

「ルネッセ」の今とこれからの 考えるための10冊

「内と外」「過去と現在」をつなぎ直し、新たな価値をつくりあげるため、生活文化や教育、芸術のあり方を捉え直すことが重要です。今号で紹介した事例の理解をより深める助けとなる10冊を選びました。



6 『文楽の日本』 —人形の身体と叫び—

フランスの批評家である著者は2004年に大学の特任教授として来日し、文楽と出会う。文楽のみならず女義太夫にも親しみ、自身も義太夫を学んだ体験の観点から論じる新たな文楽論。西洋演劇や歌舞伎、能との違いも視野に入れ、多くの創見とエスプリに満ちた身体芸術論、比較文化論を展開する。外から文楽を語る視点には学びが多い。

フランソワ・ビゼ=著 秋山伸子=訳
みすず書房 / 2016年



7 『人間にとって科学とは何か』

真理の探究という知的営みから、社会システムや価値、倫理を変えるほどの巨大な存在となった科学。今や科学者だけでなく、われわれ生活者も科学に対して無関心ではられない時代である。生活・社会に対する科学の影響を理解するためのリテラシーを養うため、近代以降の科学の発展の歴史と社会との関係をひもとくとともに、科学教育を含めた横断的な一般教育の必要性を提言する。

村上陽一郎=著
新潮選書 / 2010年



8 『ドイツのコンパクトシティはなぜ成功するのか』 —近距離移動が地方都市を活性化する—

人口減と超高齢化が進む日本。現状の都市計画や交通システムのままでは、市民サービスの低下は止まらず、自治体そのものが消滅していく可能性が高い。待ったなしの課題への解決策を、ドイツにおける移動距離の短いまちづくり「ショートウェイシティ」や自転車の活用などに学び、コンパクトシティの本質を見極めた。

村上敦=著
学芸出版社 / 2017年



9 『メディア・アート原論』 —あなたは、いったい何を探求しているのか?—

コンピュータの発達により登場したメディア・アート。今や芸術表現にとどまらず、ゲームや舞台演出、人工知能やバイオ・テクノロジーなど広がりを見せているが、その明確な定義を知ることは難しい。本書では、現場を熟知した第一人者が、対談形式でその過去・現在・未来を解説するなかで、これからの表現方法の可能性を読者にも問う。

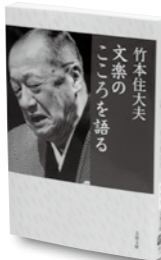
久保田晃弘、畠中実=編
フィルムアート社 / 2018年



10 『文楽のこころを語る』

当代随一の浄瑠璃語りであり人間国宝でもあった七世竹本住大夫(2018年4月没)。三大名作から10年に一度の珍しい演目まで19演目について、独自の語り口で、作品の面白さや詞の一行一行に込められた工夫や解釈を分かりやすく解説する。芸の真髄を語りつくす本書は、文楽ファンのみならず文楽初心者にもおすすめ。

竹本住大夫=著
文春文庫 / 2009年



1 『大阪料理』 —関西割烹を生み出した味と食文化—

本書の冒頭では、関西割烹のルーツである大阪の食文化の歴史をたどり、今日までの変遷と、そこに通底する精神性を解説。それをふまえ、本編は大阪料理会に所属する料理人による多彩な大阪料理が披露される。前半は戦前から昭和、後半は平成の大阪料理が50選ずつ、美しい写真と解説やレシピとともに紹介されるという充実した構成。

大阪料理会=監修
旭屋出版 / 2017年



2 『日本メディアアート史』

戦後日本の技術革新とともに進化したメディアアートの通史。60年代を牽引した草月アートセンターに始まり、大阪万博、つくば科学博、セゾン文化など、その背景を成す時代像に焦点を当て、当時を知る人びとの取材を重ね緻密に論ずる。芸術家たちがテクノロジー、マスメディア、社会といかに結び、切り離し、独自の芸術表現を成し得たのか? 2025年の大阪・関西万博開催の参考にも。

馬定延=著
アルテスパブリッシング / 2014年



3 『リベラル・アーツの源泉を訪ねて』

日本におけるリベラル・アーツ教育の先駆けとされる国際基督教大学の元学長がその本質に迫る。古代ギリシャに遡り、リベラル・アーツの源流とされる数学の知的営みをたどりながら、西欧世界における知の形成のあり方とリベラル・アーツの理念を示す。原点に立ち返ったうえで、教養主義などと混同される一般教育の現代における意義を整理し、大学教育の今後の方向性を示唆する。

絹川正吉=著
東信堂 / 2018年



4 『地域主権の国 ドイツの文化政策』 —人格の自由な発展と地方創生のために—

芸術文化を、個人の趣味嗜好や市場原理で操られるものとして放置せず、公共の財産と捉える。その視点から立ち上がってきたのが、芸術文化と市民をつなぐ“社会政策としての文化”の発展だ。ナチス政権の負の時代を経て、ドイツ各地で育まれた文化的コモンズ形成の歴史を多面的に考察。日本が取り組む地方創生にもひとつの指針を与える。

藤野一夫、秋野有紀ほか=編
美学出版 / 2017年



5 『日本の食文化史』 —旧石器時代から現代まで—

食文化研究の第一人者である著者が、日本の伝統的食文化がどのように形成されてきたかを俯瞰してまとめた通史。日本独特の地形、気候、宗教観などに影響され生み出された、味噌、醤油、だし、寿司、ソバ、テンプレなどにまつわる歴史をひもとくことは、世界的に人気を博している日本食の魅力を再発見することにもつながっていく。

石毛直道=著
岩波書店 / 2015年

