことに、魚の骨を展示するというアイデアは、それより何年も前にボイスにもたらされた。1965年、ボイスは食事の残骸を利用した *la gebratene Fischgräte* を発表し、『芸術作品はその創造に関わる実際の活動の単なる残骸として理解されるべきで、芸術的充足は展示された「芸術」作品の人工的提示よりも創造のプロセス (またはパフォーマンス) にある』と述べているのだ。」 *ibid.*, p.125. ボイスはこの時期以降も食材を作品の素材としてしばしば用いている。たとえば蜂蜜や脂

- 筋は定番とって良いだろう。(参考: Harald Lemke, The extended art of eating: Joseph Beuys' unknown gastrosophy, SANSAL. In: *An Environmental Journal for the Global Community*, 2007, pp.2007, 53-65.)
- * 16 Cempellin, 2017, p.117.
- * 17 Kunstpalastの展覧会冊子 *Eat Art-Sammlung Carlo Schröter*, 2015 より。この冊子の一部分翻訳はライプツィヒ大学の福田真子氏による。
- * 18 1980年代に欧州で問題になったクロイツフェルトヤコブ病(狂牛病)以降、牛肉の供給元についてのトレーサビリティは向上した。
- * 19 註 17 参照。
- * 20 食を供給から考える態度はのちのヨゼフ・ボイスにも顕著である。彼は1977年3月ベルリンのギャラリーで開催した展覧会に際して、ギャラリーの前庭にジャガイモを植えるイベントを行い、農における食とその源についての考察を作品とともに提示した。その年の10月、ドクメンタ6の最終日にそのジャガイモは収穫された。(参考: Harald Lemke, The extended art of eating: Joseph Beuys' unknown gastrosophy, SANSAL. In: *An Environmental Journal for the Global Community*, 2007, pp.53-65.)
- * 21 中原祐介「誌上シンポジウム テクノロジーとイマジネーション」『美術手帖』第313号、1969年5月増刊号(特集 人間とテクノロジー)、美術出版社、1969年5月、79頁。
- * 22 Kunstpalastの冊子、ユリア・カツツによる記事、ALTSTADT INTERN, S.28. シュベリはある時、レストランの天井に牛の目を50個ディスプレイしたという。「ア
ンドレ・トムキンスに依頼して屠殺場へ赴き50個の牛の目を持ち帰り、袋にアルコールと一緒に入れて一つ一つを天井から吊るしたのです。それは特別な展示となりました。」(Nicoletta Ossanna Cavadini, Talking to Daniel Spoerri: What is Eat Art. In: *Daniel Spoerri: Eat Art in transformation, Milano*, 2015, p.89.)
- * 23 Susanne Bieri, The Daniel Spoerri Archives in the Swiss National Library in Bern. In: *Daniel Spoerri: Eat Art in transformation, Milano*, 2015, p.75.
- * 24 Nicoletta Ossanna Cavadini, Talking to Daniel Spoerri: What is Eat Art. In: *Daniel Spoerri: Eat Art in transformation, Silvana Cinisello Balsamo, Milano*, 2015, p.93.
- * 25 デュッセルドルフでは「Creamcheese」と名付けられたレストラン&バーがレストラン・シュベリの一年前にオープンしている。芸術家が集う場であり1960年代の沸騰するような熱気が渦巻くアート・シーンの形成に寄与したと言われる。ヨゼフ・ボイスは常連でありその生徒たち、プリンキー・パレルモやイミ・クネーベルもバーカウンターの向こう側で働いていた。デュッセルドルフのクンスト・パラストにはCreamcheeseの資料もアーカイヴされている。
- * 26 Leda Cempellin, *The Ideas, Identity and Art of Daniel Spoerri: Contingencies and Encounters of an 'Artistic Animator'*, Vernon Press, 2017, pp132-134.
- * 27 "Eating the universe: vom Essen in der Kunst", Kusthalle Düsseldorf, Galerie im Taxispalais Innsbruck, Kunstmuseum Stuttgart, Köln, 2009.