

大阪市立大『創造都市研究』第11巻第1号（通巻16号） 2015年6月

■ 翻訳 ■

7頁～22頁

アントワヌ・エニオン著（須田文明・立見淳哉訳）「良いワインとは何であろうか？あるいは、社会学をいかにしてモノの価値へと関心を向けさせるか」⁽¹⁾

須田文明（農林水産省・農林水産政策研究所・上席主任研究官）

立見淳哉（大阪市立大学大学院・創造都市研究科・准教授）

Hennion, A. (2015) "Qu'est-ce qu'un bon vin? Ou comment intéresser la sociologie à la valeur des choses", Working Paper 15-CSI-01

Fumiaki SUDA (Senior Researcher, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries)

Junya TATEMI (Associate Professor, Graduate School for Creative Cities, Osaka City University)

【キーワード】

テイスト、注意、ワイン、愛好家、評価、専門知、プラグマティズム

良いワインとは何であろうか。我々はワインを飲むのであろうか、それともラベルをか、ないしは価格をか？本稿はワインの試飲デバイスを扱う。本稿は、合意に至るために、身体と小集団、種別的「配置 agencements」(Callon, 2013) との間で実現されるべき繊細な関係を詳細に検討する。「本稿が対象とするのはワインそのものについての合意ではなく（いかに同意していないかについて同意していれば十分なのである）、ワインについて議論し、対立する評価を公けにさせるのに受け入れ可能な手続きについての合意である⁽²⁾。ワインは、いかに感覚が市場と結合されているかを検討するのに好例である (Chauvin, 2010 ; Muniesa, Trebuchet-Breitwiler, 2010)。かくしてプラグマティックなアプローチを採用することで、私は、モノの価値を社会学分析に適用させることの利点と並んで困難について、結論部分で立ち帰る前に、問題をアクター自身に委任しよう。ワイン生産者、批評家、愛好家は結局、ワインを試飲するための手続きを作成することだけでは満足しない。彼らは、最高の産品を選ぶためだけに議論しているのではない。つまりこれらの論争を通じて、彼らは徐々に品質の定義を産出し、これを測定することを可能とする基準を明示化するのである (Shapin, 2011, 2012)。こうして、彼らは口の中でのワインのテイストに関する問題と、良いワインを作る複数のやり方に関する問題、その評価の良好な条件についての問題を密接に関連づけるのである。実験心理学者 (Grabenhorst, Rolls, 2008 ; Veldhuisen, Small, 2011) は、注意の媒介的な観念を探求し、組織に関する研究は、その利点も強調した (Ocasio, 2011)。感覚と知覚についての社会学的研究によっては、注意の媒介的概念が脇に置かれているのは奇妙である。すなわち試飲を組織化することは、身体とデバイス、価値を結合させることで、注意のプラグマティズム全体を定義することなのである。

I. 瞬時の注意

最初のシーン。夕食が進み各人はいっそう陽気になり、話し、お互いに話を遮り合っている。ひとりの客

が隣の人にワインを注ぎ、その人がグラスを手にとり、飲み、グラスを置く。その最中にも会話が続けられている。彼は食べ、振り向いて、別の隣人に話しかける。

カット。第二のシーン。同じことが行われている。つまり、同じ会食者、同じ雰囲気、同じ振る舞いがある。男の人がグラスを手にし、飲み始める。この時、彼は一瞬、動きを止め、二度ほど臭いをかいでみる、また新たに飲み、グラスを置きながら唇をわずかに動かす。その後、会話をつなぎ、会話のとりとめのない流れの中にあつたところへと帰って行く。

二つのシーンはほとんど変わらない。飲んでるものに(いわゆる)「向けられた」瞬時の注目がある。会食者がコメントをする必要もないし、その主人をほめる必要もない。飲み手は、状態の変化を明確に意識する必要もない。飲み手が食事である種のプレゼンス(交流と会話を通じた)から、別のプレゼンス(飲み手が飲むワインの味覚のプレゼンス、彼の試飲時点での彼自身のプレゼンス)へと意図的に移行する必要もない(また最初のプレゼンスに戻る前に)。別のプレゼンスでは、かなり重い記述装置があり、それは瞬間に対しては過重な負担をかけ、飲み手には明確すぎる意欲を、また行為の流れについては、誰も感じる必要のないような断絶を課するであろう。起こっていることはより軽く滑らかで自然である。これは日常的な移動であり、あらゆる状況で、説明するまでもなくなされ続けている。二つの対照的な行動の流れを切断する必要は何もなく、実際に我々は絶えず、状態や我々自身へのプレゼンス様式、他者への、事物へのプレゼンスの様式の織物にとらえられているかのようである。これらが、重なり合い、絡み合い、括弧書きのように挿入されている。ほこりを払い除け、そっと肩をたたき合い、言い間違いを笑い、唐突すぎる振る舞いに言い訳し、離れたところで語られことに耳を傾けるために、一瞬、言葉を遮る、、、我々は絶えずこうした微妙なコントロールを行っている。何がどうなっているのか、しかしあそこの連中はなにを笑っているのか、遅かった、私はなくなったこの料理をもう少し食べたいのに、、、。日常の状態は、自らの身体への、他者への、モノへの、出来事への複数の関係のこうした無意識的管理の中にあるのであって、正確な事物への関係における自分自身の一義的な定着の中にはない。すなわちテイストに関することとなると自明のこととして提示される傾向にあるこうした定着の性向は、それこそ例外的なことなのであって、それは明示的努力と正確な事物の範囲を要求し、意図と意欲を、物質的、時間的フレーム、訓練、時間、良好な条件を前提としているのである。最初の飲み手に対して、第二の飲み手のより注意深いテイスト(たとえそれがわずかなものであれ)は、こうしたアレンジメントのすべてを必要としている訳ではない。必要以上にものごとの流れを妨げることなく、これらの挿入された複数の括弧書きの一つを開いてみるだけで十分なのである³⁾。

しかしながら、このようにあるニュアンス(唇の動きに示される停止時間)に縮減されていても、この小さな振る舞いは重要な差異を導入する。やっとな輪郭を描かれただけでも、それは試飲において別の性向の自我、決定的度合いを示す。意図というよりも集中した注意、またテイストされる事物のより強いプレゼンス、これといった因果関係なしに、これらのそれぞれが他方を補強し合う。彼は単に飲んだのではなく、彼はあるワインを飲んだのである。自分自身に対して登場させる経験の最小限のこうした整序化なしには、また自己からの自己の軽い移動なしにはテイストは存在しない。テイストは、起こっていることの流れの中で括弧を開き、これを屈折させ、方向付け、フレームの中に入らせる——これらのすべての要素が(努力も計算もなしに)大まかに描かれているだけであるとしても——私は飲むと「私が飲む」があり、私は効果を感じ、「それ」が私に感じさせるものについて考えるべく一瞬立ち止まる。他方で、事物のこうした集中化なしには、(応えもしくは喚起させる)テイストはもはや存在しない。すなわち事物もまた移動し、ある段階から前進し展開し、その時間を取り、その豊穡さを放出する。より顕著な接触があればプレゼンスは上昇する。言葉に出す以前に、ワインについてもしくは飲み手についてもはや知る必要もなしに、この注意の契機にこそ、我々は注意を集中させたいのである。飲み手がそうしているように、我々は、テイストの分析の中心に、この開かれた、熟慮に満ちた瞬間をおきたい。この瞬間はそれ自身、より集中的な接触の出現により明らかになり、自我から事物への移動を、事物から自我への移動を喚起する。試飲者の振る舞いのようなたった一つの動きを軽やかに表言することで、「注意」という最小限の言葉は、接触を作り出すこれらの二つの移動(すなわ

ち注意を向けること、注意を引くこと)をうまく語っている¹⁴⁾。

しかしこの最小限のことは、既に多くのことを関与させている。すなわち試飲者の側での反省性¹⁵⁾(「おや、このワインは悪くないな」。すなわち経験のなお非決定な主体としての自分以外の誰に対して、この奇妙な間投詞「おや」——それによって、必要な注意を向けるように促される——は向けられているのだろうか)がある。そして、事物の側では、中断させ、驚かせ、反応する能力がある。すなわち前進する権利、それは自らへの自らの反省性、よりプレゼンスを高める事物の権力である。事物は既にそこにあるものではなく、不活発な、なすがままで、我々に仕えるものなのではない。事物は、我々に身をゆだね、我々を逃れ、我々に押しつけられるのである。言語は幸運にも、主体と意志の哲学ほどには厳格ではなく、それは、事物に対して大雑把に、反省性のこうした使用を許容する(我々がワインについて「自らを表明させるにまかせる」ようにさせておかなければならない、と言うときのように)。このことは愛好家が熟知していることなのである。すなわち良いものは、それに身をゆだねるものにしか与えられない。

II. 見ることなしに試飲する

舞台の変化、新しいシーン。新たに、テーブルを前にした飲み手たち。しかし彼らは注意を向けることに対して報酬を受け取るのである。こうして美食批評家、ワイン醸造家、ワイン商、ワイン専門家、著名なソムリエたちが、グラスに4分の1ほど満たされた一連のグラスの前に座っており、ボトルは覆いの中に隠されている。ラベルは匿名の番号へと置き換えられている。試飲は集中されており、静寂にみち、一連の行為と、継起的な運動(即座の、正確なコメントによって、試飲の最中に記録される)により規制されている。まさにここにこそ、それ自身の目的に完全に向けられた制約的条件——これについて我々は上述で指摘してきた——があり、対照的に我々は、モノと身体、状況(試飲が要請する)とからなるあらゆる配置agencementをみる。自らの事物に向けて緊張したこれらの契機と、骨休めと休憩の契機(そこでは、効率的ではあるが、重圧に満ちたすべてのこうした集中が少しほどけ、体がくつろぐ)が同じように規則的に交代する。すなわち身体が弛緩し、咳払いが聴かれ、何人かは立ち上がり、声を掛け合い、会話は皮肉な調子を帯びる。ついで、すぐにまたすべての人が、提案されている課業へと新たに参集する。

今やその匿名性から脱出したボトルを前に、ブラインド試飲のセッションがこうして公式的に終了すると、あるときには全く別のものについて語るために、また別のときにはコンクールへと、またそれが暴露した驚きに自由気ままに立ち戻るために、別の様式でおしゃべりが始まる。興味深い局面もまたある。すなわちプロたちの仕事が続くのである。ボキャブラリーが精緻化され、考慮される要素は分析的で、変化に富んでいる。正確で特徴的な議論が、知り尽くした人に対して、事実に関する、もしくは技術的な情報だけではなく、(試飲を判断し、ワインそのものを格付けし生産技術の進化、批評家の作業について議論するための複数のやり方の間で取られる)立場や選択肢を示す(Teil, 2001)。こうした開かれた交流において、各人は他者の意見を記録し、自分自身の選択を検証し、もしくはそれを修正し、各人は自分が特定の印象についてそれほど敏感ではないかもしれないと自問し(それ以降は各人はこれによりいっそう注意を向けることになる)、大事なことについての自らの確信を強化し、傾向がどのように描かれるかを見ようとする。コンクールの時間に、課業の定式と注意の集中によりまとめられると、職能的争点が再び差異化され、特定の人は自らの記事について構想し、他の人たちは価格の進化について、また別の人はその次のメニュー・試飲について、さらに別の人は、影響力ある批評家の下で描かれる流行について考える。

III. 専門知の問題

シーン第3、コンクールのためのワインのブラインド試飲は第2のシーンの拡張なのであろうか。第2のシーンでは我々は、我々の試飲者が、イメージについて簡潔な判断を示すのを見たところである。まず、こ

うして、モノを直線的に分析し、そこにレベルの二つの極端(試飲の程度ゼロから、最も精緻化されたその形態にまで至る)を見るようにしよう。また別の日常的相互作用の流れからの浮上(それはシーン1からシーン2との間での移行であり、それが起こったのかどうかをさえ知ることがしばしば困難である)から動機づけられた判断を産出するために組織された接触の、定式化され、コントロールされた実施(シーン3)までに至る。こうした移行において我々が明らかにすることができるのは、夕食会のシーンと、プロの審判によるブラインド試飲のそれとの間で、シーン2における一連の曖昧な変数が体系的に引き出され、孤立化され、その分析とその精緻化がコンクールの形式的組織化を可能とさせ、またこうした愛好家と試飲のプロとの間での区別がなされることである。すなわち正確な枠組み、その方法論的比較を促すように標定され、提示された事物、掌握された技術、ブドウ栽培および醸造、試飲のさまざまな側面の承認された代表的コンピテンス、芸術批評により近い参加者にとっては、特定の美学、ないしは自らのテイストの個人的観念を擁護するコンピテンスと権利、である。

さらに我々はこの方向へといっそう分析を進めることができよう。すなわち分類可能な事物と、その束の間の審判員全体を向かい合わせることができるとは、ここで、今、可視的で個別化されたこうした側面の背後に、長期にわたる、標識を設定しなければならなかった長い道のりがあるのである。すなわち生産技術と醸造学、官能分析、試飲の技術と仕事のプロの訓練、品質の分類と規格化、市場組織化、より自律した、専門的な批評の発展などである。それはじっさい専門知なのである。すなわち二つのシーンの間での差異を自らに表象するこうしたやり方は、偶然的な、もしくはより定期的な単なる愛好家から確立した専門家に至る長い軸に専門知を位置づけることと関連する。試飲の職業化と組織化は、分析的な、歴史的に産出された変数(偶然の愛好家であれば、不確実にしか、また曖昧にしか、不安定にしか、それほど整合的でなくしか知覚しないであろう)を、事物や身体の中で暴露させ、ポキャブラリーの中で、職業者によって、最終的には、市場で表明させることでしかないであろう。テイストの訓練は、束の間の印象から判断の客観性、掌握、その確実さへと、また産品およびテイストの知識へと徐々に進むことであろう。専門家は事物の品質を区別し、承認することを学んできた(このためには彼は、必要な「設備」をわがものとしており、つまりそれは比較のために実施されるデバイスから味覚の訓練にいたるまで、また感じ取られるものを特定することを支援するポキャブラリーからワインの生産の知識——因果関連と原産地を同定させることを可能とさせる——にいたる)。そこでは、それほど弁別力に長けていない愛好家は、その気分と性向、その習慣の混乱の中で、これらの品質を感じさせるしかないであろう。

きわめて客観主義的なこうした表象は、どこかしら写真と似ている。すなわち専門知は事物の中にある特徴の暴露なのである。同一の諸品質が愛好家に、また専門家に働きかけるが、しかし専門家の経験と仕事が、愛好家にあってはヴァーチャルでしかないものを可視化させるのである。

IV. 赤を白と…

しかしながら専門家は間違い、しかもしばしば間違うのである。専門家の悦楽の源泉をなしているこれらのニュアンスについてだけでなく、逆に、むしろこうした達人たちが卓越しているそこでこそ、二つともタンニンに富んだ、同一のシャトーの同一年の二つのボトルの間で区別するに際して、間違うのである。いや、それは、これらの同一の試飲者たち(その鼻や舌の繊細さは、幾人かはマルゴー margaux の様々なシャトーを認めることができるほどである)が犯すお粗末な誤りである。気のおけない仲間内では、各人は数十に及ぶ逸話を語っている。最も秀逸な試飲者によってさえ、白ワインを赤ワインと取り違えたり、Latourレベルに格下げされたVieux Papesなど、である。いったい何が起きているのだろうか。我々がワインからそのラベルを取り除くなら、ワインはもはや識別可能ではないのであろうか。ワインに公式的に貼り付けられた差異とは、もしくはその構成要素の分析が識別することを可能とさせるような差異とは、その効果はほとんど関係がないのであろうか。こうした条件においてテイストや品質は何を意味するのであろうか。事物の確実

性はそれほどにも脆弱なのであろうか。それは単純に、進歩がなおなされるべきであるということなのであろうか、よりいっそう分析的で、より訓練されていないといけないということなのであろうか、産品がいっそう独特で、規格化され、安定化されなければならないということなのであろうか、それとも結局のところテイストのプロたちが、より科学的な技術へと自らを訓練することを受け入れる、ということではかないのであろうか。ついには、(専門家の評価を動揺させることになる)影響力を完全にコントロールすることができるような測定道具について論じなければならないのであろうか⁽⁶⁾。

なるほど、たんに良いプロに言い訳をさせてやるのが重要であるならば、そこにはあらゆるもっともな理由がある。専門家は、試飲の不完全さを分析し、自らの技術の改善について考察する最初の人たちである。すなわち温度や、繰り返しによる敏感さの消耗、テイストの特定の連想の予測不可能な効果、こうした連続がもたらす疲労である。我々は相対化してみよう。つまり失敗もしくは誤った判断があるとしても、それにしても多くのしっかりした判断が存在するのである。それでも、自らの効果をその分析へと還元させたままにしてはならないというワインのこうした執拗さは魅力的である。「テイストや色、その他もろもろ、...」。すなわち必要とあれば自ら進んで、世界を客観的な基準へと還元することの不可能性と、自然の幻想の幸せな永続性を称揚し、ワインがこれほど思いがけずに自然の幻想を高揚させることができることを言祝ぐのである。

しかし我々の関心を引くのがテイストを理解することであるとしても、モノはそのままの状態にとどまることはできない。というのも、この件に関しては、事物の品質の肉体化された、客体化された暴露としての専門知のモデルはもはや通用しないからである⁽⁷⁾。そうであるが故にいっそう、化学と国立農学研究所INRAの実験室において、一方での、ワインの成分分析の精緻化と、他方での、測定されたこれらの特性を、知覚された「テイスト」へと安定的に翻訳することの困難との間で、同一のずれが存続している。記述を安定化させるに至るためには、専門家たちはテイストを二つの領域に区別することになった。そのうちの一方は事物を中心としたパリエーションを担当し、他方は試飲者と関連したパリエーション、主観的評価である。しかしモデルは変化することになった。すなわち専門家はもはや超人的愛好家ではなく、彼が獲得するコンピテンスは別の軸に位置づけられる。つまりモノの「その」テイストの客観的把握の軸であり、他方、人のテイストの側では、評価のフォーマットと様式との多様性が無限に開かれているのである。試飲者の技術によりますます良く標定される事物はもはや、我々の飲み手を驚かせたような事物と同一ではなく、愛好家のこうしたテイストについては、確かなものは何もない。近年、試飲カードは(個人的な判断から客観的コメントを切断しようとする)記述を多く含むようになってきているが、経験の示すところではこれは困難であり、しかも共通の品質基準の同定は、流行ないしは社会的利害と結合しているとして、即座に告発されるのである。

客観主義的専門知に対する反動として、特定の試飲者は映画批評をモデルとして、自らのテイストを強調し、「主観主義的」アプローチを採用した。科学的分析と体系的訓練(ワインを分解し、結局そこに多くの要素を認めることを可能とさせる)は、別の事物を再構築することになった。それはとりわけワインを飲み手から切断することによってであり、こうした科学的分析はワインと、これをテイストする人との間のきわめて特別な関係を設定するのである。ここで我々は我々の当初の問題に立ち返り、愛好家から専門家を差異化させているものは知識の増加なのではなく、二つの様式による専門家とそのワインとの間の関係づけの精緻なフォーマット化なのである。すなわち一方での試飲者と試飲者が愛するものに基づいたテイストの判断であり、また他方でのワインとその特徴のみに基づいたテイストの記述(技術的設備やブラインド試飲、規格化、品質の良い基準と悪い基準について集团的に認められているリストなどによって可能となる)である。主意主義的理論が擁護するようには、知識がテイストを妨害する理由がないとしても、また知識がしばしばテイストを支え、深めることができるとしても、知識は、テイストの、より客観化された単なる延長なのである。知識からのアプローチは評価するということと緊張関係に陥る。知識アプローチは両立不可能ではなく、それはある種の内部交渉を課する。このことは特定のプロの飲み手にとっていかなる問題も提起しないが、逆に別のプロの飲み手にとっては強迫観念となる。すなわち「分析の力のおかげで、私はなおも愛す

ることができるのだろうか」¹⁸⁾というわけだ。専門家の試飲は愛好家のそれとは異なった事物へとその注意を向け、テイストの神秘については手つかずのままにしておく。すなわちなぜ、あれではなくむしろこのワインを愛するのだろうか、ということである。

V. 社会学の誘惑

この点にたどり着くと、もし強迫観念にとらわれているとすれば、社会学に迷い込んでしまう危険性が大きい。すなわち事物がテイストを統治していないとすれば、テイストの論理は分類される事物の中にとりよりも、むしろ分類システムの中に探求されるべきではなかろうか。テイストは、テイストされるものの特性についてよりも、試飲者の主張について多くを語っているのではないであろうか。それは自分に反する行為であり、ブラインド試飲は裏切られる。すなわち試飲と判断をこれほどにも緊密に結合させるこうしたすべての仕組みは幻想でしかないのではなかろうか。専門家により判断されるのはワインではなく、逆であり、ワインの不服従こそが専門知（コンピテンスとしてのでなく、テイストについて語るために認可された代表としての）を疑問視するのである。突然、ボキャブラリーが開花し、疑似科学的基準が登場するが、それはとりわけ、テイストが向けられている事物の自然な性格の背後にそれを隠蔽することによって、テイストの根本的に恣意的な性格を隠蔽するためなのであり、またこうして買い手に対して、彼らが必要とする表示を与えてやるためなのである（ワインの品質を記述するためというよりも）。というのもこうした代理の営利的含意が市場では全くもって無視し得ないからであろうことが明らかであり、化学者や醸造学者と並んで、経済学者や幾人かの社会学者が突然、国立農業研究所INRAで就職口を見つけていることと、こうした仮説がかなり一貫性を持っていたからである。

ブルデューを再読せずとも醸造学の専門家に耳を傾けるだけで十分である。この問題に直面して、彼らは、ワイン「の」テイストと、ワイン「への」テイストとの間でのラディカルな断絶を合理化した。すなわちいづれにしろ、これの言葉がほとんど同じだとしても、二つを混同することにはならない。一方では客観的なこと、つまりワインの物理化学的特徴（専門家と実験室試験者がこれに配慮し続けることができる）がある。他方では主観的なことがあり、つまり「その」テイストの無限のパラエティと文化的神秘さ、人々があれこれの産品を愛するようさせるテイストがある。客観的測定は、正確な品質、衛生規格、原産地、コントロールされた成分をコントロールすることにしか役立たない。テイストについては心理学者や芸術家、経済学者、もしくは社会学者にさえ問い合わせてほしい。私はそれ以上何も言うこともないからである。客観主義的モデルの明確さと対照的に、力強さが欠如している。より遠くまで進もうという誘惑が強く、事物の論理はすべてを説明することができないじょう、それは何も説明しないということであると考えて、社会的な批判へとこのラディカルな断絶（テイストは恣意的である）を基づかせることで、産品の特性とそれが喚起するアタッチメント（愛着＝接続）との間にはいかなる結合も存在しない。こうして社会学は、（官能分析の長所しか信じず、ワイン生産からその無益なフォークロアを除去し、ワイン生産をついには化学の法則へと縮減することを夢見た）これらの実験者を、テイストという社会的人工物の製造者へと転換させる。テイストはそれをもたらず事物から根本的に独立しているのである。テイストが、社会秩序の隠された整合性に服していようと、テイストが文化システムを反映していようと、もしくはテイストが主観性のコントロール不可能な増殖の中で無限に変化しようとして、テイストは、その接続から切断され、風にもてあそばれて漂う。社会学のもとでは、テイストは社会的必然性となったが、しかし事物は偶有的となった。他方で実験者は事物を必然的なものとし、その社会的偶有性の部分を除去しようとしたのである。

こうした批判はラディカルであるがその利得は限られている。ブラインド試飲の、しばしば見事な失敗から教訓を引き出す別の方法もある。それは事物への揺るがない信頼から、テイストの恣意的性格へのその突然の消失（その論理は他で探さなければならない——各人の傾向に応じて、歴史と文化の中に、個人の心理的認知的多様性の中に、社会的区別立ての隠されたゲームの中に——）へと至ることで特徴を均衡させるこ

とへのこうした帰還によってではない。そうではなく、それは専門家自身に耳を傾けることで、社会学に、その本当のコンピテンスを作らせることなのである。専門家のうちの何人かは実際、ブラインド試飲の批判を明確に行っている (Fribourg, Sarfati, 1989, Peynaud, Blouin, 1996)。このブラインド試飲という仕組みは非の打ち所がないように思われる。すなわちワインのテイストの中に何らかの客観性があるとすれば、その他のことを全く知らなくとも、鼻の前にしているものをあなたは味わってみることだろう。そこでは文化的決定論、自分自身へのもしくは他者への順応主義、評判効果、これらのバイアスそのものが除去され、産品そのものしか残らないのである。

ここでは誤った自明性がある。ここでは音楽との比較がきわめて示唆的である。

VI. 事物としてのワイン、ないしはワインの対象

シーン4。音楽学者と音楽家、批評家、知識ある愛好家を呼び寄せて、彼らにブラインドテストをやらせて見なさい。すべてが一列に並び、各自が耳にヘッドホンをあて、彼らが何を聴いているのかわからない。種類別の12の弦楽四重奏、それぞれ10秒。あなたはコメントをつけましたか。今度は交響曲で再開してみよう。我々は何を得ることになるだろうか。音楽を除いたすべて。すなわち音楽学である。すなわちもちろん、無ではなく、専門知 (我々が検討してきたばかりの、正確な意味での) である。つまり、楽器や表現、声の記述、リズム、スタイル、解釈などなど、数秒間で聴き取ることができる変数はかなり多くあり、知識豊富なこれらの聴き手の多くは、容易に、時代や作曲家、しばしば作品名さえ聴き分けることであろう。音楽では、問題はそこにはない。すなわち、良い愛好家はもはや、自分の知っているレパートリーについて大きな過ちはおこさない (引っかけ問題が仕掛けられていない限り (逆説や模倣など) ——これらは歴史とジャンルの森の中で自らを評定する能力を試させるだけでしかない——)。

逆に、「それが何であるか」を知り、認めるのではなく、「それが何であるか」、「それがなにを作り出しているのか」を判断し、それについて語る事が重要なときに、困難が始まるのである。すなわちそれは良いものかどうか、それが喜びを与えてくれるかどうか、もしくはそれがなにを喚起するのか、我々はそれを愛するかどうか (もしくは、我々がそれを愛するであろうと感ずるかどうか)、なぜそうなのか、、、を判断するときである。そして、こうした別の質問について、テストの無意味さが際立つのである。交響曲を聴くことは、12の断片を比較することなどではない。評定可能な「物質」としての音楽は、その分析的特徴により、ワインの瞬間的な集中した芳香よりも同定しやすい。つまり言われているようにそれはまさに、音楽がそれほど多くの「文化的物質」に訴えるから、音楽は自らを同定可能とする顕著な特徴により自らを提示するのである。しかし美学的効果の意味で、感情や喜びを「上述の」音楽がもたらすであろうか。上述のようなゲームの参加者の誰ひとりとして、このような奇妙な装置によってそれに「入り込む」ことができたであろうなどとは考えられない (それが好きかどうかを判断するよりも以前に、またそれに心を奪われる以前に、その品質を感じ取る以前に)。音楽の抽出は作品をなさないし、部分さえなさない。すなわちこの単純なる相違が、ワインの特殊な事例をよく示しており、それは、逆の状態、それほどにも集中されているために、その試飲の物理的契機の中にすべてが現れているようである。「事物としてのワイン」と「ワインの対象」とを区別することがきわめて困難であるほどである。つまり訓練された試飲技術が評定できる分析的特徴と、ワインの「作品」の等価物であるようなもの⁹⁾ (すなわちワインが作り出すもの、供給するもの、ワインが登場させる喜びや感情、ワインが、事物としてのワインを起点として *à partir de*、どのように人をとらえ、誘惑し、感動させるか、その際のやり方である) との区別である。しかしちょうど、試飲は、「起点 *partir*」をそのままにしてはならない。ワインをしてより確かに語らせるためには (その原産地、その製造、その成分)、試飲はワインに口を閉ざさせ、ワインに対して、自らを表明するがままにはさせておかない。

このように定式化されると、ブラインド試飲の逆説はもはや、客観的 *v.s.* 主観的、知ること *v.s.* 悦ぶことというこの一連の凡庸な、誤った対立とは関係しない。ブラインド試飲はもはや、(我々のアタッチメントの

真の因果関連を密かに決定しにやってくるような) テイストを文化的恣意というテーゼには導かない。このことは、同一の二重性の洗練された見方を示しており、テイストという単語の二つの側面の間での最も小さな結合さえも考える可能性をすべて遠ざけ、一方での製品の物理化学的記述と、他方での様式と実践の歴史学および社会学を放置したままにさせるのである¹⁰⁾。質問票の欄にチェックするときに、ワインの「その」テイストの、試飲者による評価を妨害するようになるのは(あるいは逆に彼にそれを保証するのは)、「彼の」テイストではない。テイストが存在するためには、ワインがその効果を作るためには、音楽におけると同様、移行、時間性、開陳が必要なのである。それは、ブラインド試飲が慎重に中断するようになるすべてのことである。

偉大な試飲者がしばしば繰り返す失態は、テイストのこうした意地悪な愉悅の結果なのではないかどうか、自問することができる。それは彼らを魅了し、エクササイズによるその縮減への抵抗を立ち上げる。すなわち驚きと悦びの思わざる効果が事態を混乱させ、専門家は、その目印をすべて失い、愛好家へと戻ってしまうのである。問題は、(テイストの理論において) 事物に権力をより少なく与えるということではなく、(試飲のさいに) 事物により多くの権力を与えることである。テイスト(単数)からテイスト(複数)への困難な移行において、以前より以上に、事物との接触が問題であり、しかしそれは開放されている事物であり、複数形になる事物なのである。音楽のコメントの断片と芸術作品の間で、我々は除々に進み、一連の媒介物を通して進み、境界線を揺さぶったりはしない。テイストの問題は、よそに真の原因を探しに行くために、事物を迂回するように我々を促すのではなく、登場と展開、試み、誘惑として、状況におかれた、我々の目前にあるものとして、そこにある事物を考え直すように促す(構成要素の追加としてではなく)。ワインの活動についても事情は同じである。

換言すれば、すべてがワインの中にあると考え、それをよりよく愛するためにはよく知るだけで十分であると考えた人と、こうした自然主義的素朴さに対して、テイストの文化的恣意を、もしくは主観性の多様性を対立させる人との間での論争によって抑圧されたもの、それはまさに本質的なことであり、試飲の労苦に値する唯一のものであり、注意と捕捉のこの契機なのである(これについて我々自身、序説で注意と呼んだものである)。それは特徴と品質との間の結合、測定可能な効果と感じ取られる効果との間の結合の問題的で、不確実な形成の契機なのである。それは事物とその効果と同時に、愛好家とその愉悅とが展開されるがままにされている接触帯である。これらを結合すること、あるいはむしろこれらをもはや切断しないこと。つまり、それこそまさに、判断と、同時に判断されるモノを産出する、展開しつつある行為が重要であることを強調するためにデューイが価値づけvaluationと呼んだものである(二重の意味にとらえられすぎる言葉である評価evaluationについて語るのではなく)¹¹⁾。

VII. プラグマティックな試飲

したがって、上述で我々がやってきたように、音楽家の技巧を、試飲専門家の技巧と比較する必要性もなく、なおいっそうテイストの社会学に依拠する必要性もなく(幸運にも。というのは社会学がおかれている「批判的」状態においては、試飲専門家の探求を拒絶させることしかなしえなかったであろうからである)、試飲専門家は「ブラインド試飲」の客観性を改善することの可能性そのものを疑問視したのである。すなわち彼らは10の異なったワインを順次飲み進み、点数をつけチェックすることでは、もはやワインを愛しているとは言えないと考えている(短い部分的抽出を連結させ、これを突然中断させることで、音楽を愛することよりも)。さらにとりわけ試飲者を試飲から切断することが不可能であり、その参加を受け入れなければならない。交響曲を聴くことについて我々が語ってきたことの中心にあることであつたが、専門家たちは愛好家的hedoniste試飲と呼ぶものを擁護した。比較という活動(成分を分析し、知覚することが重要であるさいには、その利点はもはや疑うべくもない)でさえ、すべてを侵入されたままにさせているときは、障害となる。ブラインド試飲の逆を行うことで、ワインの作り出す対象(もはや事物としてのワインではなく)を

探求する我々の頑強なワイン醸造家は、ワインが何ものかを作ることができるようにさせるすべてのことを増殖させようとする。我々はわざと、この少し重たい表現を用いるが、考えもせずに行っているように、これは他の表現によっては素朴に代替できない。こうした表現は、試飲者のテイストと直接関連づけられてしまうからである。すなわちあるワインがあなたを喜ばせることは、あなたがこのワインを愛していることである。このことは、テイストと諸テイストとの二重性のなかにとどまるであろう。

こうした増殖において二つの点がある。一方では「ラベルを明らかにした上での」試飲の選択（自分が何を飲んでいるかを知っている）がある。すなわちこの試飲はワインが望むもの、ワインがそうであると主張するものに対して、より大きな場所を与えようとする。事物はそのプロジェクトなしには進まない。他方で、作り手の試飲を伴う、判断の極の、試飲者への重点移動がある。これはその恣意的なテイストに価値を与えるが、明示化された選択を通じてであり、他者はその原則を議論できるであろう。問題はワインの客観的特徴に、文化的裏面、選別基準、認知枠組み、知覚のスクリーンを加えることではない。それはテイストのプラグマチックな次元を測定することであり（活動として、展開しつつある存在として）、うまくいった場合には、このように増殖された産品と陶醉した愛好家と（それぞれが相互に存在させられる）を結合するのである。

シーン5：おいしい料理、軽いが、繊細で、変化に富んでいる。よく選び抜かれた場所、関心のある会食者たち、だからといって、必ずしもワインの専門家というわけではない。しばしばあるテーマもしくはある機会に開催されている。異なったメニューに応じて、主人の努力は、試飲の対象たる特定のワインに、あらゆる機会を与えられるよう、好都合な条件すべてを結合させようとする考えを中心としている。そして我々が良き愛好家的試飲者が、豊かな経験豊富な者として、我々に代わって分析作業を行う。彼らが行うのはテイストの真の社会学なのであり、しかしそれは「諸」テイストの社会学なのではない。その社会学はそれらのテイストを即座にやり過ごし、それ自身とは別のものへとこれらに関連づける。すなわち社会学者以外の誰がワインのテイストの中にすべてを介入させるだろうか、つまりその外観やラベル、儀礼、客同士の間相互作用ゲーム、俗物根性、価格、これらのすべてであり、グラスの中にあるもの以外のすべてなのである。そうではない。ブラインド試飲の客観主義的縮減を放棄することで、愛好家たちは試験グラスとともに事物を放り出したりはしない。逆に、彼らは事物に対してそのあらゆる重要性を与え、自分に見合った同一の構成要素の直接的追加へと事物を縮減することをやめるのである。愛好家たちはワインに対して、それが自らを開陳するように時間と空間を与えるのである。彼らは、それとは知らずにプラグマティズムを行っており、我々はもはや彼らをフォローすることでしかならう。

VIII. アタッチメントの理論

試飲の食事の構成を見ることで、我々は、あらゆるアタッチメントが依拠するある種の最小限の枠組みを認識することができる。事物と集団、設備と条件、身体と精神のコミットメントがなければならぬ(Hennion, 2007b, 2010)。これらの要素に、それ自身の主要な特徴を与えることが重要なのではなく、（それぞれの特別なアタッチメントが構成している）ある種の出発点を定義することなのである。

結局、すべてのアタッチメントにおいて、これらのいかなる要素も「所与」ではなく、不確実に、「ためらいがちにtentative」（フランス語はしばしば、英語の中に自らが必要とするラテン語の語源を探しに行かなければならぬ）産出される。これらの要素は、生産を通じて発見され自らを開陳する（それは試飲される事物であり、愛好家集団であり、試験に関与する身体そのもの、動員される技術や資材であり、そしてとりわけこれらをお互いに定義させ合う組み合わせである）。アタッチメントというタームは、既にそこにあるのではなく、状況において、反省的に、問題的に登場し再定義される。それはパフォーマンス、試飲、悦びの対象そのものである。以下の全体を身につけなければならない。すなわち能力と知覚を訓練すること、コツやノウハウを学ぶこと、（事物の差異を語らせるような）目印や分類、技術を我がものとする、こ

うした差異に敏感になる身体感覚を、そしてたんに学ぶだけでなく、経験の中でひらめきを得て、自らを形成するような身体感覚を意識することである。何ごととも所与ではなく、そのためにこそテイストはつねに注意を向けられる。すなわちすでに知っていることから感じとることではなく、知覚されてこなかったことへの、訓練され、繰り返された接触をつうじて、感じ取っている自らを発見するのである。もしワインが、我々がそれについて望んでいるとおりのものであったとしたら、またそれだけでしかないとしたら、ワインにどんな関心があるだろうか。もし音楽が、我々が音楽の中においていたものしか、音楽が与えなかったとしたら、音楽にどんな関心があるだろうか。

ここから、愛好家に遍在している、我々の最後の主題である、sur-priseというテーマが生じる。それは、テイストの悦びを示す以上のものである。なぜハイフンがあるのであろうか。それは言葉遊びではなく、テイストに関しては、すべてのタームが重要なのであり、それを要約するためには驚きsurpriseがキー・ワードなのである。Surpriseにおいてはまずprise（手がかり）があり、それはこの単語の受動的、積極的な二重の意味を持ち、テイストについて語るのに完璧である。つまり、事物における手がかりがあり、手がかりは、捉えられるということによって定義される。同時に、愛好家にとっては、つかむということ、つかまえられることである。これらは対立しているのではなく呼び合うのである。次いで「sur-」がある。すなわち事物が追加するもの、それはその魅力である。テイストと風味の側には効果を追加し、身体の側には感覚、体験されたものを追加する。すなわち我々のアタッチメントのこうした事物はつかみprend、驚かせるsurprend。それについて期待されている以上に、事物はなおいっそうつかむのである。最後に通常の意味での驚きsurpriseがあり、これがすべてを示すためにやってくるのである。結局のところ驚きが、よい事物の本質的基準の一つなのである（我々が、その逆説について、——驚きが登場するためにはきわめて構築された、厳格な、微細な、注意深い、訓練された——枠組みが必要であることについて、十分に理解しているという条件で）。驚きsurpriseはすでになされ、期待されていたことを超えた、追加されたモノから生じるのであり、それは無差別性や中立性、身体的非訓練にとっては知覚されない。これらの条件で驚きが登場しないのは、それは何ものからも際立たせられないからである。「うん、これはおいしいよ、でも別に他のものでもかまわないよね」。テイストは差異を登場させる機械である。しかし、それは熟知されたメカニズムへと縮減されている、という意味においては、事物が描く虚構的スクリーンへと投影される別の社会的、儀礼的な差異の入手可能なストックには縮減されない。それは、むしろそれは、手続きなしには事物はとらえられないという意味で、また事物が所与ではなく、登場し、とらえられなければならないという意味においてあり、試験デバイスを通じてしか、また（自らのテイストの行使によって試験にふされ、産出され、行使される）身体自身によってしか試験されないという意味においてなのである。

専用の場所と時間があり、提示される事物、会食者の集まり、料理とワインの組み合わせがある。これらすべての他に、もしくはむしろこれらのすべてによって、共通の期待、良い性向（このことがテーマ別の料理という考えを産出するのを助ける）が生じるのである。したがって、偉大なるワインの試飲を称揚するための彼らの経験的組み合わせによって、いったい、これらの愛好家たちは、テイストについて、技術的に何を語ったであろうか。結果を保証するために蓄積されるべき独立変数としてではなく、不確実な媒介（状態を登場させ、存在物を変容し、つかむ契機を「一貫させる」ために、お互いに依拠している）として、テイストにおいては、すべてが重要なのである。我々は、愛好家たちが開発した手法を、自由に合理化するに任せたのである。我々は夢を見ようではないか。すなわちテイストに関するこの別の社会学（このように我々は、彼らのコントロールの下で、そのプログラムを描いてきたところである）が、事物が我々について有するとされる想像上の支配と、終わることなく闘うのをやめたとしたら、どうであらうか。むしろ逆に、もしテイストを通じて、人々が、事物に対して、他者に対して、自分自身に対して、徐々に設定することができるかもしれないいっそう強い、反省的な関係の技巧をよりうまく語るために、社会学がついに、この支配を承認したとしたらどうであらうか。

Ⅷ. 結論—もちろん、モノが大事だ

結論として、プラグマティズムに明示的に関連づけて、よりいっそうコミットした観点から、私はこの問題を提起したい。結局のところ、プラグマティズムの英語が、このことをよりよく語っているのである。すなわちモノは^{関心}concernsであり、^{問題}issuesであり、それは価値づけの試験を通じて具体的状況から、予測不可能な効果から登場し、それは関係的なものである。すなわち行為の中で再び作られ、論争においてとらえられ、使用と直感により再布置化され、そしてこれらすべては経験的に文書化されることができる。系譜 ligne (Ingold, 2011) ないし血統 lignages という概念がモノをうまく記述している。それは不動ではなく、固定された物質性を感じがらめにされていない。もしそうであったならば、モノを評価することは技術者や専門家のあずかることでしかなく、同一の考えにおいて、Kopytoff (1986) が定式化するように、モノの「伝記バイオグラフィー」をたどる必要、価値から派生する一連の単語 (価値づけること faire valoir、評価すること évaluer、価値を付与すること valoriser) によって Dewey が追跡する長いスパイラルを行き来する必要がある。これらのすべての作業が、モノの価値の問題を再開するやり方であるのは、基準を、すでにそこにある、できあいの入手可能な所与としてもはや考えない限りのことであって (評価が基準を産出すると同時に、評価はそれを使用する)、またモノの「特徴」を、もはやそれ自身の善として捉えない限りのことである (価値を付与することは特徴を登場させ、抵抗させ、意識させ、承認され、増殖されると同時に、価値付与は、特徴を開発する)。価値づけは二つの間にあり、つまり事物へのアタッチメントと、アタッチメントの事物との間の共同生産であり、アタッチされていること/自分自身をアタッチすることの間での共同生産である。価値づけは、接触ないし経験が、評価されるモノの特徴と同時に、差異化されたこれらの特徴への敏感さとを登場させる契機なのである。このことは社会的区別立てにおいて何らかの印を付けることへと逆行するのではなく、テストされるモノによって作られ、変容され、所有されることをもたすのである。モノはコインでもなければトーテムでもなく、モノと我々との関係は相互的取引であり、我々がモノを作り、モノが我々を作るのである。テストという単語がこのことをうまく語っている。それはモノのテストと同時に、我々がモノについて有するテストを名付けている (「これはおいしい/私はそれが好きだ」)。Testing と tasting との間での類似した言葉のゲームによって、英語の単語もまた構成的曖昧さを示している。すなわち試飲は、この二つの側面がもっとも顕著に不可分であるような状況なのである。

結局のところ価値づけのあらゆる過程は、モノの試験を中心に展開する。すなわちモノが試験させるものであり、試験であり、我々の手がかりがモノをこの試験にかけるのである。モノをテストすることは、すなわちその特徴を際立たせ、これを安定させ、言葉におき、表や数字に置き換えるのである。モノをテストすることは、すなわちモノそのものであるようにさせること、それが作るものと、モノが産出するもの、モノが作らせるもの、これらと同一化することであり、この二つの間の状態 (モノのテストとモノについてのテストとがそれぞれお互いに展開している) を達成することである。二つの操作 (テストすること、テストすること) は二つとも生産的であり、開放的である。不可分に結合されて、これらの操作は客観性と主観性との間での絶対的区分にではなく、(モノにおけると同時に、それが作り出すものを感じ取る我々の能力における) 安定性と変容の継続的共同生産に関連づけられるのである。不協和 (Stark, 2009) という単語が深刻と我々の耳に響くとすれば、それは、これがちょっとした神秘性とともな、こうした深刻な非決定性を見事に強調しているからなのである。これらの性向 clinamens は予測された時間と場所において、注文に応じて産出されるわけではないからである。不協和について語ることは、モノのコントロールと掌握へのある種の断念を受け入れることである。それは、イノベーションを支援し、促進すること、予想されざることの突発を組織に対してよりよく考慮させることではない (あるいは、それだけではない)。不協和を理解する際の最もラディカルなやり方は、モノのこうした絶えざる突発的出現が新規性のよりインテリジェントな管理によって縮減されるべきではないという事実を強調し、不協和が、コントロールや掌握、マネジメントという概念そのものを疑問視するという事実を強調することであろう。不確実性は判断を構成する特徴で

あって、暗黙なものから生じる人工的バイアスではない。すなわち、このことは、世界への、生起することへの、我々の共通の現実の予測不可能な登場への、新たな形態の注意を発展させることをより広範囲に要求する。注意のこうした政治は集合的ではあり得ず、討議され、徐々に実現されるしかない(有機農法的もしくは自然なワインの例がよく示しているように)。すなわちけっして直線的などではなかった歴史に従って、この運動は徐々に、エコロジーや自然、その他の形態の市場や流通、積極的にコミットした消費者、自らのテロワールや、健康、ワインの別のテイストの登場、確立されるべき無数の別の形態の環境に結合したワイン醸造業者を、自らに合わせて再発明してきたのである。そこにはプログラム化されることができたものなど何もない。市場の新しい感受性に適合する、生産者の単純な能力として分析されるものなど何もないのである (Teil, Hennion et al., 2011)。

価値づけ研究の利点は、社会学が価値の問題をその中へとうっちゃってきた二重主義の拒絶に由来する。この研究は、モノが価値を「有する」という単純な自然主義的確認と同様、価値は、社会的また文化的論理に従って、モノの性格から広範に独立してモノに付与されている、と主張するその社会学的批判とを同時に拒絶する。こうした分割、つまり、モノが決定されていること、もしくは、モノが恣意的であるという分割、これは社会科学の錦の旗となった「社会的構築」の曖昧なテーマが、それを表明するよりもむしろ隠蔽していることである (Latour, Woolgar, 1979; Latour, 1991; Hacking, 2001; Hennion, 2013)。したがって社会学の自然な性向がこうした前提へと絶えず回帰することにあるいじょう、その批判に着手しなければならない。この学問にとって、今日、争点は決定的である。すなわちモノは重要なのであろうか。その価値を作り出しているものの外側にとどまっていることを自らの科学的ないしは倫理的義務として自らに与える続けることができるのであろうか(社会的であるために、この科学は人がモノから作り出すものだけに配慮していればよろしい、という口実の下に)⁹²。我々は、専門家により外側から評価された「データ」としてモノを登録することで満足できるのであろうか。バイアスや権力ゲーム、役割、文化的基準、社会的決定要因、見えざる市場の論理、社会的使用と社会的領有、これらすべて——モノそのものの価値を除いた——、これらのすべてを分析するために、社会学は、その「価値づけ」の契機の前でしか、もしくは後でしか登場しないのである。ここから逆説的な結果が生じる。すなわち、このようにして我々に関わるすべての事物は完全に決定されたもの(それが自然に属する場合)として捉えられるか、恣意的な記号(それが文化に属する場合)として捉えられるのである。二つの場合において、事物は、社会科学が自らに引く境界線の遵守の名目の下で、安全なところに置かれる。価値づけ研究は、こうした学術的禁忌に対して激しい「ノン！」によって答える。それは、1980年代にSTSによってなされた類似の開放、「その通り、モノが大事である」と共鳴する。

しかし研究のこうしたプラグマティックな再方向付けは重大なコストを伴う。価値づけ研究がお互いの間で、合意しているなどとはいえないとしても、それは幸運にも、三重の方法論的要請を共有している。すなわち(1)「すでにそこにある」現実の受動的登録としてではなく、活動として価値づけを考えること、従ってデバイスと道具、コンピテンス、関与する論争に、最大限に強い注意を与えることである (Helgesson, Muniesa, 2013)。すなわちそれは、たとえそれが反論のあるものであろうと、アクターたちは正当な評価を産出することを目標としていることを承認することである。(2)非決定であろうと、品質は恣意的でないことを受け入れること、たとえそれが脆弱で、不完全であろうと、道具と手続きは現実的なものの何らかのものを表明するに至ることを受け入れること。すなわちモノの品質が存在することを承認すること(たとえその定義が何であれ、またとりわけ定義が開かれていようと、複数であろうと)。(3)最後に、状況的、反省的、倫理的コンピテンスをアクターたちに承認すること。彼らは品質についての自らの探求から切断不可能な手段と目的についての最初の探求者なのである。

すでに多くを述べてきた。しかし私が考えるに、より完全にプラグマティズムのトーンを採用することで、こうした共通のプラットフォームを越えて進まなければならない。こうした移動は、それに必要な相関物、すなわち、モノに対して強硬度合いのエンジェンシーの付与を十全に認めることによってしか意味を持たない。すなわちモノは反応し、抵抗し、提案し、「作らせる」(Callon, 1986; Gomart, Hennion, 1999; Latour,

2000 : Hennion, 2010)。モノの価値を考慮すること、それはモノを *pragmata* として扱うことによって、モノが所与ではなく、「その複数性において」扱うことで (James, 1909a,p.210)、常に作られつつある世界の中で、「なお作られつつある過程において」(ibid. p.226) 捉えることで、モノを新しいタームによって考えることを義務づけるのである(3)。そしてそのために、研究者は、自らの事物から自分を隔てている神聖不可侵の境界線乗り越えなければならない。彼は、自らのやり方で、自らの道具でもって、起こっていることの不確実性の中へと関与しなければならない。彼の問題は、二つの意味で、アクターたちのそれにきわめて近いところで作られる。すなわち彼はもはや所与(彼は、アクターたちにより提供されるその報告書を受け取るだけで良いような)として事物を取らない。他方で、アクターたちは、すでに、自らが作っているもの、起こっていることについて、すでに反省的に関与しているのである。研究のこうした大転換の結果は、完全に実践的である。すなわち、我々は同じ耳でインタビューを試みたりしないし、同一の問題を提起したりせず、基準の間での躊躇や動揺に対して、判断の修正に対してそれほど注意深い関心を与えない。もし、我々が隠された決定要因、もしくは暗黙の規範、これらについて、知らずのうちに適用されている規則の軌跡をたどるならば、またもしわれわれが、不確実な状況において意志決定を行うために、アクターたちがどのように、具体的にことに着手するかを眺めるならば(Callon et al., 2001)。彼は自らに何を作り出すのであろうか、新しいことは何かあるのであろうか。このことを明らかにすること、(登場できるか、もしくはできない)モノの品質について語ることはすでに価値づけの作業なのである。社会学もまた、敏感になっていなければならない、評価し、モノ(その到来と品質はもはや所与ではない)によって影響されたままになっていなければならない、社会学者は、アブリオリな基準に基づくことができることなく、起こることを評価しなければならない。

私によれば、こうした開放性、こうした不確実性、モノと研究者のコミットメントの地位のこうした修正は、まさに、価値づけ研究を、それほどにも将来性のある、展望とさせるものであり、それは社会学にとって、モノの価値をよりよく理解することの必要性を関与させる疑問視にふさわしいのである。

原注

- (1)このテキストは、近いうちに *Moments of Valuation* (Berthoin, Hutter, Stark, (eds), 2015) に所収される、英語で刊行される章 (Hennion, 2015a) のフランス語でのワーキング・ペーパー版である。試飲については、その最初の記述は2004年のものであった (Hennion, Teil, 2004)。ワインの事例を中心に据えることで、本稿は、より一般的な研究(実験的組み立てと観察を通じて、とりわけ音楽とワインへの多様なアタッチメントを比較した)に由来する考察要素を取り上げる。支配的となっていた批判的観念(テイストをして、自分自身を知らず、重層的に決定された受け身の社会的ゲームとするものであった) (Bourdieu, 1979) からテイストの社会学を脱却させ、アタッチメントのプラグマティックな社会学(反省的で、枠組みづけられ、装備された活動として理解され、同一の行為において、愛好家のコンピテンスト、彼が愛着を覚える事物の総覧を産出する)を称揚することが目的であった (Hennion, Teil, Maisonneuve, 2000 : Teil, Hennion, 2004 : Hennion, 2004 : 2007b : 2010)。
- (2)多様な展望から、価値づけ研究は急速に成長し、数年で、種別研究領域をなすまでになった (Stark, 2009 : 2011 : Vatin, 2009 : Hutter, 2011 : Muniesa, 2011 : Fourcade, 2011 : Lamont, 2012 : Mallard, 2012 : Helgesson, Muniesa, 2013 : Berthoin Antal et al., op.cit)。
- (3)L. Thévenot (1990) がこの問題をどのように再定式化したかを考えてみよう。
- (4)とりわけメルロー・ポンティ (1964) の代替不可能な分析を参照せよ。
- (5)ある活動の反省的性格(ここでは、同定された性向へと入るという単純なレベルの事実で問題とされている)は、必ずしも、アクターたちの反省が存在していることを前提とはしていない。こうした反省性の存在は、行われていることの、よりいっそう高いレベルでの計算や意識化を関与させるし、状況への我々のプレゼンス様式における単純なるバリエーションから、熟慮された行動の領域への移動を関与させるので

ある。

- (6) こうして例えばRenvoise (1996) は、試飲を歪曲させる流行と文化的バイアスを批判する。
- (7) BessyとChateauraynaud (1995) は、専門知についてのきわめて興味深い理論を提示する。不確実な試験として判断を示すために、メルロー・ポンティの現象学的分析の社会学的定式化を提示することで、また事物の判断基準と事物の手がかりを疑問視することによって、である。
- (8) 我々は愛好家たちの中での絶えることのない論争のタームを見いだす。こうした論争は、モノのいっそう深い知識の手段として、言語化と議論を主張する者たちと、言葉の中に、知覚を歪曲させる、必然的に還元主義的な操作を、言葉の中に見いだす者たちとを対立させるのである。
- (9) その潜在力の開放的展開としてのモノの美学について、E. Souriau (2009 [1956]) を参照せよ。
- (10) 食品の場合について、文献の批判的総覧についてはTeil, Hennion (2004) を参照せよ。
- (11) デューイが強調するには、モノへの愛を関与させる動詞の多くが、情動的であると同時に金銭的な意味を有している。それはフランス語でも英語でも同様である。すなわち「評価するestimer」、「高い、尊いêtre cher」、「尊重する、鑑定するapprécier」、「重んじる、値踏みするpriser」など、である。
- (12) 近年の複数次にわたる転換がめまいを起こさせるのではないかと懸念しないならば、これを「プラグマティックな転換」と呼ぶこともできよう。Stark (2009) が想起させているように、こうした定式化(価値を諸価値へと対立させる)は、パーソンズ的な協定の定式化であり、価値を経済学へと、諸価値を社会科学へと割り振り、こうしてそれぞれの境界線を描くのである。こうした学問的な大分割はすべての領域で起こっている。科学技術にとって、それはANTが疑問視した分割である(Callon, 1986; Law, Callon, 1989; Latour, 1991; Akrich, Callon, Latour, 2006; 2012)。芸術及び文化の社会学については、Hennion (2007a) が同様の分析を提案している。すなわちブルデューよりはるか以前に、デュルケームが、この学問をこうした禁忌の上に基礎づけたのである。
- (13) Jamesは別のところで書いている。「真に『存在する』ものは、作られたモノではなく、作られつつあるモノなのである」(2009b, p.263)。社会調査についてのW. Jamesの可能な再活性化の豊穰性については、Hennion (2015b) を参照せよ。

参考文献

- Akrich, Madeleine, Callon, Michel, Latour, Bruno. 2006. *Sociologie de la traduction*. Paris: Presses de l'École des Mines
- Berthoin Antal, Ariane, Hutter, Michael, Stark, David, eds. 2015. *Moments of Valuation. Exploring Sites of Dissonance*. Oxford: Oxford University Press
- Bessy, Christian, Chateauraynaud, Francis. 1995. *Experts et faussaires*. Paris: Métailié
- Bourdieu, Pierre. 1979. *La Distinction*. Paris: Minuit
- Callon, Michel. 1986. « Éléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques dans la Baie de Saint-Brieuc. » *L'Année sociologique* 36: 169-208
- Callon, Michel, Lascoumes, Pierre, Barthe, Yannick. 2001. *Agir dans un monde incertain*. Paris: Seuil
- Callon, Michel. 2013. « Qu'est-ce qu'un agencement marchand ? » In *Sociologie des agencements marchands*. M. Callon et al., eds. Paris: Presses de l'École des Mines: 325-440 (M. カロン「市場的配置とは何か」(『関西大学経済論集』北川、須田訳、2016)
- Chauvin, Pierre-Marie. 2010. *Le Marché des réputations. Une sociologie du monde des vins de Bordeaux*. Bordeaux: Féret
- Dewey, John. (2011 [1939]) , *La Formation des valeurs*. Paris: La Découverte
- Fourcade, Marion. 2011. "Cents and Sensibility: Economic Valuation and the Nature of 'Nature'." *American Journal of*

- Sociology* 116 (6): 1721-1777
- Fribourg, G., C. Sarfati. 1989. *La Dégustation. Connaître et comprendre le vin*. Suze-La-Rousse: EDISUD
- Gomart, Émilie, Hennion, Antoine. 1999. "A Sociology of Attachment: Music Amateurs and Drug Addicts." In John Law, John Hassard, Eds. *Actor Network and After*. Oxford., Blackwell: 220-247
- Grabenhorst, Fabian, Rolls, Edmund T. 2008. "Selective attention to affective value alters how the brain processes taste stimuli." *European Journal of Neuroscience* 27: 723-729
- Hacking, Ian. 2001. Entre science et réalité. *La construction sociale de quoi ?* Paris: La Découverte
- Helgesson, Claes-Fredrik, Muniesa, Fabian. 2013. "For What It's Worth: An Introduction to Valuation Studies." *Valuation Studies* 1(1): 1-10
- Hennion, Antoine, Teil, Geneviève, Maisonneuve, Sophie. 2000. *Figures de l'amateur*. Paris: La Documentation française.
- Hennion, Antoine. 2004. "Pragmatics of taste." In Mark Jacobs, Nancy Hanrahan, eds. *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*. Oxford/Malden MA: Blackwell: 131-144
- Hennion, Antoine, Teil, Geneviève. 2004. « Le goût du vin. Pour une sociologie de l'attention. » In Véronique Nahoum-Grappe, Odile Vincent, eds. *Le Goût des belles choses*. Paris: Éditions de la MSH: 111-126
- Hennion, Antoine. 2007a [1993], *La Passion musicale*, Paris, Métailié
- Hennion, Antoine. 2007b. "Those Things That Hold Us Together." *Cultural Sociology* 1/1: 97-114
- Hennion, Antoine. 2010. « Vous avez dit attachements ?... » In Madeleine Akrich et al., eds. *Débordements. Mélanges offerts à Michel Callon*. Paris: Presses de l'École des Mines: 179-190
- Hennion, Antoine. 2013. « D'une sociologie de la médiation à une pragmatique des attachements. » *SociologieS* [En ligne] URL: <http://sociologies.revues.org/4353>
- Hennion, Antoine. 2015a. "Paying Attention: What is Tasting Wine About?" In Berthoin Antal et al. eds. *Moments of Valuation. Exploring Sites of Dissonance*. Part 1, ch. 3: 37-56
- Hennion, Antoine. 2015b. « Enquêter sur nos attachements. Comment hériter de William James ? » *SociologieS* [En ligne] URL: <http://sociologies.revues.org/4953>
- Hutter, Michael. 2011. "Infinite Surprises: On the Stabilization of Value in the Creative Industries." In Jens Beckert, Patrick Aspers, eds. *The Worth of Goods: Valuation and Pricing in the Economy*. NY: Oxford University Press: 201-220
- Ingold, Tim. 2011. *Redrawing Anthropology: Materials, Movements, Lines*. Aldershot: Ashgate James, William. 1909a. *The Meaning of Truth*. New York: Longmans, Green & Co
- James, William. 1909b. *A Pluralistic Universe*. New York: Longmans, Green & Co
- Kopytoff, Igor. 1986. "The cultural biography of things: commoditization as process." In Arjun Appadurai, ed. *The social life of things*. Cambridge MA: Cambridge University Press: 64-91
- Lamont, Michèle. 2012. "Towards a Comparative Sociology of Valuation and Evaluation." *Annual Review of Sociology* 38(21): 1-21
- Latour, Bruno, Woolgar, Steve. 1979. *Laboratory Life: the Social Construction of Scientific Facts*. London: Sage
- Latour, Bruno. 1991. *Nous n'avons jamais été modernes*. Paris: La Découverte (B. ラトゥール『虚構の近代』、川村訳、新評論)
- Latour, Bruno. 2000. « Factures/fractures. De la notion de réseau à celle d'attachement. » In André Micoud, Michel Peroni, eds. *Ce qui nous relie. La Tour d'Aigues: Éditions de l'Aube: 189-208*
- Latour, Bruno. 2012. *Enquête sur les modes d'existence. Une anthropologie des modernes*. Paris, La Découverte
- Law, John, Callon, Michel. 1989. "On the Construction of Sociotechnical Networks: Content and Context Revisited." *Knowledge and Society* 9: 57-83

- Mallard, Alexandre. 2012. "Developing Uses, Qualifying Goods: on the Construction of Market Exchange." *Consumption, Markets and Culture* 15(2): 191-211
- Merleau-Ponty, Maurice. 1964. *Le Visible et l'invisible*. Paris: Gallimard
- Muniesa, Fabian, Trébuchet-Breitwiler, Anne-Sophie. 2010. "Becoming a measuring instrument: an ethnography of perfume consumer testing." *Journal of Cultural Economy* 3, (3): 321-337
- Muniesa, Fabian. 2011. "A Flank Movement in the Understanding of Valuation." *The Sociological Review* 59: 24-38
- Ocasio, William. 2011. "Attention to attention." *Organization Science* 22(5): 1286-1296
- Peypaud, Émile, Blouin, Jacques. 1996. *Le Goût du vin*. Paris: Dunod
- Renvoisé, Guy. 1996. *Le Monde du vin : art ou bluff?* Rodez: Éditions du Rouergue
- Shapin, Steve. 2011. "Changing Tastes: How Things Tasted in the Early Modern Period and How They Taste Now." The Hans Rausing Lecture 2011, Uppsala Universitet, *Salvia Småskrifter* 14: 7-47
- Shapin, Steve. 2012. "The Tastes of Wine: Towards a Cultural History." *Rivista de Estetica* 51 (3)12: 49-94
- Souriau, Étienne. 2009 [1956]. « Du mode d'existence de l'œuvre à faire. » In *Les différents modes d'existence*, prés. I. Stengers, B. Latour. Paris: PUF
- Stark, David. 2009. *The Sense of Dissonance: Accounts of Worth in Economic Life*. Princeton: Princeton University Press (D. スターク『多様性とイノベーション』中野訳、マクロウヒル・エデュケーション、2011)
- Stark, David. 2011. "What's Valuable?" In Jens Beckert, Patrik Aspers, eds. *The Worth of Goods: Valuation and Pricing in the Economy*. Princeton: Princeton University: 319-338
- Teil, Geneviève. 2001. « La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole. » *Revue de Sociologie du Travail* 43: 67-89
- Teil, Geneviève, Hennion, Antoine. 2004. "Discovering Quality or Performing Taste? A Sociology of the Amateur." In Mark Harvey, Andrew Mcmeekin, Alan Warde, eds. *Theoretical Approaches to Food Quality*. Manchester: Manchester University Press: 19-37
- Teil, Geneviève, Hennion, Antoine, Barrey, Sandrine, Floux, Pierre. 2011. *Le Vin et l'environnement*. Paris: Presses de l'École des Mines
- Thévenot, Laurent. 1990. « L'action qui convient. Les formes de l'action. » *Raisons pratiques* 1: 39-69
- Vatin, François, éd. 2009. *Évaluer et valoriser. Une sociologie économique de la mesure*. Toulouse: Presses universitaires du Mirail
- Veldhuisen, Maria G., Small, Dana M. 2011. "Modality-Specific Neural Effects of Selective Attention to Taste and Odor." *Chemical Senses* online [doi:10.1093/chemse/bjr043]