

ワイン階級ヴィネラルキー I¹⁾

——ワインの社会言語学——

鈴木 隆 芳

【要旨】

ワイン中間階級の生態研究。ワイン中間階級とは、ワインに畏怖や憧憬といった感情を抱きつつも、同時に、劣等感やコンプレックスに大なり小なり苛まれ、どうにか克服しようと（時にこっそり）学ぶワイン愛好家一般のことである。

こうしたワイン中間階級の心理と生態について数回にわたって述べる。

【キーワード】

ヴィネラルキー, *vinérarchie*, *vinerarchy*, ワイン律, ブルデュー, ディスタンクシオン, 音韻論, 構造主義, 弁別特徴。

【目次】

序：どちらを選べばよいのだろう

1. 採用すべき思考モデル
2. 音韻論モデル
3. 『ディスタンクシオン』のワイン推理
4. ワイン階級ヴィネラルキーの画定
5. ワイン言説の分析
6. ここまでの結論と次稿への展望

序：どちらを選べばよいのだろう

オハイオ州の鉄鋼業の町で貧しい子供時代を送った「私」ではあったが、やがて、イエール大学のロースクールでエリートの道を歩むことになる。そんなある日、「私」は就職活動の最中に法律事務所の催す夕食会に招かれる。

ディナーの前に、私たちは全員、貸し切りの部屋に集められた。ワインと会話の時間が始まった。自分よりひと回りぐらい年上の女性が、美しいリネンで包んだワインボトルを手に持ち、数分ごとに、グラスを替えましょうかと聞いたり、ワインを注いでまわったりする。最初は緊張しすぎて飲めなかったが、ついに勇気を出して、ワイ

1) ヴィネラルキー（仏：*vinérarchie*, 英：*vinerarchy*）。鈴木による造語。階層や階級を意味するヒエラルキーに、ワインにちなむ接辞 *vin-* を施しヴィネラルキーとした。

ンを頼んでみた。すると種類を聞かれたので、「白」と答えた。これで大丈夫と思っていたら、今度は「ソーヴィニヨン・ブランとシャルドネのどちらがよろしいですか」と聞いてくる。

彼女は私を困らせようとしているのだろうか。それでも、種類の異なるふたつの白ワインがあるのだろうと推理を働かせ、シャルドネを注文した。ソーヴィニヨン・ブランが何なのかを知らなかったからではなく（いや、知らなかったのは事実だが）、シャルドネのほうが発音しやすかったからだ。私はなんとか最初の銃弾をかわすことに成功したのである。だが、夜はまだまだ始まったばかりだった。[.....]

そのときの私は、完全に雰囲気飲まれていたため、ここでの“いつもどおり”は、口をぽかんと開けたまま、レストランの美しい装飾品を見つめて、いったいあれはいくらするのだろうかと思いをめぐらすことにほかならなかった²⁾。

平静を装うことに必死な「私」は、ワインを尋ねられてソーヴィニヨン・ブランかシャルドネかとまよう。実は、これらはワインの銘柄ではなく、有力なブドウ品種の名称であって、給仕は、おおよその風味を伝えるために品種の二択を提示した。そういう意味では、給仕の質問はいたって理にかなっている。ただ「私」にはそんなことはわからない。あたかも問い詰められたように聞こえてしまうのだ。「彼女は私を困らせようとしているのだろうか。」こうした居心地の悪さは、単なる思い込みとはちがう。個人的な被害妄想ではなく、似たような境遇で育った人が、同様の状況に置かれたならば、ほぼ例外なく陥る心理状態である。したがって、これは「社会的な地位が上がったときに人間はどのように感じるのか³⁾」という問題として一般化できる。

「口をぽかんと開けたまま」「完全に雰囲気飲まれ」呆然自失している「私」がいる一方で、周囲と打ち解け、気安く振る舞う余裕のある連中がいる。夕食会という状況が、試金石になって人を弁別している。品の良い人・野暮ったい人ということになろうか。二つのカテゴリーは、普段は人目につかないが、夕食会を契機として生じた。このちがいは、これからも人と人を分ける標となるのであろう。幸か不幸か、この差異が明文化されることはまずない。「一番難しいテストは、気づかないうちにすでに終わっている⁴⁾。」人の自覚を逃れつつ密かに人を選別している、そんな選別の基準があるのだ。

*

分厚い辞書のようなワインリストを見せられたときのあの孤独と焦りはなんであろう。聞いたことのない固有名の羅列と、どうにも納得のいかない価格リストに面くらいつつ

2) ワイン中間階級の生態が顕著な箇所に傍点を施した。J.D. ヴァンス『ヒルビリー・エレジー アメリカの繁栄から取り残された白人たち』関根光宏・山田文訳、光文社、2017年、pp.327-328。なお、本文以下および引用中の傍点は断りのない限り鈴木による。

3) 同書、p.7.

4) 同書、p.331.

も、この醜態はワインのことを知らないせいだ。さあ勉強するぞ！ そう自らを奮い立たせ、すぐにも入門書を読みあさる。この種の需要に応えてくれるメディアは数多く、情報は容易に手に入る。ただ、本を読んで勉強しました、なんてことはいかにも野暮ったく、なるべくなら、はじめから知っていた、ということにしておきたい。はじめから知っていた、などというのはいかにも矛盾しているので、ならばせめて、せっせと学んだのではなく、知らず知らずのうちに自然と身に付いたことにしておこう。意識的な速成学習をもって、長きにわたる無自覚の実践を代替するのだ。結果、有益な情報のみを厳選した「これだけ知っていれば大丈夫」というたぐいの本に飛びつくことになる。しかも、こっそりと人目に付くところでは、カバーをかけるか表紙を裏返すかして読むことになる。

入門書にはすぐにも使えそうな作法や知識が満載されている。「使えそうな」というのは、こうしたメッセージの多くは「～するのはマナー違反です」という御法度のたぐいであり、「フォーマルな席ではグラスを当てて乾杯するのは避けましょう」といった禁止命令の語調を帯びる。受けた命令はそのまま自らが下す命令にも転用できるので、宴席等での実用性も高い。情報は、ほどよい認知度の低さがカギになる。あたりまえのことや、マニアックすぎる情報には使い道がない。常識や慣習から少し外れるあたり、「シャンパンを開ける時はなるべく音を立てないのが上品です」「ワインは寝かせて保存しましょう」というあたりがちょうどよい。メッセージの各々には、なるほど、と合点のいくものが多い。強く当てればグラスは割れるであろうし、ボトルを立てたままにしておけばコルクは乾燥する⁵⁾。

ところが、である。せっせと励んできた勤勉家は、やがて、ある光景を目の当たりにして愕然とする。いわゆるワイン支配階級に属する人らは、勤勉家が金科玉条と尊んできたワイン律のことなんてまるで意に介していないのだ。著名な生産者や評論家、一流と言われるソムリエなどのワイン貴族たちの振る舞いは、実にあっけらかんとしている。

ブドウ品種ごとにグラスを替えるべし、とこだわってきたのに⁶⁾、彼らときたら気楽に

5) 一見、科学的根拠があるように思えるものほど、当のワイン律の説得力は増すが、科学性といえども種々の水準があって、やはり相対的な価値であることには変わりはない。たとえば、コルクの栓をしたワインであっても、立てようが寝かせようが保存状態には大差ない、と主張する科学論文もある。G. K. Skouroumounis et al., *The Impact of closure type and storage conditions on the composition, colour and flavor properties of a Riesling and a wooded Chardonnay wine during five years' storage*, Australian Wine Research Institute, 2005, pp. 375-376.

6) ワインの性質によってグラスを替えることは、ジャン・R・ピットが以下で指摘するようにブルジョワ層の行動様式であるが、中間階級は、そうしたブルジョワ層（支配階級）の行動様式をワイン律としてこだわりをもって堅守する。「ガラス職人やクリスタル・グラスの細工師は19世紀末から20世紀にかけて、さまざまなグラスをセットで制作することを習慣にするようになった。とくにブルジョワ層が婚姻に際して買い入れていたし、むろんガラス職人、クリスタル・グラスの細工師側もワインのタイプそれぞれに一つの型のグラスを勧めたがった。」同氏はこのように事情を説明しつつも、結局のところ、グラスの形状のちがいは科学的根拠に乏しく「美的感覚が文化面で説明する以外に説明のしようがない」と示唆している。Jean-Robert Pitte, *Bordeaux Bourgogne. Histoire d'une rivalité*, texto, 2016 (Hachette, 2005), pp. 183-184. ジャン-ロベール・ピット『ボルドー vs. ブル

コップで飲んでいるのではないか⁷⁾。さらには、ワインを崇高な文化と崇めてきたのに、当の文化を体現する御仁からの背徳とも思える啓示。「みんなわかっていないね。ワインは飲むために造られているんだ。喉が渴けば喉をうるおす。多くの人々はワインを文化とばかり考える。文化ではあるけれども、ワインは食べ物 (food) でもあるんだ。ワインは食べ物であって体を養うもの。そう思うことが大切だね⁸⁾。」ロマネ・コンティ共同経営者のそんな言葉に、彼の価値観は無残にも引き裂かれる。まだまだ勉強が足りないのだろうか.....

*

ダブルバインド——相反するメッセージにさらされ思考は空転し身体は硬直する。「命令に背け」という命令。どちらかを選べない、どちらを選んでもダメ、といった二重の拘束。これは二つのメッセージの価値が、同じ水準で対立していない、ということに起因する。二者択一の状況と置いていたところに、次元の異なるメッセージが飛び込んでくる。冒頭エピソードの主人公がソーヴィニヨン・ブランとシャルドネの選択の場面で心がけるべきだったのは、どちらが正解なのかと思案することではなく、こだわらずスマートに品種名を告げることだったのだ。

階層1：項A・項Bには異なる価値があり、いずれかが正しい。

階層2：項A・項Bには価値の差異がなく、項A・項Bという二項は虚像。

本稿はワインについての言説をひろく扱う。その際には、語彙、表現、言説の価値は共存しつつ対立する他の語彙、表現、言説の価値によって決まる、という考え方を出発点とする。これは構造主義の思考モデルを基調としている⁹⁾。

一方で、その水準にとどまっていたのでは、解釈のできない言説があり、これは階層2の水準に相当する。「習うより慣れろ」「難しいことは気にするな」という入門書に頻繁に見られる反知性主義的なメッセージは、階層1にある対立を無化することによって、情緒的な歩み寄りを意図している。メッセージの階層構造は、知識を積み上げてきた勤勉家に底知れぬ懐疑と乗り越え難い挫折をもたらす。そんなやるせなさの由来するところを明らかにしてゆこうと思っている。

『ゴージュせめぎあう情熱』大友竜訳、日本評論社、2007年、pp. 247-248。邦訳は2005年のアシェット社初版による。

7) たとえば、ランドール・ミラー監督『ボトル・ドリーム カリフォルニアワインの奇跡』(トランスフォーマー、2011年)でのカリフォルニアの新興生産者がコップで飲む場面。

8) Jason Wise 監督『ソム：イントゥー・ザ・ボトル』、2016年。字幕を参照しつつ鈴木が訳した。

9) 次稿で言及する予定だが、ワインのテイastingシートの記述方式も、この考え方に沿うものである。

1. 採用すべき思考モデル

社会でのステイタスに応じて、人の嗜好には同様の傾向がある。そう考えたフランスの社会学者ピエール・ブルデューは、ならば、その関係を明るみに出そうと試みた。主著のひとつ『ディスタクシオン』においてブルデューは、性別、年齢、家族構成、居住地、職業、年収、学歴、父親および父方祖父の職業学歴、持ち物といったステイタスと、芸術の享受の仕方や、余暇の過ごし方など種々のライフスタイルとのあいだに相関性を見出しつつ、それらを資本の量と、資本を構成する質の二つの軸によって位置づけた¹⁰⁾。

「家具はどこで買いますか?」「好きな服装はなんですか?」「知っている音楽作品と作曲家名はありますか?」こうした一連の質問から構成される調査票を作成するにあたって、ブルデューは、対立した価値を顕在化させうる数々の質問項目を用意した。「シチュー鍋と圧力鍋のいずれを使うのか?」という質問からは、調理に費やす時間と予算の量のちがいがわかる¹¹⁾。この時、シチュー鍋と圧力鍋は、経済性・迅速性という弁別特徴において対立した価値を持つことになる。では、オペラとコンサートではどうか。印象派と現代美術では? シロインゲンとサヤインゲンでは? 質問票は、したがって、当該の事象の社会上の意味をあらかじめ吟味したうえで慎重に作成される。「本来分けなければいけないものをひとまとめに扱い [.....], また逆にひとまとめにできるものを区別してしまう¹²⁾」ことを避け、対象がいかなる連続・不連続の価値単位を内包しているのかを見きわめておく必要がある。ブルデューの調査票の回答項目とは、そうした差異化のプロセスで機能する弁別価値が、社会的な事物や行為として具現化したものであると言えよう。

ところで、こうした弁別特徴の原理をはじめて明らかにしたのは音韻論であり、そこでの思考モデルが構造主義に援用されるのだが、ただ、ブルデュー自身は、自らの方法論と構造主義の関係については慎重な発言を残している。「わたし(ブルデュー)は構造主義という語を、ソシユールあるいはレヴィ＝ストロースの伝統がこの語に与える意味とはひじょうに異なる意味で使っています¹³⁾。」

10) Pierre Bourdieu, *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Éd. de Minuit, 1979. ピエール・ブルデュー『ディスタクシオン 社会的判断力批判 I・II』石井洋二郎訳、藤原書店、1990年。

11) *La Distinction*, p. 20. 『ディスタクシオン I』, p. 35.

12) *ibid.*, p. 20. 同書, p. 34.

13) Pierre Bourdieu, *Choses dites*, Éd. de Minuit, 1987, p. 147. ピエール・ブルデュー『構造と実践』石崎晴己訳、藤原書店、1991年、p. 194. ここでの引用に際しては加藤晴久『ブルデュー 闘う知識人』(講談社、2015年、p. 187.)も参照した。

ここでのブルデューの発言に若干の補足しておく。構造主義の思考モデルは、レヴィ＝ストロースの近親婚の研究や、ロラン・バルトのモード言説の分析に援用されることで隆盛をきわめた感があるが、しかし、構造主義の原理がつぶさに看取できるのは、本稿で後述するヤコブソンらのプラハ学派の音韻論においてである。また、ソシユールは、一般に構造主義の始祖や先駆者と言われるが、彼自身は構造 structure という語彙を言語の性質を述べるにあたって用いることはなかった。Cf. E. Benveniste, *Saussure après un demi-siècle* (1963) in *Problème de linguistique générale I*, Gallimard, 1966, p. 42. (邦訳: エミール・バンヴェニスト「ソシユール没後半世紀」『一般言語学の諸問題』

一方、ここで言及されているレヴィ＝ストロースはどうかというと、ブルデューとは違って変わって、自らが音韻論の啓示を受けたことを実に素直に述懐している。「構造言語学がわたし（レヴィ＝ストロース）に教えてくれることになったのは、多様な事項にまどわされることなく、諸項を結び合わせている、より単純な、より理解しやすい諸関係を考察することが重要である、ということである¹⁴⁾。」こうしたレヴィ＝ストロースの言葉は、ブルデューの目にはずいぶん能天気なものに映ったことであろう。社会にある還元困難なものや抑圧されたものを素知らぬ顔でうっちゃっておき、抽象的な事象のみを相手にするのなら、そんなものは「純粋なお稽古」「無償の遊び事」でしかない。ブルデューの反発は、音韻論モデルの不完全性ではなく、むしろ、その無邪気なまでの純粋性に向けられている。「このトロイの木馬（音韻論モデル）をすんなりと受け入れる素地のある学問分野もあれば、そうでない分野もあった¹⁵⁾。」その中でも「民俗学が格好のえじきとなった¹⁶⁾」のは、民族学が音韻論の甘言に乗せられて社会的なもの一切を捨象し、単純で理解しやすいものだけを扱うことに合意してしまったからである、と。

それでも、わたしたちは、あえてこの「トロイの木馬」をいったん導き入れることにする。ブルデューのみならず構造主義以降の論客諸子からなにかと評判の悪い構造主義と音韻論ではあるが、彼らが批判するところの均質性や純粋性の適用範囲を無造作に広げなければ、音韻論の思考モデルは、むしろ有益なもの考え方になるからである。

2. 音韻論モデル

自然言語を細かく切り分けていくと、やがてはひとつの音や文字に達する。これらには、弁別特徴という音や意味を他の音や意味と識別する標がある。ただ、母国語の場合には、こうしたことに思いが及ぶことはまれである。したがって、外国語のケースを考えてみよう。さて、/p/と/b/という二つの音は、どちらがうのだろうか。そう問われた時に意識するのが弁別特徴である。この弁別特徴の差異が、二つの音が異なった価値を持つことの証拠となる。

/p/と/b/のどちらとも聞き取れるような曖昧な音を発することはできるが、ところが、これらが pig, big という語の一部になったときには、そうした曖昧さは消失する。無声か有声かという弁別特徴は「豚」か「大きい」という意味のいずれかに対応する。それまでグラデーション状に変化していた音は、弁別特徴というフィルターを通過することで、「豚」か「大きい」という対立する価値のいずれかに収束する。音のレベルでは曖昧な発

花輪光訳、みすず書房、1983年、p.47.)

14) Préface de Lévi-Strauss in Roman Jakobson, *Six leçons sur le son et le sens*, Éd. de Minuit, 1976, p.8. レヴィ＝ストロースによる序文。ロマン・ヤコブソン『音と意味についての六章 レヴィ＝ストロース序』花輪光訳、みすず書房、1977年、p.3.

15) Pierre Bourdieu, *Ce que veut parler. L'économie des échanges linguistiques*, Fayard, 1982, p.9. ピエール・ブルデュー『話すということ 言語交換のエコノミー』稲賀繁美訳、藤原書店、1993年、p.17.

16) *ibid.*, p.9. 同書、p.17. 括弧内の訳を一部変更。

音が可能であったが、意味が張り付くとそうはいかない。こうした意味の差異をもたらすものを弁別特徴という。/p/ と /b/ は、最初から別の音であったわけではなく、こうした意味との照合を経て、異なる価値を持った二つの音としてはじめて同定される。

一方、日本語でラーメン語頭の/ラ/は、/ramen/ と /lamen/ のどちらを発音しても意味が異ならない。ラーメンはあいかわらずラーメンのままだ。したがって、日本語では /l/ と /r/ は弁別価値を担うことがないゆえ、これらは独立したアイデンティティを持つ別の音ではない。一見、二つに見えたものでも意味のちがいに参与しない限り、それらは二つのものではないのだ。

要素の代入と置換を行い、結果、意味が異なるかどうか、という操作を経てわかることは、ひとつの項があらかじめ存在し、そこに後から意味なり価値なりが名札のように張り付くという実体的な考えがここでは否定されているということである。音韻論の価値決定のプロセスは、こうして所与の事象の存在を疑いつつ、時には憶測とは異なるアイデンティティを付与することがある。

『ディスタクシオン』は、こうした弁別価値による差異化を原理としている。資本の多寡、文化資本・経済資本の配分による座標軸へのプロットは、調査票の回答を弁別価値としてとらえることで、相対的かつ関係的な位置付けを表している。弁別価値を方法論の中心に据えつつ、一方で、音韻論に嫌悪を示すことは、一見、矛盾する態度のようであるが、今日のわたしたちから見ると、これは音韻論に代表される構造主義の思考モデルがいかにして社会的現実性を取り戻せるか、という問題についてのひとつの解決策のようにも思える。「まず何よりも重要なのは、弁別機能であり、表意作用を異らせる音の能力である¹⁷⁾」という音韻論者ヤコブソンと、「もろもろの財はそれらが関係的に知覚されるやいなや弁別的記号へと転換するのであり、それらはむろん卓越性＝上品さのしるしでもありうるが、また場合によっては通俗性＝下品さのしるしでもありうる [.....]¹⁸⁾。」という社会学者ブルデューの両者ともが弁別特徴の有効性については合意している。ただ、二人の間には、コンテキストをどれほど捨象してもなお意味を産出することをやめない言語記号を扱うか、社会の渦中においてはじめて価値の生じる「言説」「財」「行為」を扱うか、という対象の性質に由来する思想のちがいがあるのだ。

3. 『ディスタクシオン』のワイン推理

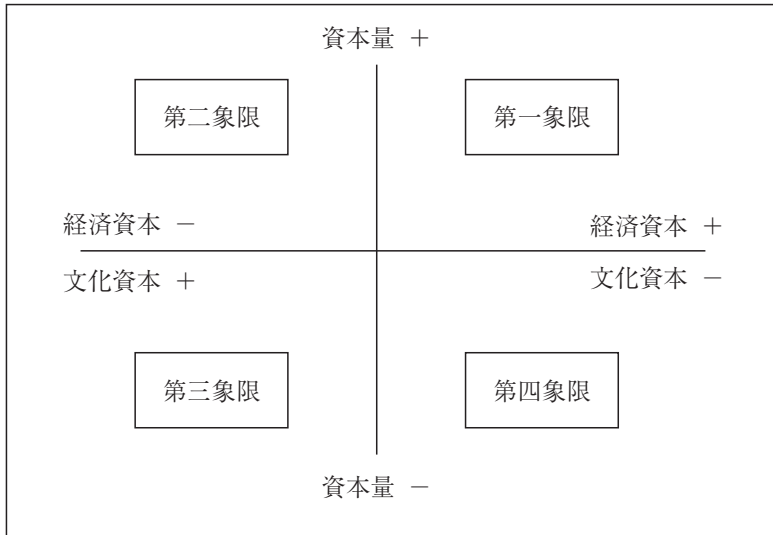
『ディスタクシオン』の訳者石井洋二郎氏は本書を解説する自身の著書で、資本の質と量を対立する弁別価値としてとらえつつ、ブルデューの社会空間を図示している¹⁹⁾。

それぞれの象限は対立する価値によって区切られている。

17) Roman Jakobson, *Six leçons sur le son et le sens*, Éd. de Minuit, 1976, p.44. ロマーン・ヤコブソン『音と意味についての六章』花輪光訳、みすず書房、1997年、p.53.

18) *La Distinction*, p.563. 『ディスタクシオン II』, p.364.

19) 石井洋二郎『差異と欲望 ブルデュー『ディスタクシオン』を読む』藤原書店、1993年、p.199.



出典：石井洋二郎『差異と欲望 ブルデュー『ディスタンクシオン』を読む』, p.80.

- 第一象限：所有する資本が多い。資本は経済資本の性質を帯びる。
- 第二象限：所有する資本が多い。資本は文化資本の性質を帯びる。
- 第三象限：所有する資本が少ない。資本は文化資本の性質を帯びる。
- 第四象限：所有する資本が少ない。資本は経済資本の性質を帯びる。

さて、『ディスタンクシオン』には45歳の弁護士S氏の言説が、大ブルジョワの嗜好を示す資料として紹介されており、この中にS氏がワインの美学を語るくだりがある。このワインについては、ボルドー、サンテステフ村が産地であることは明かされているものの、赤・白・ロゼといった色や、スティル（非発泡）・スパークリングといったタイプは示されていない。ここでは、弁別価値を用いた思考モデルの実践例として、このワインの銘柄を推理してみる。弁護士S氏の言説のなかでも傍点部分が特にヒントになってくる。

「三年前に飲んだワインのこともよく覚えている。その香り、ボルドーの味、年代もののかかなり珍しいサン・テステフのこと」。「1923年から1929年にかけてのボルドーワインについては、非常に正確に覚えているよ。ここにまだ1923年ものワインが十本ばかり残っている。それに1870年もの酒も四本」。上等のワインは「誰とでも飲むものではない。[.....]。それを飲むには一種の儀式が必要なんだ。一つはワインを室温になじませるための儀式、そしてもう一つはそれを飲むための儀式がね。いわばそれは、同じしかたでこれを楽しむ能力をもったある種の人々としかとりおこなえない聖体拝領なんだよ。[.....]。その価値がわからない人と飲むくらいなら、一人で飲んだほうがまだ」。「シャンパン付きの夕食というのはちょっと田舎っぽい感じがするが[.....]、ワインは種類も豊富だし、それぞれ違った味わいがある。シャンパンを

ワインと比べるのは、ちっぽけなフルートをオーケストラに比べるようなものだ²⁰⁾。

差異化の標は、軽微な嫌悪や忌避として表れている。「シャンパン」への軽蔑も、他の嗜好一般と同じように、主体の社会空間の位置によって説明がつくはずだ。『ディスタクシオン』(pp.140-141, 邦訳: pp.192-193)でシャンパンは、第一象限にプロットされており、すなわち、/資本量大・経済資本/という弁別特徴を示す生活様式空間にある。これと重なる社会的位置空間にある職種は商業経営者や工業実業家で、彼らは「古きフランスを体現する経営者たちの象徴²¹⁾」であり「すぐれて伝統的な飲物であるシャンパンに執着する傾向が強い²²⁾。」一方、弁護士S氏は、彼らと比べて資本量は同等ながら資本の質においては文化資本の比率の高い中央上部（第一象限と第二象限の境界線上部）に位置する。文化資本の割合が増すにつれて、教養や芸術への傾倒が顕著になることから、そうした位置にいるS氏の目には、盛大な乾杯や大声での談笑などシャンパンに伴う商業経営者や工業実業家の振舞いは無教養で野暮ったく映る²³⁾。「シャンパン付きの夕食というのはちょっと田舎っぽい感じ」であって、S氏にとってのワインはそれとは対立する価値を持つ。

シャンパンと同じ発泡性、すなわち同質の資本構成でありながら、より資本量の少ない（安価な）位置の第四象限に発泡性ワイン *mousseux* が位置している²⁴⁾。発泡性ワインの弁別特徴は、したがって/資本量小・経済資本/となり、これは資本構成は同じまま、資本量の少ない生活様式が採用する飲み物であって「希少な材（シャンパン）の安価な代替物²⁵⁾」となる。

この発泡性ワインの位置から文化資本側に寄った中央の位置には「普通の赤ワイン」がある。この位置はS氏のワインXと資本の多寡では対立するものの、資本の構成では同じものとなる。したがって「普通の赤ワイン」の性質はそのままに、縦に上昇して資本量を増やせば目的のワインにたどりつく。つまり、ワインXとは「資本量の多い赤ワイン」であると結論づけられる。ここまでのプロセスをa～eの順で整理する。

- a. ワインX（弁護士S氏のワイン）は資本の質でシャンパンと対立する。
- b. シャンパンは発泡性ワインと資本の量で対立する。
- c. 発泡性ワインは普通の赤ワインと資本の質で対立する。
- d. 普通の赤ワインはワインXと資本の量で対立する。
- e. ゆえに、ワインX＝高級赤ワインである。

ワインのタイプと価格帯がわかったところで、次は銘柄の推理に取りかかろう。弁護士

20) *La Distinction*, p.315. 『ディスタクシオン II』, p.35. 訳を一部変更。

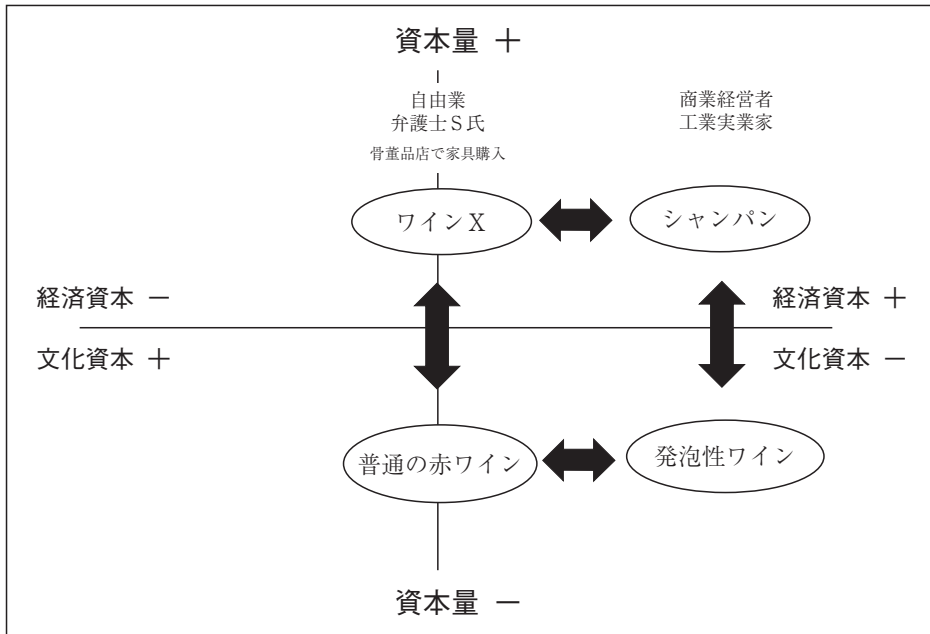
21) *ibid.*, pp.360-361. 同書, p.92. 訳を一部変更。

22) *ibid.*, p.353. 同書, p.83. 訳を一部変更。

23) *ibid.*, pp.140-141. 『ディスタクシオン I』, pp.192-193.

24) ブルデュエの実際の図 (*La Distinction*, pp.140-141) では、発泡性ワインは、先に引用した石井氏の図の第四象限の二箇所（うち一箇所はやや中央寄り）にプロットされているが、ここではシャンパン下方の発泡性ワインを取り上げる。

25) *La Distinction*, p.450. 『ディスタクシオン II』, p.210.



La Distinction, pp.140-141 に着想を得て鈴木が作成。邦訳 I, pp.192-193 も参照。

が位置する支配階級の生活様式には「骨董品店で家具購入」という嗜好が書き込まれている。年代を経たもの、伝統に根ざしたものに重きを置く傾向がうかがえよう。このことから、ボルドー、サン・テステフ村の格付けワイン *grands crus classés* のひとつである可能性が高くなる。なぜ格付けワインなのか。サン・テステフ村を含むメドック地区のワインの格付けは、1855年の第二回パリ万国博覧会への出品を企図して、ボルドー商業会議所の主導で行われた²⁶⁾。格付けは試飲による味見ではなく、以前から流通に関わってきた仲買人の価格評価にもとづいて決められた。その後現在に至るまで、ごくわずかの例外をのぞいて、名称や生産主体の変更はありつつも1級から5級までの格付けは変わっていない²⁷⁾。『ディスタクシオン』所収の1974年に行われた本調査において、弁護士 S 氏が1920年代のワインの記憶や、1870年のワインの所有について言及していることから、このワインも

26) 本稿執筆にあたって資料を検討する中で、格付けに至る経緯にはなかなか込み入った事情があることを知った。調べた中では、以下2点の野村啓介氏の論考がとりわけ参考になった。

- 1) 野村啓介「1855年のパリ万国博覧会準備にみるジロンド県万博委員会とワイン出品問題：フランス第二帝制下における万博政策と地域権力」『国際文化研究科論集』19巻，東北大学，2011年。
- 2) 野村啓介「1855年のパリ万国博覧会準備におけるジロンド県産ワイン出品——その決定プロセスにみる県万博委員会委員長 A. Gautier の役割——」『国際文化研究科論集』20巻，東北大学，2012年。

27) シャトー・カントメルルはオランダとの取引が主だったため、当時の仲買人に取引の実態が把握されておらず、当初リストに掲載されなかったが、直訴により万博開催中の1855年9月16日に追加された。(出典：シャトー・カントメルル公式サイト)

シャトー・ムートン・ロートシルトは1973年に2級から1級に昇格。

長期熟成を見込める格付けワインとみていいだろう。格付けの不変性と永続性、および酒質の長期熟成という特性は「長い時間夢を見させてくれる²⁸⁾」という絵画について披瀝されるS氏の美意識ともうまがあう。

メドック地区には60銘柄の格付けワインがあり²⁹⁾、どれも赤ワイン、格付けは1級から5級まであって、1855年の格付け当時とは評価が多少異なるとはいえ、1974年の時点でも級が上がるほど風格が増したことは想像がつく³⁰⁾。S氏のワインが造られたサン・テストエフ村にある格付けワインは5銘柄。1級はないが、2級には2銘柄ある。したがって、ワインXは、その二つのいずれか、すなわち、シャトー・コス・DESTOULNERL、または、シャトー・モンローズのどちらかである³¹⁾。

4. ワイン階級ヴィネラルキーの画定

本稿が音韻論モデルを採り入れたのは、ワイン階級を画定するにあたって、それぞれの階級が所与のものではなく、価値の対立によって画定されるカテゴリーであることを示すためである。そのためには、ひとつの事象が特定の階級の標になること、同じ記号に同じ意味が対応すること、そういった実体論的な憶測と決別せねばならない。「同一言語をさまざまな階級がもちいる。このため、それぞれのイデオロギー的記号のなかで多方向のアクセントが交差している。記号は階級闘争の舞台となっている³²⁾。」バフチンがここで言及する「闘争」は、ブルデューが好んで用いる語彙でもある。闘争とは、自らを他と区別するための戦略であり、価値やアイデンティティといったものが差異によって生じるという音韻論の牧歌的な訓話は、現実の社会空間においては、シビヤな群像劇となる。

ここでは、ボジョレー・ヌーヴォーについての言説を取り上げることで、ワイン階級の差異化の例を示す。消費行動の各々に所与のワイン階級が対応しているのではなく、差異化を目指す闘争の中で、はじめて階級は画定される。

言説1：『美味しんぼ』25巻、主人公山岡士郎のボジョレー・ヌーヴォー批判。

「お祭り騒ぎ、一種の遊び、ファッションとして飲むならそれも面白いけど〔……〕まともなレストランでも、まともな料理に合わせてヌーボーをすすめたりする始末〔……〕ボジョレ・ヌーボーをほかのボジョレと一緒にされることは、ボジョレ愛好家にとっては、大変迷惑なことなんじゃないかな〔……〕」（一方、山岡は、同

28) *La Distinction*, p.313. 『ディスタクシオン II』, p.32.

29) *Bordeaux et ses vins. XIX^e édition*, Bruno Boidron (dir.), Éd. Féret, 2014, pp.581-586.

30) 格付けが威厳を保ち続けてきたことは、たとえば、1973年に昇級したシャトー・ムートン・ロートシルトの昇級に向けての陳情活動などからもわかる。(参照：シャトー・ムートン・ロートシルト公式サイト)

31) ワインに詳しい人であれば、サン・テストエフという村名から、直感的にこの二銘柄を思いつくかもしれないが、ここでは対立価値にもとづく思考モデルの実践例を示すため模擬的な推論を試みた。

32) ミハイル・バフチン『マルクス主義と言語哲学 言語学における社会学的方法の基本問題』桑野隆訳、未来社、1989年、p.38.

じボジョレー地区で同じブドウ品種から造られるムーラン・ナ・ヴァンについてはヌーヴォーと対立する価値を認めている。「(ムーラン・ナ・ヴァンは)一番腰があってふくらみがあって、力のあるワインだよ」³³⁾。

この言説の価値を無化できる階級には二種類ある。ひとつには、この言説と同等か、それ以上の威信のある言説を発する余裕のある階級である。「ゆとりというものは、他者の客観化する視線にたいする一種の無関心であって、その視線の力を骨抜きにってしまう³⁴⁾」。そして、もうひとつは、こうした言説の価値から疎外され、まるで聞く耳を持たない階級である。これら二つの階級は自らのアイデンティティの確立にあたって他の階級を参照する必要がない、という点で自律している。懂れることもなければ、反面教師も必要としないのだ。

残るひとつの階級は、言説1が含む禁忌を知らされることで、自らの嗜好の更新を迫られる主体の帰属する階級である。この主体は山岡士郎に倣って、ボジョレーの新酒を嫌悪し、それと対立した価値の「腰があってふくらみがあって、力のある」ムーラン・ナ・ヴァンを好むよう励む。ある価値を蔑み、ある価値を崇める、といった差異化によって自らのアイデンティティを形成するのである。こうした言説を試金石として、弁別特徴において対立する3層の階級が画定される。

ワイン支配階級：自律した価値観・余裕アリ・上昇志向ナシ・長期経験

ワイン中間階級：依存した価値観・余裕ナシ・上昇志向アリ・短期学習

ワイン庶民階級：自律した価値観・余裕アリ・上昇志向ナシ・長期の生活知

ただ、悲しいかな、上昇志向に突き動かされた中間階級の勤勉は決して賞賛されない。「ただの知識っすよ知識、こんなの本見りゃ知れるじゃないすか〔……〕だから知識と経験は別って言ってんすよ、いくら(ソムリエ)資格があったところでワインのことわかっていなければ意味ないでしょ³⁵⁾。」あたかも呪詛のような言葉が、勤勉以外の方法知らない彼らを不安に陥れる。そうこうしているうちに、新たな価値が舞い込み、彼らのアイデンティティはますます脅かされる。

言説2：『マリアージュ ～神の雫最終章～』2巻、敵役遠峰一青によるボジョレー・ヌーヴォーとチーズ(エポワス)の組み合わせについて評価を下す審査員の内言。

「ボジョレーを含んだ後、重く強い香りのエポワスを食べると、とっつきにくいエポ

33) 雁屋哲・花咲アキラ『美味しんぼ』25巻、小学館、1990年、pp.85-87。引用中の表記については原典の「ボジョレ・ヌーボー」にしたがった。

34) *La Distinction*, p.229. 『ディスタンクシオン I』, p.315, 傍点ブルデュー。

35) 城アラキ(作)・松井勝法(画)・掘賢一(監修)『ソムリエール』16巻、集英社、2011年、kindle位置 No.69/180。

ワスがまろやかに感じ複雑さという意味で少々物足りない軽いボジョレーが重厚で多層的に感じる³⁶⁾」

風味の軽さゆえに軽んじられてきたボジョレー・ヌーヴォーが、「重く強い香りの」ウォッシュタイプのチーズとは抜群の相性を示す。先の言説1に感化され、ヌーヴォーを軽蔑することを美德としてきた中間階級は、ここにきて再び嗜好の書き換えを迫られる。なるほど、ボジョレー・ヌーヴォーも食材との組み合わせによっては良いワインになるのか……と正反対の価値観を受け入れる。ただ、それでも差異化の波は止むことなく、新たな価値が押し寄せる。

言説3：2019年11月21日（木）ボジョレー・ヌーヴォー解禁日のニュース。

「今年（2019年）はバナナや赤い果実の香り³⁷⁾はないそうです。合言葉はテロワールへの回帰と高級路線です³⁸⁾。」

カジュアルさを売りにしてきたボジョレー・ヌーヴォーが高級路線へとイメージチェンジする。先に愛でられた新酒の軽い風味が再び否定される。「バナナとイチゴボンボンのどぎつい風味 *goût caricatural de banane et fraise Tagada*³⁹⁾」は、この新酒の醸造法に由来するものだが、この風味については、同ワイン雑誌の前年の記事でも「個性のない工場ワイン “vins industriels” au goût uniforme⁴⁰⁾」として揶揄されている。ここに至っては、もはや、ボジョレー・ヌーヴォーらしからぬボジョレー・ヌーヴォーを求めるしかない。ワイン通を志す者はこの無理難題にどう挑むのだろう。だが、それでもなお差異化の追撃は止むことがない。

言説4：ワイン雑誌 *La Revue du Vin de France* ボジョレー・ヌーヴォー解禁日前日の記事，2019年11月20日。

「ボジョレーが早飲みで楽しめることはご存知でしょうが、抜栓して4時間待つてから味わってみてください。もはや別格です。ご友人らを驚かせたいなら2018年（前年）のボジョレー・ヌーヴォーをワインリストに加えてみてはいかがかと⁴¹⁾。」

36) 亜樹直・オキモトショウ『マリアージュ ～神の雫最終章～』2巻，講談社，2016年，pp.180-181.

37) ボジョレーの新酒で採用される炭酸ガス浸潤法による醸造では、バナナの風味や果実味を特徴とするワインができる。（『日本ソムリエ協会教本 2019』日本ソムリエ協会，p.25）しかし、一方、本文言説例1および3で示したように、この風味が仇となることもある。

38) 2019年11月21日（木）ボジョレー・ヌーヴォー解禁日の *Journal en français facile* のニュース。スクリーンショットを参照しつつ鈴木が訳出。

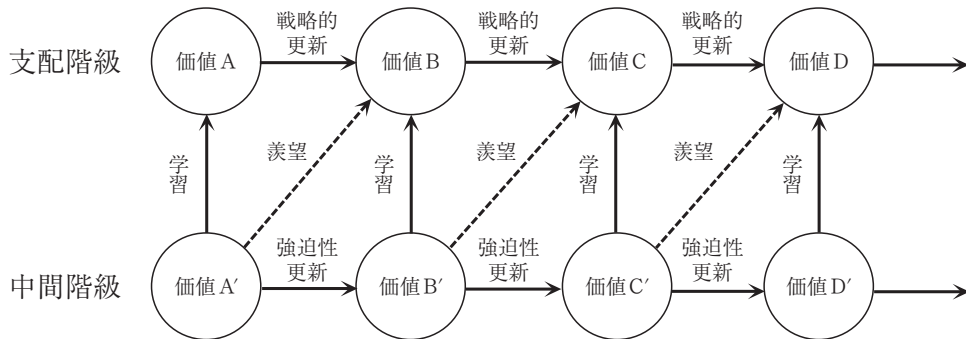
39) *La Revue du Vin de France* (larvf) サイト上の記事，2019年11月20日。Fraise Tagada はマシュマロに砂糖をまぶした Haribo 社の菓子。

40) larvf サイト記事，2018年11月15日。

41) *ibid.*，2019年11月20日。

早飲みを売りにしてきた新酒に「待つ」という新たな価値が対立する。抜栓後に待つことと購入後しばらく寝かせることを勧められる。友人らに差をつけたい一心のワイン通志願者は、この手の情報に目がないのだ。

逃げ水のような価値を中間階級は追い求める。捕まえたと思っても、いつも前方には逃げ去る目標があって、それこそが自らを託すべき価値であるかのように彼らの目には映る。



価値Aへの同化を目指しての学習は、自らのアイデンティティに関わる喫緊の案件である。価値Aは、勤勉によって受容されることで、教義的、道徳的、規範的性質を帯びた価値A'へと変質し、中間層はこのまがい物を身体化する。教えは説教臭くなり、物語は訓話になり、禁忌が幅を利かせ、教養は知識の寄せ集めへと断片化する。それでもどうにか価値A'を体得しつつある頃、そんな矢先に、支配階級の「自分の位置をずらす戦略⁴²⁾」によって生じた新たな価値Bが舞い込んでくる。こうなってしまうと価値A'は一挙に唾棄すべきものに転じ、価値Bこそがワイン律の正統となる。かつてヒステリックなまでに遵守してきた価値A'を俗なるものとして蔑み、まるで何事もなかったかのように価値Bを崇め、そのグロテスクなレプリカである価値B'を自らに宿すのだ。ところが、そうこうしているうちに新たな価値Cが.....

ボジョレー・ヌーヴォーを嬉々として飲むなんてワイン通じゃないね、とつい昨日まで威勢の良かった輩が、チーズとの相性によってはボジョレーは化けるよ、と言ったかと思えば、醸造方法への懐疑と産地への回帰という新たな価値への理解を求められ、あげくの果てには、新酒のアイデンティティであった早飲みにまで疑問が呈される。さて、今度はどんな新たな価値が襲来するのだろうか。支配階級が行う不断の差異化の前に中間階級はかくも無残である。

5. ワイン言説の分析

ここまでの理論的な考察を踏まえてワイン言説の分析を試みる。消費者一般にとって、ワインの大きな問題は価格と味の関係である。銘柄を隠した状態で飲んで、どちらが高い

42) *La Distinction*, p.321. 『ディスタクシオン II』, p.43.

ワインかを当てるテレビ番組の企画があるが、あれほどの大きな価格差⁴³⁾でなくとも、高いワインは安いワインよりほんとうに美味しいのだろうか、自分には高いワインの価値がわかるのだろうか、と疑問を抱いたことのある人は少なくない。自らが美味しいと思うワインは、はたして高いワインなのか。味という主観と、価格という客観とのあいだで、わたしたちは何を考え、どんな言葉を残すのか。そうしたことを考えてみたい。

一昨年に続き、昨年7月に本学経済学部主催にてワインの講演を行った⁴⁴⁾。この講演に続き試飲講座も行い、ここでは価格の異なる4種のワインを銘柄を隠して飲み比べ、最も価格の高いワインを当てる、というコーナーを設けた。最高価のワイン10,439円(税込)と最安価のワイン434円(税込)では24倍の価格差がある。最安価のワインを除いて、他3種のブドウ品種はピノ・ノワールで統一した。以下がワインのリストである。

① 10,439円(税込 Aeon de WINE)

産地：フランス、ブルゴーニュ、シャンボール・ミュジニー村
生産者：ルー・デュモン(仲田晃司氏)
ブドウ品種：ピノ・ノワール、生産年：2015年

② 434円(720ml)(税込 Amazon)

商品名：酸化防止剤無添加の美味しいワイン
産地：日本、生産者：サントリー
ブドウ品種：非表示(外国産濃縮ブドウ果汁還元)、生産年：非表示

③ 1,540円(税込 エノテカ on line)

産地：フランス、ラングドック、生産者：バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ブドウ品種：ピノ・ノワール、生産年：2015年

④ 1,238円(税込 Amazon)

産地：チリ、生産者：コノスル
ブドウ品種：ピノ・ノワール、生産年：2015年

調査は試飲講座の受講者44名を対象に行った。調査票については、講座の予行演習を兼ねてスタッフ11名で同条件で行った調査も合わせて分析対象としている。受講者には4つの中から最も高いと思うワインに投票してもらい、それと並行して、選んだ理由と①～④の各ワインについて感じたところを別紙に無記名でつづってもらった。調査票への記入の

43) 2019年1月1日の「芸能人格付けチェック」(朝日放送)では、100万円と5000円のボルドー産ワインが出題されている。

44) 「ワインはなぜわかりにくいのか 2——わかりにくさを操る戦略——」(経済学部主催講演会)、2019年7月20日、講演：13-15時、試飲講座：15-16時。講演72名、試飲講座44名の参加があった。



タイミングは、投票の前後、およびワイン価格発表前後のいずれでも良いとした⁴⁵⁾⁴⁶⁾。

受講者の約3割が4銘柄の中から最高価のワインを当てている。以下では、①最高価、②最安価、④最多得票のワインそれぞれについて受講者が書き記した評価や感想、および、選択の理由を取り上げながら言説の特徴を見てゆく。

①最高価のワイン（10,439円税込）

「香りでわかりました」等の香りについて好意を示す言葉が多く（11）⁴⁷⁾、これはピノ・ノワール種の特徴によるものとも考えられるが、香りが差異化に大きな役割を果たしていることは確かである。色や外観についてのコメントは3件に留まったが、これは4つともが赤ワインであり、ピノ・ノワール種の色調から大きく外れたものがなく、アイテム間に差異が乏しいためであろう⁴⁸⁾。相対的な差異が言説の糧になっていることは以降のコメン

45) したがって、同じコメント欄に銘柄発表前と後の双方のコメントが混在している。試飲コメントを本研究の資料にすることについては調査票に記載し、受講者の承諾を得ている。また、記入の有無や分量についても受講者の恣意に委ねた。なお、試飲コメントの分析方法については受講者、スタッフともに知らせていない。

46) この試飲会に先立つ講演会では、仕事で酒を扱った経験や、ワインを飲む頻度についてのアンケートを行っている。受講者72名のうち59名から回答があった。

1. お酒を扱う仕事をしている、または、お酒を扱う仕事をしていましたか。

①ある 11（18.9%） ②ない 47（81.0%）（この質問のみ無回答1件）

2. ワインを飲む頻度はどのくらいですか？

①週に複数回 11（18.6%） ②週1回程度 9（15.2%） ③月数回 11（18.6%）

④月1回程度 12（20.3%） ⑤もっと少ない 12（20.3%）

⑥飲まない（飲めない） 4（6.7%）

*単位：名

47) 本文中のカッコ内の数字はコメント数を表す。ただし同一人物が同じ項目（たとえば「香り」）について同様と判断できる複数のコメントを連ねた場合でもそれらを1件と数えた。特に括弧の表記のないものは1件を意味する。

ワインおよび価格	「最も高い」と答えた回答数
① 10,439円	17 (30.9%)
② 434円	7 (12.7%)
③ 1,540円	8 (14.5%)
④ 1,238円	21 (38.1%)
無回答	2 (3.6%)
総 数	55

トを見れば明らかである。

ワインの価値を追認する表現が目立った。「やっぱり美味しい (2)」「空のグラスを嗅ぐとたしかに花のかおりがしました」「さすが」「今まで飲んだ高いワインと同じ味がする」。これらのコメントが価格発表の前後のいずれに記入されたかはわからないが、これら言説に共通しているのは、過去に遡行しつつ、ワインの価値を改めて承認していることである。「やっぱり」「さすが」「たしかに」といった納得の意を表明する主体は、たとえ擬似的ではあっても、価格と味の照合の瞬間に立ち会い、自らの判断の正当性を認めている。こうした追認が見られたのはほぼ①のみである。

「美味しい」に類するコメントは11件と目立ったが、一方「飲みやすい」は2件のみ。このデータを②と比べると「おいしい」と「飲みやすい」が、対立する価値であることがわかる。

タンニンへの言及を含めて「渋味 (8)」についてのコメントが目立ったが、これについては好悪の判断とは結びついていないようだ。

明確に否定を示すコメントは「好きになれなかった」の1件にとどまった。単に「好きではない」ではなく、「好きになれない」という可能の助動詞が否定形で表れており、ワインの価値を客観的に認めた上で、自らの味覚の資質を対比させていることがわかる。

②最安価のワイン (434円税込)

不味い、と正面切って断じるコメントは1件もなかった。このワインだけは糖分の軽い甘みが実際に感じられるレベルで存在し、したがって「甘い (19)」という評価は受講者の味覚の客観性を示している。この「甘い (19)」という味覚の客観が「飲みやすい (10)」という主観に変換されているようだ。「おいしい」は1件のみで、不味いと同様にここでは価値を評価するための語彙となっていない。これらのことを踏まえつつ「甘いワインは」を主語として潜在的な語彙をカッコに入れつつ文を構成してみると「安いワインは、甘く、(不味くなく)、飲みやすく、(美味しくない)」という言説ができあがる。

「飲みやすい (10)」に続く「ジュースのよう (4)」「フルーティー (3)」「水々しい

48) 「濃い」とだけ記されたコメントは色調ではなく味を表すものと解釈した。

〔フレッシュ〕と解釈〕「あっさり」という一連の表現は、先に『美味しんぼ』でも槍玉にあげられたボジョレー・ヌーヴォーを形容する際に用いられる常套句でもあるが、これらが低価格ワインを識別する際の弁別特徴となっているようだ。

④最多得票数のワイン（税込1,238円）「最も高いワインと判断した件数が最多のワイン」

肯定的なコメントは「重厚」「こくがある」「強い力を感じる」「香りが高い」「味、香りとも良い」の5件あったが、一方で、否定的なコメントが8件⁴⁹⁾と最も多く、「くさい(2)」「ネコのえさ」「かびくさい」「だまされた」という怨嗟めいたものもあった。受講者全体の味覚については、②のワインの「甘い」の評価から、いちじるしい偏りがないことはわかっているが、そうした受講者の多くが、このワインを最も高いと判断した。「のみやすい」が1件であったことから、このワインが②の対極の性質であることがわかる。ここでも有力なコメントをもとに言説を構成してみると、「高い(と感じる)ワインは、甘くなく、飲みやすくなく、(好悪はさておき)なんらかの強い性質(癖)のあるワイン」となる。

ここではコメントに逆説や留保が表れる頻度が高かった。「おいしくなかったけど一番高いと思う」「好みではないけれど高いと感じる」「あまり好きではない、しかし値段は高いと思う」「これが一番高いと思いました。高いワインはいつも味がいまちなので」。つまり、受講者が④を最高価のワインと判断したのは、必ずしもこのワインを最も美味しいと思ったからではないのだ。

高いワイン≠美味しいワインというように、同一の受講者の内で価値の乖離がいちじるしい例を引く。

受講者A：①「好みのワイン」、④「おいしくなかったけど一番高いと思う」

受講者B：①「香りが高く一番旨かった」、④「これが一番高いと思いました。高いワインはいつも味がいまちなので」

受講者C：①「時間がたつと香りがすごく良くなってきました。さすが1万円……?」、④「私はこれを予想(1番高いものに)しました。やはり、たるの香りにだまされた?感がありました。」

良いと認むべきものと、実際に良いと感じるものが異なりジレンマに陥る。「自分でおこなう分類〔等級づけ〕に自信がなく、また自分が自然に向かってゆく趣味と意志的に選んだ趣味のあいだで引き裂かれる⁵⁰⁾」という事態が生じている。安物を美味しいと思うことは、経済性の面から見れば好ましい資質と言えなくもないが、そうしたフェイクを甘受できるほどわたしたちはお人好しではないようだ。コストパフォーマンスは、嘘つきのは

49) 味や匂いについての否定的な判断をカウントしている。本文で後続する「くさい(2)」「カビくさい」はこの件数に含むが、「ネコのえさ」「だまされた」はカウントしていない。

50) *La Distinction*, p.376. 『ディスタクシオン II』, p.112.

じまりなのかもしれない。価格というグローバルで均質な価値尺度に直面してもなお「わたしはこれが好き」と居直りつつ、価値の多様性を謳うことができるのか。好意を示す対象が自らのアイデンティティとなる時、それでも人は安くて旨いワインを愛しつづけることができるのだろうか。

6. ここまでの結論と次稿への展望

音韻論、および、ピエール・ブルデューの階級概念を踏まえつつ、ワインの言説を考えるにあたっての思考モデルを吟味してきた。ある事象の価値をとらえるにあたって、対立する価値の存在や不在を意識することは、なにも構造主義の思想に限ったことではないが、教義的なワイン言説が説く/上品・下品/, /鋭敏・鈍感/, /成熟・未熟/, /伝統・新興/といった価値の対立は、音韻論以来の弁別特徴をモデルとしている。価値は対立によってもたらされる。したがって、たとえ表立ってはいなくとも、粋を尊ぶときには、必ず野暮を蔑んでいる。一見そうは見えない言説では否定項は三次元化した水準に隠されている。「赤ワインに肉、白ワインに魚というのは、ひとつの目安に過ぎません」という言説は、気楽さを装いつつも、赤ワインなら肉、白ワインなら魚というこれまでの通説をダサいと断罪しつつ、より繊細な感覚を称揚することで/新・旧/の価値を対立させながら、ワイン律の更新を矯正しつつ強制することに勝機なり商機なりを見出している。

次稿では、ここで提示した思考モデルや方法論にもとづいて、教育的ワイン言説の分析を試みる予定である。

【主要参考文献】

*脚注のみで示した文献および資料もある。

- ・ Pierre Bourdieu, *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Éd. de Minuit, 1979.
- ・ ピエール・ブルデュー『ディスタンクシオン 社会的判断力批判 I・II』石井洋二郎訳、藤原書店、1990年。
- ・ Pierre Bourdieu, *Ce que parler veut dire. L'économie des échanges linguistiques*, Fayard, 1982.
- ・ ピエール・ブルデュー『話すということ 言語交換のエコノミー』稲賀繁美訳、藤原書店、1993年。
- ・ Pierre Bourdieu, *Choses dites*, Éd. de Minuit, 1987.
- ・ ピエール・ブルデュー『構造と実践』石崎晴己訳、藤原書店、1991年。
- ・ 石井洋二郎『差異と欲望 ブルデュー『ディスタンクシオン』を読む』藤原書店、1993年。
- ・ 加藤晴久『ブルデュー 闘う知識人』講談社、2015年。
- ・ ミハイル・バフチン『マルクス主義と言語哲学 言語学における社会学的方法の基本的問題』桑野隆訳、未来社、1989年。
- ・ Roman Jakobson, *Six leçons sur le son et le sens*, Éd. de Minuit, 1976.
- ・ ロマーン・ヤーコブソン『音と意味についての六章』花輪光訳、みすず書房、1977年。
- ・ J. D. ヴァンス『ヒルビリー・エレジー アメリカの繁栄から取り残された白人たち』関根光宏・山田文訳、光文社、2017年。

【謝辞】

本文で言及したワイン講演および試飲講座を開催するにあたっては多くの方にお世話になりました。当日のワインの健全性をチェックするにあたっては、日本ソムリエ協会ワインエキスパートの資格をお持ちの後藤健治氏（本学職員）と同資格保持者の長嶺啓子氏、および、定食屋「はこんち」店主木本葉子氏の助力を得ました。また、本学研究支援課の松田秀美氏には、テイastingシートやフライヤーの作成、および当日の受付などをご担当いただきました。ゼミ生には、グラスの洗浄や調査票の回収などを手伝っていただきました。他にもここにお名前をあげていない方のお世話にもなっております。みなさま、ありがとうございます。