

# 行為の中で発現する対象の価値の記述

## The Description of Emergent Objects' Values through Action

青木 洋子<sup>\*1</sup>  
Yoko Aoki

<sup>\*1</sup> 東京大学大学院教育学研究科  
Graduate School of Education, The University of Tokyo #1

Value of objects in environment emerges through human action. Although the same tools were used, different forms of transporting food appeared at the meal setting. On the contrary different tools including the human body were used equally with respect to the function. In this sense, objects and the human body often have the same value. That is because tools are used for achieving the same goal in a specific event. It was suggested that value of the object in use was defined by human action rather than its classification.

### 1. はじめに

環境中の対象の価値は、使用されることで決定するという側面を持つ。その対象が何であるかは行為という文脈を与えることで変化する。同じ対象でもコーヒーを飲むのに使用されればカップと、花を生けるのに使用されれば花瓶と呼ばれる [Labov 73]。

対象には複数の特性が備わっており、道具をつかひこなすということはそれらの中の一つを状況に合わせて利用することだと言える。人間の道具使用は分類を超えて行われるダイナミックな営みである。使用することで現れる対象の価値を記述することを目的に、道具の多用される食事場面の分析を行った。

### 2. 観察場面

内容に先立ち本研究の分析対象になった食事場面についての説明を記す。本研究は日本人の成人健常者の2名の複数の食事の様子をビデオ撮影し分析したものである。両者の区別が必要な場合には便宜的に被験者 A、被験者 B と表す。献立はこちらで指定したが、使用する食具は箸、スプーン、フォーク、ナイフ、れんげの中から好きなものを選択してもらった。本研究で扱うのは丼物と定食を食べた場面で前者では食器として丼、後者では平皿と汁碗が用いられた。食具は被験者 A が箸を、被験者 B が丼の際に箸を、定食ではフォークとナイフを選択した。献立は被験者 A が親子丼とフライの定食、被験者 B は麻婆丼とチキンステーキの定食と異なっており実験的手法として厳密な統制がとれていない点を付記しておく。しかしいずれの食事にも炊いた米が出されており、また米の盛られた食器は被験者間で同じであるので、白飯を食べる際の道具使用に関して献立の違いは今回の分析において差し支えない範囲と考える。

### 3. 同じ道具の異なる利用法

米は日本人にとって代表的な食材である。米は深さのある碗で箸を使用して食べるのが日本人にとっては一般的である。また一方で、平皿に米が盛られてくる場合もある。主菜が洋食の時にはそれに合わせて米にも平皿が使用されることがある。

まず始めに米を食べるのに馴染み深い碗型の食器を使用した例を見ていく。丼と箸を用いた食事で、被験者によって食器の使用に違いが見られた。まず一つはア) 食物を食具ですくって口へ運ぶ食べ方(被験者 A、被験者 B)、もう一つはイ) 食器を口へ付けて掻き込むという食べ方(被験者 B)である。被験者 A では食事の開始から終了まで一貫してア) で食べ進めた。被験者 B の食事では序盤にはア) が、中盤からイ) が現れた。

丼物の白飯は底にあるもの程汁気を含んでおり、箸ですく取りにくくなる。被験者 B はこの食物の変化に対し [すくう] を止めて [掻き込む] 動作を選択したものと考えられる。被験者 A は [すくう] 動作自体を変化させていた。食事の序盤の [すくう] は箸を垂直方向へ持ち上げる動きであったが、食物の減少に伴い段々食器の傾きが急になり、食器の内面に沿わせて食物を挟むような動きですくっていた。食物が水分によって塊を形成できないので、箸に乗る食物の量は格段に減っていた。被験者 A、被験者 B どちらも食べ始めの [すくう] 動作は、開いた箸を垂直方向へ引き上げる点が同じであった。しかし水分を含んだ食物に対して道具の操作が異なった。

### 4. 機能的に等価な道具使用

異なる道具で共通の食材を食べる際の道具使用としてウ) 碗と箸、エ) 平皿とフォーク、ナイフの比較を行った。どちらにも観察される [すくう] という動作に関して、ウ) では食物を箸に載せる時に、碗の垂直に立ち上がった内面へ箸の先を向けてすくう動作が頻発した。エ) ではナイフで食物を切り出し、その一口分を刃で押さえながらフォークに乗せていた。

碗と平皿はどちらも食物を盛る道具であるが、両者の弁別特性は深さの有無である。従ってウ)とエ)に見られる道具使用の差は深さに対する異なる対処と解釈できる。食器が深さを有する場合には食器の深さを利用し食具に食物を乗せるが、食器に深さが無い場合には食具の面を垂直にして深さを創り出していた。異なる道具に等しい機能を発見し利用していると例と言える。

また平皿に盛られた米を箸で食べる場合に、映像上不鮮明で確実に食物を押さえているとの断定が難しいのではあるが食物を箸に乗せる際に食具を持たない方の手の人差し指が食物に伸び、食物を押さえているように見える場面があった。利用できる道具がない場合には、身体にもその機能を持たせることがあるようだ。

## 5. 道具と身体境界

食物を押さえる面として、食器や食具の面を利用する場合と身体を使用する場合が見られたが、これは環境中の対象と身体境界が機能面で揺らぐ例と捉えられる。対象と身体は物理的には非連続的であるが、食事において同じ価値を持つことがあると言える。この意味において道具と身体境界は曖昧である。

道具と身体境界には明確な区別が付けられないという主張がある。棒を使って探る場合には棒はもはや知覚対象ではなくなり [Peck 96]、棒を用いて対象を探る時には棒の先が、棒を使わない時には指先が知覚システムの末端となる。このように知覚システムとしての身体は道具を用いることで延長され得ることがある。[Hirose 02] は両者の固定的な境界は存在しないが知覚と行為の活動によって区別されると論じている。

食事に用いる道具の分類方法は研究者や研究領域により異なる。食器と食具の区別という点でまとめると、民具学では両者の区別はせず飲食用具として一まとめにしているが [宮本 97]、考古学では飲食容器と飲食具 [佐原 97]、道具学では食器、食具 [山口 01a] とそれぞれ対立させている。考古学や道具学では器と具が相まって機能を発するという認識がある。しかし碗のように器として食物を盛り、具として口へ運ぶ道具もあり、器と具は必ずしも対立しないと言える。

このようにある対象を明確に分類するには大きな困難が伴う。本研究で分析からは

すくう時の補助面：身体（指）＝ナイフ＝井

口へ運ぶ：箸＝フォーク＝井

(※＝は機能的に等価であることを示す。)

という結果が得られた。使用される状況によって同じ道具であっても異なる機能が利用され、また異なる道具が同じ機能で利用されていた。

## 6. 身体の外在化としての道具

食事に用いられる道具の考察は [山口 01b] に詳しい。食器は食物の状態と関連しており、パンや寿司など塊となる食物では食器は不要あるいは敷物程度の役割を果たすもので良い。しかし固形でも食物の寸法の小さい豆などには

皿が必要となる。また食物の粘性が増すと碗が用いられるようになり、更に液体に至れば碗やカップが使用される。

山口はまた、口は食器、舌と歯は食具であると主張している。口は食器と接触し食物の取り込みが可能となることから、食器の一部と見なすことができる。動物の口はアリの様に餌に特化した形状をするのが一般的だが、人間は雑食性である為、特定の食物に対応した口を有していない。舌はその動きで食物をすくい取る動きをすること、そして歯は噛み切ることから食具と同じ働きをする。食物の調理も食具と無関係ではない。調理の段階で細かく切ることや柔らかい食品を使用することは食事に先立って歯の役割を果たし、また昔臼歯のない老人が食物を手臼で搗いて食べていた例は、歯の外在化である。食事に用いる道具は身体と食物そしてそれを摂取する前段階の調理まで含めて考えるべきなのである。

調理から口に入れて飲み込むまでの過程で、食物摂取に適した状態に食物を変形させる必要がある。それがどの段階で行われるか、何を以て行われるかには選択の幅があり、それが道具の操作のバリエーションとして発現するものと考えられる。そしてそれらは食物を摂取するのに適した状態に変形して口へ運ぶという目的の下で使用される為、機能としては等価なものが現れるのだと考えられる。

## 7. 食事という事象における道具と身体

生物学的に見て食事の最終目的は食物を体内に取り込むことであり、その為には身体の構造上喉を通過させなければならない。従って食物を飲み込める状態に変形させることが広い意味での食事となる。調理から嚥下までを一連の事象とみなすと、食器や食具を用いて中心的に行っているのは食物の変形のうち一口分の量にすることと口へ運ぶことである。

食器は食物を盛る道具と定義されるが、食物を盛るのは(狭義の)食事の開始段階に当ってはまる機能で、食べ始めてからは機能面では時として食具と同じ価値を持つ対象となる。

食パンを食べるには食器が必要ではない。その理由は食物自体が形状を保持できることと、道具を用いなくても口で一口分を噛み取ることができ、その後咀嚼し嚥下できるという性質によるものである。食物を支持したり形状を保持したりする食器の性質を食物自体が持っている、つまり食器の機能を内在しているとも言え換えることができる。支持や形状の保持が必要となる食物には食器や食具が用いられ、一口分に分割され口へ運ばれる。食物摂取を成功させる機能的に等価な道具や行為の組み合わせは単一ではなく、道具の操作のバリエーションとして表出する。

このように道具を使用するという事は、対象の分類を超えて機能を利用することである。対象が何であるかよりむしろ行為を通して対象の価値が発現するのである。

## 8. おわりに

食事は食事作法という文化的影響を強く受けるが、この面に関する考察は未踏襲のまま残った。また、食事における道具の操作は食物の減少に大きな影響を受けていたが本稿では触れられないままであった。

成人の食事場面の観察は非常に日常的で当たり前の事象ではあるが、この分析を通し将来的には道具を使いこなすとはどういうことであるか、例えばロボットに人間と同様に道具を使用させるとすればどのような情報を与えれば良いかといったより高次の問題解明に貢献できるものと考えている。

#### 参考文献

- [Hirose 02] Naoya Hirose: An Ecological Approach to Embodiment and Cognition, *Cognitive Systems Research* 3, Elsevier Science, 2002.
- [Labov 73] Labov, W.: The Boundaries of Wards and Their Meanings., *New Ways of Analyzing Variation in English*, Washington: Georgetown University Press, 1973.
- [宮本 97] 宮本常一, 芳賀登, 石川寛子 (監修): 日本の食文化 9: 台所・食器・食卓, 雄山閣出版, 1997.
- [Peck 96] Peck, A. J., Jeffers, R. G., Carello, C., & Turvey, M. T.: Haptically perceiving the length of one rod by means of another, *Ecological Psychology*, Vol. 8, Hillsdale N.J.: Lawrence Erlbaum Association, 1996.
- [佐原 97] 佐原真: 食器における共用器・銘々器・属人器, 日本の食文化 9: 台所・食器・食卓, 雄山閣出版, 1997.
- [山口 01a] 山口昌伴: 食の道具たち 1, 食の科学 276号, 光琳, 2001.
- [山口 01b] 山口昌伴: 食の道具たち 3, 食の科学 279号, 光琳, 2001.