

ソフィア・シンポジウム2024

メイド・イン・ジャパンの グローバルヒストリー： 工芸品とテロワール産品からみた 交易の文脈と場

Sophia Symposium 2024:

Global History of 'Made in Japan'

Contextualization and Place-Making of Crafts and Terroirs

2024年12月8日 10:00-18:00

上智大学 図書館9F 921号室

主催：上智大学アメリカ・カナダ研究所、法政大学比較経済研究所

明治期から昭和期にかけて、日本が世界市場にメイド・イン・ジャパンを輸出するには、大幅な発想の転換と文脈・場づくりが必要でした。この会議では、工芸品や緑茶をはじめとしたテロワール産品に注目し、日本製品の輸出においてどのような概念の転換、展示方法の変革、価値評価の見直しが行われたかを探ります。また、輸出を支える場の形成について、ローカルな次元で、産地がどのように変容したのかを考察します。同時に、グローバルな次元での人の移動やネットワークが、メイド・イン・ジャパンの形成に与えた影響についても示します。美術史、建築史、経済史、地理学、文化人類学の専門家が登壇し、日本の貿易品史を新たな視点から提示することを目指します。

Behind every 'Made in Japan' exported good lies a rich tapestry of broader contexts and places. This conference aims to forge a new history of traded goods by exploring the concepts, narratives, spaces, interregional networks, and trajectories that have shaped export products on a global scale. Focusing on the early exported genres of crafts and decorative arts (工芸) and terroir products such as green tea, the conference will reveal the essential processes behind the creation of exported goods. This interdisciplinary meeting will bring together historians of art, architecture, economy, cultural anthropologists, and geographers for a collaborative exploration.

プログラム

(日本語・英語併用、同時通訳はありません)

9:30 開場、10:00開始

——午前の部 10:00～12:45——

開会のあいさつ 飯島真里子(上智大学)

趣旨説明 杉浦未樹(法政大学比較経済研究所)

セッション1 「分類と陳列 Classification and Display」 工と芸の文脈

チェア: 後藤浩子(法政大学)

井戸美里(京都工芸繊維大学)

「室礼としての「美術」「工芸」—万国博覧会の日本館を中心に—

三宅拓也(京都工芸繊維大学)

「メイド・イン・ジャパン」を目指して: 農商務省商品陳列館における展示の諸相」

見浪知信(桃山学院大学)

「輸出振興における工芸と雑貨の分類」

山本真鳥(法政大学)

「民藝を位置づける」

コメント: 加藤幸治(武蔵野美術大学)

——午後の部 13:30～18:00——

セッション 2「産地 Terroir」 緑茶輸出を軸に

チェア: 井戸美里(京都工芸繊維大学)

赤松加寿江(京都工芸繊維大学)

「宇治茶産地におけるメイド・イン・ジャパンの文脈: テリトリーとテロワールから読む」

Robert Hellyer (Wake Forest University)

“Japanese Tea and American Market”

杉浦未樹(法政大学比較経済研究所)

「日本茶輸出産地 静岡の位置づけ」

コメント 上杉和央(京都府立大学)

Session 3「移動 Mobility」 Transregional Networks at Play

Chair: Keiko Suzuki (Ritsumeikan University)

Mariko Iijima (Sophia University)

“Cultivating “Made-in-Japan” Coffee in US Hawai’i and Japan’s Taiwan”

Kjell Ericson (Kyoto University)

“Where is a “Japanese cultured” pearl made, and by whom?”

Comment: Hidekazu Sensui (Kanagawa University)

閉会のあいさつ

Session 1 「分類と陳列 Classification and Display」 工と芸の文脈

井戸美里（京都工芸繊維大学）

室礼としての「美術」「工芸」—万国博覧会の日本館を中心に—

本発表では、近代に入って新しい概念として導入された「美術」「工芸」といったジャンルが日本で根付いていく過程について、万国博覧会を中心とする海外の展示・陳列の場をとおして考察する。万国博覧会では日本館をはじめ、美術館や工業館などさまざまな展示・陳列の場において日本の美術工芸品が紹介された。注目すべきは、絵画や彫刻などが作品として美術館に展示される一方で、多くの美術工芸品は、ただ配置するに留まらずそれらが置かれたコンテキストを明示すべく室礼の一部として見せる工夫が施されていたことである。とくに京都の染織業界や漆芸業界などは、それまでとは異なる生活様式に合わせた室内装飾の一助となる日本の美術工芸品の制作を志向するようになっていったことを指摘する。

三宅拓也（京都工芸繊維大学）

「メイド・イン・ジャパン」を目指して：農商務省商品陳列館における展示の諸相

19世紀から20世紀前半にかけて、国際市場における自国製品の振興を図る目的で、コマーシャル・ミュージアム(Commercial Museum)と呼ばれる機関が欧米列強を中心に興隆した。それは日本にも波及し、外務省・農商務省・文部省による設立構想を経て、府立大阪商品陳列所(1890年設立)や農商務省商品陳館(貿易品陳列館として1896年設立)として現れる。本発表では、日本の商品陳列所を統括する立場にあった農商務省商品陳列館に焦点をあて、同館が取り組んだ展示の諸相を明らかにしたうえで、参照された欧米のコマーシャル・ミュージアムとの相違や、国内の都道府県市立の商品陳列所との関係を踏まえて、農商務省商品陳列館における展示の意味と役割を考える。

見浪知信（桃山学院大学）

輸出振興における工芸と雑貨の分類

本報告では、日本の工芸品と雑貨品に対する輸出振興政策の歴史的な展開を検討し、それぞれの特徴を詳細に分析する。工芸品は、実用性と美的要素を兼ね備え、伝統的な技術によって生産される商品であり、明治期にはジャポニズムの影響で輸出が一時的に盛んになった。しかし、1880年代以降、粗製濫造の問題から輸出が減少し、国内市場向けの産業へと転換した。一方、雑貨品は近代的な生産技術によって大量生産され、特に大阪を中心に都市部での低コスト生産により、輸出が急増した。1920年代には工芸品の輸出振興が再び活発化し、地方産業の発展も図られた。戦時期には外貨獲得を目的に両者の輸出が国家主導で推進され、最盛期を迎えた。

山本真鳥（法政大学名誉教授）

民藝を位置づける

私が長らく関心を寄せてきたオセアニア芸術の多くは、用途のある道具類であり、そこに施されている文様、デザイン、細工などのオリジナリティ、美しさ、斬新さなどが愛でられてきた。近年は、このようなオセアニア芸術をハイアートの中に位置づけようとする傾向が強い。一方で民藝の運動体としては、美を追求しつつも、アートではない、ということにこだわってきた。作家の無名性ということが、重要なメルクマールであり、何人も有名な作家を輩出しているものの、その原則に忠実な作り手も多い。この研究では、オセアニア芸術との対比の中で、アートではなく工芸であるということにこだわってきた「民藝」の位置づけを考えてみたい。

Session 2「産地 Terroir 緑茶産地の変容」

赤松加寿江（京都工芸繊維大学）

宇治茶産地におけるメイド・イン・ジャパンの文脈：テリトリーとテロワールから読む

宇治茶産地は歴史的・地理的・文化的に構築された広がりを持ち、現在、世界遺産登録を目指している。近代以降の産地の形成過程において、メイド・イン・ジャパンの文脈がどのように作用したのか。地域の社会・空間・環境を構造的に捉える「テリトリー」、土地と集合知が時間をかけて作り上げてきた味・物語を捉える「テロワール」、地域を捉える二つのアプローチの対称性に着目しながら仮説的に検証する。

Robert Hellyer (Wake Forest University)

Japanese Tea and American Market in the 19th century

Beginning in the 1860s, Japan developed a tea export industry centered on supplying green tea to the United States. The trade went beyond a simple bilateral exchange and was shaped by numerous, nineteenth-century East Asian and global trends. First, akin to other areas of East Asian trade, British and American firms controlled the processing, shipment, and distribution of Japanese tea on the US market. Second, reflecting China's long dominant role in the global tea trade, Chinese experts played key roles in providing knowhow, for example introducing widely used Chinese refining methods. Third, American retailers stifled efforts by Japanese producers to market Japanese green tea based on regional production areas, instead selling all Japanese tea as "Japan Tea," a brand that would remain dominant on the US market until the 1930s. Finally, the presentation will detail the advertising campaigns for Japanese green tea, especially those developed in response to increasing imports of Ceylon and India black teas, that emerged on the US market in the closing decade of the nineteenth century.

杉浦未樹（法政大学 比較経済研究所）

「日本茶輸出産地 静岡の位置づけ」

この発表では、明治以降、緑茶の最大の輸出産地となった静岡に焦点をあてる。茶の輸出に際して、産地がどのように再編成されたかを考察する。1920年代以降、輸出先を北米から他地域へ転換する必要が生じた際に、どのような方針が採られたのか、また、緑茶の輸出が急減する中で産地の捉え方が変容したかどうかを分析する。

Session 3「Mobility 移動 Transregional Networks at Play」

Mariko Iijima (Sophia University)

Cultivating "Made-in-Japan" Coffee in US Hawai'i and Japan's Taiwan

This paper examines the expansion of coffee cultivation in the Asia-Pacific region from the late 19th century, focusing on how the narrative of "made-in-Japan (or, domestic)" coffee was developed in cultivation areas including the U.S. territory of Hawai'i, and Japan's Northern Mariana Islands and Taiwan. Japanese migrants in Hawai'i provided a foundation for the

Japanese empire's expansion into coffee cultivation, facilitating the movement of people, seedlings, technology, and plantation management systems. Japanese coffee growers in Hawai'i promoted the concept of "domestic" coffee by offering their products to the Japanese emperor. Meanwhile, coffee produced in the Northern Mariana Islands and Taiwan received praise in Japanese newspapers and colonial guidebooks as valuable domestic coffee. By examining the narratives surrounding "domestic" coffee created by the Japanese in various locations and contexts, this paper explores the strong connections among coffee, migration, and nationalism.

Kjell Ericson (Kyoto University)

Where is a “Japanese cultured” pearl made, and by whom?

Where is a “Japanese cultured” pearl made, and by whom? Variations on this question have shaped global attempts to define and classify pearls since the 1900s. My presentation introduces multi-sited debates about pearls that unfolded in different parts of the early twentieth-century world. All dealt with a still-resonant criterion for what separates a “cultured” pearl from a “natural” one: the definition of culture in terms of human surgical manipulations designed to induce the formation of pearls inside shellfish. Likewise, all revolved around pearls that, at the time, came from farms located along Japanese coasts. In Japanese and French courts, judges ruled in opposing ways that, even as it relied on living oysters, pearl cultivation constituted a distinctly human technology. If pearl cultivation could be a patentable invention in Japan, in France it became a practice that resulted in something other than a “natural” pearl.

Previous scholarship has framed the post-1920s global spread of “cultured” pearls in terms of a growing Western acceptance of Japanese-farmed pearls, which gradually supplanted dive-gathered “wild” pearls. Here I argue that even as the geographic scope of dispute over “cultured” pearls broadened, efforts to identify traces of cultivation turned inward. As a result, a pearl’s center came to be seen—in Japan, France, and elsewhere—as its defining feature, in ways that obscured longer-standing, transregional similarities in the day-to-day labor of working with pearl oysters, whether “cultured,” “Japanese,” or neither. My proposal is that we reread struggles over the unseen cores of “Japanese cultured” pearls in terms of similarly unseen intersections of more-than-human labor and power along the shore, in Japan and beyond.