シピ・ピネルズの編集デザインとイラストレーションの教育活動

Cipe Pineles' Educational Activities of Editorial Design and Illustration

櫻井かのこ[1]，山本政幸[2]

SAKURAI Kanoko[1], YAMAMOTO Masayuki[2]

［キーワード Keyword］　シピ・ピネルズ，デザイン教育，編集デザイン，イラストレーション

［所　　属 Institution］　[1]岐阜大学大学院（Graduate School of Education, Gifu University）[2]岐阜大学（Gifu University）

本研究の目的は、20世紀アメリカのグラフィックデザイナーであるシピ・ピネルズ（Cipe Pineles, 1908-1991）が雑誌出版業界を離れた1960年代以降の経歴を整理し、その業績を明らかにすることにある。とりわけ、リンカーン・センターのためのロゴの作成とパーソンズ・スクール・オブ・デザインで学生と共に取り組んだ年鑑制作は、彼女の第二の人生の中心的な活動となった。そこで本稿では、ピネルズが後進のために果たした教育者としての役割を探る。とくに、ピネルズの私生活での関心は「食」にあり、雑誌から私物まで数多くのフード・イラストレーションが発見されている。彼女の死後20年が経過してから古書市で偶然発見された自作のイラストレーションによる料理のレシピ本や、パーソンズ・スクールで教鞭をとった際の制作指導からもわかるように、彼女の「食」に対する愛着はきわめて深いものであった。さまざまな社会運動が起こった20世紀半ば以降に活躍したピネルズが、そうした激動の時代に何を考え、何を次世代に伝えようとしたのか、彼女の教育活動をたどりながら考察する。

1. はじめに

女性初のアートディレクターとして出版業界に新たな基盤を作り、女性の社会進出のための先駆者的存在であったシピ・ピネルズ（Cipe Pineles, 1908-1991）は、30年という長い歳月を費やして女性雑誌の編集に携わり、業界の在り方に変化をもたらした。その後彼女は、周囲の環境の変化によって雑誌出版業界から離れることを決意する。独立を果たした彼女がいかにして新しい人生を歩んでいったのか。本研究では、マーサ・スコットフォードによる『シピ・ピネルズ—デザインの生涯』に加え、ピネルズの死後に発見された手作りの料理本を再編集した『レシピと私を放っておいて』や彼女がパーソンズ・スクール・オブ・デザインにて教鞭を取った際に制作した年鑑などの記録をもとに彼女の新たなキャリアを明らかにする。

2. シピ・ピネルズの活動

戦後のアメリカにおいて女性のデザイン業界への進出のために尽力したピネルズの功績は、日本ではまだほとんど知られていない。ここではまず、シピ・ピネルズの経歴について触れておく。1908年にオーストリアのウィーンに生まれた彼女はユダヤ系であったために、ロシア内戦の影響を受けて若くしてアメリカへと渡ることになる。芸術の分野に長けた彼女は大学を卒業後、いったんは教職に就いたのちに、出版大手のコンデナスト社からのスカウトを受けて女性雑誌の編集を手がけることになる。主に『ヴォーグ』誌、『グラマー』誌、『セブンティーン』誌、『チャーム』誌に携わったピネルズは、雑誌出版の業界にいくつかの変化をもたらした。

その第一は、誌面の中にアート作品を取り入れたことにある。彼女は著名なアーティストたちの作品を数多く誌面に登場させた。一般の人々の生活からは程遠いものであるはずのアート作品に触れる機会は、読者の視覚体験を広げ生活を豊かにした。これはファッション雑誌の業界においては革新的な取り組みであり、雑誌は彼女の芸術に対する深い愛情を表現できる場となった。変革の第二は、女性として初めてのアートディレクターに就任したことである。約10年の間、ドクター・メフ

図1 シピ・ピネルズ

メド・フェミー・アガ（Dr. Mehemed Fehmy Agha, 1896-1978）のもとでアシスタントを務めた彼女は、その業績が認められて1942年に『グラマー』誌のアートディレクターに任命される。それまで男性ばかりであった雑誌出版業界において異例のことであるが、彼女は次々と新たな作品を生み出してはADC（アート・ディレクターズ・クラブ）やAIGA（アメリカン・インスティチュート・オブ・グラフィック・アーツ）などの業界団体において数多くのデザイン賞を受賞している。また、その成果が認められて女性初のADC会員となり、のちに殿堂入りまでをも果たすことになった。

そして最大の成果としてあげられるのは、ピネルズが彼女の人生を通して女性の社会進出を先導したことである。先に上げた業績は然り、職場だけではなく家庭でも仕事をこなした彼女の姿は、戦後を生きた女性たちにとって確かな道標となった。ピネルズは誌面の中で度々女性が自分自身をよく見せることの必要性を説き、ファッション、芸術、物語文やコラムを通して、若き読者を教育した。

雑誌出版の業界において第一線で活躍してきたピネルズであるが、多忙な日々の中で同時に家庭生活も両立させていた。彼女は人生で二度の結婚を経験しており、著名なグラフィックデザイナーであるウィリアム・ゴールデン(William Golden, 1911-1959)と、のちにウィル・バーティン(Will Burtin, 1908-1972)との生活を送った。同じ分野で活躍した彼らとは仕事においても共有するものが多く、とくに活字書体のデザインや配置に関するタイポグラフィについては多くを学んだようであり、彼女のデザインワークおいて大きな財産となった。しかし、順風満帆に見えたピネルズの女性雑誌でのキャリアは生涯続くものにはならなかった。いかにしてそれは終わりを迎え、その後にどのような道を歩んでいったのか、その経緯をたどってみよう。

3. 新たなデザインの世界へ

3. 1.『マドモアゼル(mademoiselle)』誌（1935-2001）

女性雑誌に携わる最後の仕事として、コンデナスト社で再び働いたピネルズは『マドモアゼル』誌の編集に携わった（図2）。彼女はこれまでの雑誌編集と同様に、流行に合わせて表紙のロゴをモダン・ローマンと呼ばれる質実剛健な書体Bodoniに変更して本文とのコントラストを強め、対比的にアーティストの作品を掲載した。ピネルズの在任期間の終わりには、印刷技術の向上にともない雑誌は色鮮やかで大胆なデザインが目立つようになっていた。

図2　『マドモアゼル』誌1960年10月号

しかし、彼女の師であるアガを追い出した会社に対して未だ不満を抱えていたピネルズは、僅か1年ほどで『マドモアゼル』誌を離れることになるが、雑誌業界を去った理由には会社の外にも要因があった。それはピネルズが一番大切にしてきた読者との関係であった。この頃には読者のファッションに対する認識も変化しており、流行を取り入れた女性が最高に見えるファッションを追求してきたピネルズと、万人に受け入れられるような、必ずしも流行を追わない無難なものを好む読者の意見とは、ファッションに対する認識のズレが生じ、そのためにピネルズ自身のアイデアも底をつき始めていた。このようにして、幾つかの壁に直面した彼女は、約30年という長い年月をかけて従事してきた女性雑誌の編集デザイン活動から離れ、出版業界を去ることになる。新しい世界で彼女は、第二の人生としてどのようなキャリアを積み上げていったのか。

3. 2. リンカーン・センター（Lincoln center, 1962-）での仕事

コンデナスト社を離れた後、夫であるウィル・バーティンの会社で働いたピネルズであったが、二人の仕事上での相性の問題から、彼女は独立を決めてアッパー・ウエスト・サイドに位置する総合芸術施設、リンカーン・センターに勤め始めた。1965年からセンターのためにデザインの仕事を始め、1967年2月にはデザイン・コンサルタントに任命され、次第にセンターのビジュアル計画全体の指揮を取るようになる。

設立当初リンカーン・センターには決まったビジュアル・イメージは存在しておらず、数多くの団体やイベントを広告やポスターなどの紙媒体で宣伝していたことから、膨大な資料とまとまらないデザインに批判の声が上がっていた。そのような状況を変えるべく、ピネルズはセンターの活動全体のために統一されたコミュニケーション環境をつくることに務め、「リンカーン・センターのためのデザインプログラム（A

図3　1967年のリンカーン・センターのためのカレンダー

図4　リンカーン・センターのシンボルマーク

Design for Lincoln Center for the Performing Arts, Inc.）」を提案する。まずはリンカーン・センターで働く人々に対してデザインの機能について説き、厳選した資料を作るために必要な企業の選別を行うことや、当時周りにあふれた紙媒体の中から、一目見てリンカーン・センターのものであると識別してもらえる資料の作成が必要だと説いた。

3. 3. シンボルマーク

そこでピネルズは、レターヘッドとステーショナリー全体のデザインを試みる。リンカーン・センターの名称には堅実なローマン体であるBodoniを、重要度の低い情報にはシンプルで目立ちやすいサンセリフ体を用いて資料に統一感を持たせた。のちに旧式のグロテスク体から新しいサンセリフ体であるHelveticaへの変更が行われた。また月刊の郵便物であるイベント・カレンダーの再作成を行い、リンカーン・センターとその構成員の繋がりを強めた。そのデザインは、各建物でのイベントやプログラムがカレンダーに表示され、空欄は小さな写真で埋められていた。ここにイラストレーションを加えて、毎月異なる紙とインクを使用して多様性を持たせた（図3）。

リンカーン・センターのシンボルマークについては入社当初からアイデアを練っており、23個のマークの候補が絞られていた。手書きでスケッチされたマークの原案がインクで描かれている（図4、5）。ピネルズによれば、これらのマークは、Lが最初に目に飛び込んできたり、Cを先に見つけて後からLを発見したりするなど、視覚的な効果を活かして作成したという。ルビンの壺のようにCとLの両方の文字を発見することで、印象に残るシンプルなデザインが特徴となっている。

ピネルズはこれらのマークを「トレードマーク」「サイン」「シンボル」「エンブレム」とし、以下のような性質を指摘している。

(a) 頭文字が綺麗に見える
　(it makes a good initial letter)

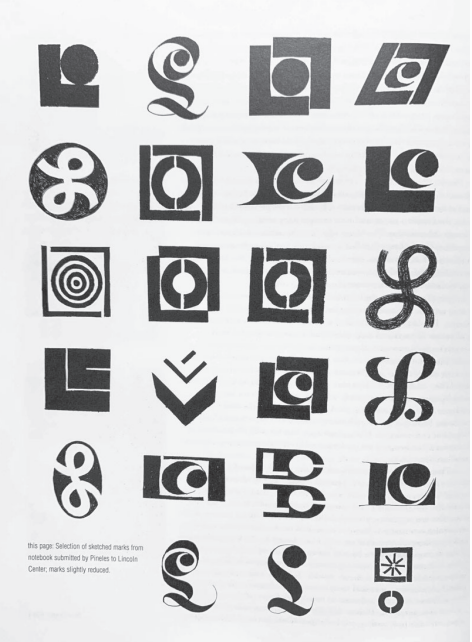

図5 ピネルズが考案したリンカーン・センターのためのシンボルマークのスケッチ

(b) 文字の収容率が高い
　(it houses letter well)
(c) エンボス加工に耐えることができる
　(it stands up to embossing)
(d) さまざまな良い全体パターンを作ることができる
　(it can create a variety of good overall patterns)
(e) 多くの書体との相性が良い
　(it combines well with many typefaces)
(f) 縮小効果が高い
　(it reduces well)
(g) 構成要素を視覚的に識別することができる
　(it can be identified in visual ways with constituents)
(h) 印刷物に違和感なく溶け込むことができる
　(it looks comfortably at home with printed material)

このような性質はシンボルマークの作成時に不可欠な要素であり、アメリカの企業におけるコーポレートアイデンティティ計画の発達にも共有されるものである。1967年10月までには提案したマークの使用方法に

ついてのガイドラインを完成、1951年にウィリアム・ゴールデンによって作られた『CBS「EYE」商標の使用インストラクション』を用いることで、モデルを提示した。同じ月には『リンカーン・センター・ジャーナル』も発行され、舞踊家のホセ・リモンの写真とともにシンボルマークが使用されている。この頃のピネルズの仕事はバーティンの影響からかより厳密なものとなり、写真と文字のレイアウト構成のために「グリッド・システム」［注1］を用いるようになったり、時代の流れに沿った使用書体の変化が見られたりした。

しかしピネルズの考案したシンボルのデザインは、結果的に公式なマークとはならなかった。当時のリンカーン・センターが、複合施設全体を表すシンボルはひとつであるべきだという考えを受け入れることができなかったからである。マーク自体を気に入らないとデザインの問題を持ち出す関係者もおり、変化を受け入れることが不十分のままに終わった。

3. 4. 『レッド・ブック』（*Red book*）

シンボルマークの制定は実現しなかったが、ピネルズは1970年、リンカーン・センターにおける1956年から1969年までのサマリーレポートを作成した。48ページにも及ぶレポートは『レッド・ブック』（*Red Book*）と呼ばれ、センターが開館する前の最後の大きなプロジェクトであった。表紙はその名の通り、赤い背景の上に白抜きの大文字のみで「LINCOLN CENTER FOR THE PERFORMING ARTS」とほぼ正方形になるように構成されているが、ここには20世紀を代表するイギリス製ローマン体Times New Romanが使われている（図6）。本文のページもピネルズが好んで使用した正方形のフォーマットが意識されており、グリッド・システムを基本として、テキストや表のほとんどがページの４分の３以下の範囲に配置されていた。見出しには表紙と同様にTimes New Romanが用いられ、本文はイタリック体で組版された。傍注と罫線は赤色で印刷されておりページの中でアクセントとなるとともに、読むための機能を重視したレイアウトであった。

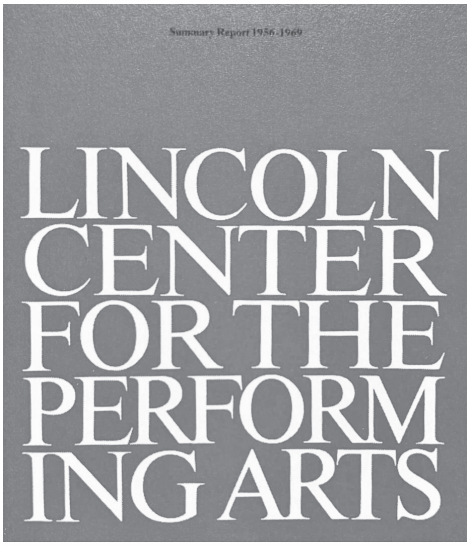

図6 『レッド・ブック』の表紙

ピネルズが手がけたリンカーン・センターでの仕事もまた、女性雑誌での仕事と同様に評価されてデザイン賞を受賞し、新たなキャリアの追加となった。しかしその一方で、この時彼女は多くの不満を抱えてもいた。1970年代以降アメリカが経済不振に陥ることになるが、その前兆として次第に圧迫されつつあった資金繰りが、リンカーン・センターの運営にも影を落とすことになる。1968年には組織の再編成が行われ、芸術よりもビジネスを重視する人物が管理職につく。時代の流れに沿った選択であったといえるが、この再編成によりピネルズの契約は見直され、完全歩合制の扱いとなり、1969年5月までには週2回だった雇用契約は解除されることになる。その合意後も、ピネルズとリンカーン・センターの関係は良好ではあったものの、時代の流れには逆らうことはできなかった。

3. 5. 教師としてのシピ・ピネルズ

リンカーン・センターでの固定の仕事が無くなると、ピネルズは1962年より従事してきたパーソンズ・スクール・オブ・デザイン（Parsons School of Design）で本格的に教鞭をとることになる。長い間、雑誌編集の世界で仲間たちと切磋琢磨しながら活躍してきたピネルズにとって、意欲の感じられない学生相手の指導は初めから順調に進んだわけではなかった。弱音を吐くほどに指導に行き詰まっていたようだが、同僚から興味のあることを教えるように助言を受けて授業構成を改め、ピネルズは自身の経験をもとに授業を行うことにする。イラストレーションの仕事や、雑誌で起用したアーティストとのコラボレーション、アガとの協働の日々や『グラマー』誌などで使用した具体的な素材を使って、いかにありきたりな古いデザインを克服したかというエピソードを紹介しながら講義を行った。

また、講義内容以外にも学生の興味を惹くものとして、ピネルズ自身のファッションやオーストリア訛りの英語が魅力を放ち、過去の経験に加えてピネルズの奥深さを強調した。彼女のクラスを受講していた学生によれば、ピネルズはクラスに特別な雰囲気を作っていたという。学生の身だしなみや机上の物を整理させ、日々の生活の中に規則や秩序をもたらすことで自然に身の回りを美しくする法則を見出させていた。

3. 6. 年鑑のプロジェクト

パーソンズでピネルズの指導したコースは学期ごとに編集デザイン、出版デザインに分けられ、秋学期に雑誌のコンセプトやデザインを考え、春学期にはそのデザインに従って実際に制作を行うという構成であった。商品を作るためではなく、自分自身を表現させるために、生徒が「興味を惹かれるもの」を主題として雑誌の制作に取り組ませた。まず毎朝の『ニューヨーク・タイムズ』紙の活字や広告を切り抜かせて、その素材で画面の構成をさせてページのバランスの取り方やイメージの機能の仕方を学ばせた。これは彼女が雑誌編集に携わっていた時に、何度も誌面の中で素材の組み合わせを模索した過程を想起させるものであり、ピネルズのこれまでの経験に基づいた指導は、美的な感覚に頼った生徒たちのデザインを、論理的かつ構造的な成果物に変えることに成功した。

1971年にはピネルズのコースを受講する７名の学生による、パーソンズ・スクールにおいて初となる64ページにおよぶ「年鑑」が刊行される。この年鑑の制作過程でピネルズは印刷所の作業工程を学生たちに見学させたが、彼らは紙の浪費の多さに愕然とした。そこで年鑑をハードカバーの装丁にし、印刷所で出る廃紙を表紙に使う工夫をする。このように年鑑の企画から制作までの過程を通して、ピネルズはデザインの総合的な教育につなげることに成功した。

4. シピ・ピネルズとフード・イラストレーション

4. 1. パーソンズ・スクール・オブ・デザイン

幼少期をポーランドの小さな田舎町で過ごしたピネルズの自然への興味は、彼女のイラストレーションやライフスタイルによく表れている。幼い頃の思い出のひとつとして家の近くにあった森に毎日遊びに出かけ、そこで摘んだイチゴを川のそばに座って食べた思い出をあげるなど、とくに「食」に対する関心は高いもので、女性雑誌の編集に携わっていた頃から誌面に彼女の食材のスケッチがたびたび登場していた（図7）。

TAKE A LOOK AT YOUR FOOD

BY HERVÉ MALTAS

Yes, food helps to make you pretty. But, like sacrificing the old spaghetti or breaking your curfew, taking for granted is an everyday job. Why a girl who knows she must do her certain prettifying every day thinks she can skimp on her basics, we don't know. But some of you do. So, every so you may be at our dietary as-does, here we go. Only this time it's more fun because we're singing a song of gourmet. Of course this branch of the food family were to only one part of a good diet, (see page 54 for athletics, but it is just about the prettiest, the freshest, the most eye-appealing of foods.

You're probably not exactly guessing to know what it is that makes soup skins so lipstick color. So we won't bother to break down the magical make-up of the green family. But you probably do want to know that rabbit eye more than just pretty to look at. Actually they do so amazing multiple. They're members of the family of foods called protective — the class that has the job of keeping your body in good running condition, of warding off colds and infections, of making you feel and look your best. Protective foods are the ones that contain vitamins which confirm, their habit you get to be fast in making salads get a special pat on the back just because they're eaten raw. Then there's the part they play in keeping our personal plumbing system working properly. Salad greens provide plenty of the soft bulk which moves food wastes through the body after the useful parts have been digested. And, added attraction for you weight-watchers, salads don't put fat on your frame.

After all this, could we answer that everyone should eat at least one big, beautiful, fresh, raw, green salad a day?

Or perhaps, you'd rather just eat salads because they're good. Not good for you. But plain good to eat. Greens tossed together in a big bowl, tart French dressing lightly coating every leaf—that's the perfect lunch on a sizzling summer day, the best way to end a big, rich dinner at night. It can you think you "don't particularly care for salads," perhaps you've never had a good one. A salad is not a limp bed of lettuce, coolly anointed by a slice of tomato, and a dab of mayonnaise. Nor is it a mixture of everything. A salad should be a lovely thing—a combination of several greens if possible, chosen with both taste and eye, they texture crisp and crunchy. You needn't always have to have a blue ribbon packed bowl of iceberg lettuce—good as it is. Try curly chicory for a change, or the slightly bitter mesculin; watercress that gives a sharp bite, or sweet with blond Boston lettuce; tiny spinach leaves, young fresh dandelion greens; pale endive; crisp romaine—take your pick.

If your head market isn't village, look to your own garden. The long narrow container, early chicory and yellow-green escarole are particularly easy to raise. And dandelions grow wild—pick them while they're young and fresh. When older, the leaves are tough and bitter. (continued on page 124)

GREEN GROW THE SALADS HO!

Pick yourself a handful of beauty with the salad makings grown this year. Lovely, green vegetables are related to the family of the lovely leafy flower, the green orchid.

Here are many to choose from. Starting at the top left girls are long, crisp romaine, Boston lettuce, crunchy celery. Then come pale Cloverleaf endive, the slightly bitter mesculin, tender watercress and dill, tender spinach.

In the center are green pepper and a real remember after.

On the bottom are curly chicory, smooth red the familiar iceberg lettuce. Green is the colour for salad time—a song of freshness, a rabbit, color salad.

図7 1949年６月号『セブンティーン』誌

20世紀初めからアメリカでは科学技術を用いた加工食品の流通により工場で生産された清潔な食品が好まれたが、その中でもピネルズは手作りの料理にこだわりと深い愛情を抱いていた。その記録はパーソンズ・スクールでの年鑑の編集活動や、彼女の生前には世に出回ることのなかった料理本『レシピと私を放っておいて』（*Leave Me Alone with the Recipes*）に見られる。次にこれら二つの活動を整理し、ピネルズの自然や食に対する興味を探ってみよう。

4. 2.『パーソンズ・ブレッド・ブック』（*Parsons Bread Book*, 1974）

ピネルズの授業の一環であった年鑑制作の活動において、学生たちと共に作り上げた『ブレッド・ブック』は世間から思いもよらぬ評価を受けることになる。学校の枠を越えて大衆向けに改良されたのちに出版された『パーソンズ・ブレッド・ブック』（*Parsons Bread Book*）の中で、当時パーソンズ・スクールの学長であったデイビット・レヴィは次のように述べている。

> 伝統工芸の復活ほど、消費社会が猛威を振るう「プラスチック」の世界を変えようとする現代の若者の願望を示すものは、政治的な活動以外にない。その中でもとくに人気があるのがパン作りである。これは、ニューヨークをはじめとする多くの都市や町にパン作りの伝統が残っていることと相まって、学生たちがより誠実な世界への関心のあらわれとして、このテーマを探求するきっかけとなったのだ。［注2］

この本のテーマのきっかけは、環境保護や健康食品運動から生まれた、家庭でのパンづくりへの関心の復活にあった。とくに戦後、石油化学の時代を迎えたアメリカにおいて、プラスチック製品の急速な普及にともなってゴミの排出量は増加し、1960年代には大きな社会問題となった。そのような社会に対するピネルズと若い世代の意思表示として、題材には伝統的な手作りのパンを取り上げたのである。まず「あなたの助けを求めて（練って）います。（We knead your help.）」と書かれたポスターを掲示して、年鑑に掲載する手作りのパンとそのレシピを募った。ピネルズの自宅で開かれたパーティーではそれらを持ち寄って撮影し、多くの募集の中から29個のパンとレシピを採用する。11店舗の自然食品を扱うパン屋のフォトエッセイが掲載

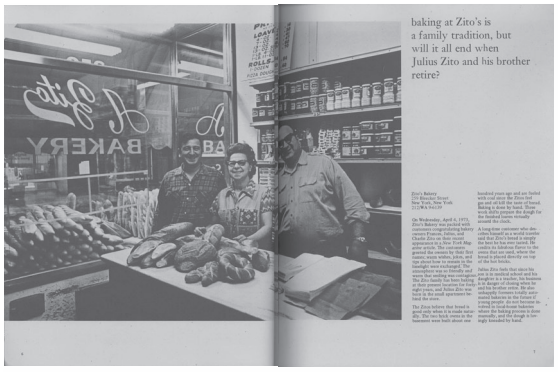

図8　『パーソンズ・ブレッド・ブック』の見開きページ

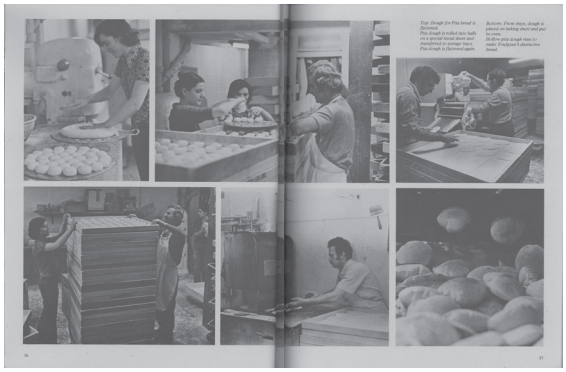

図9　『パーソンズ・ブレッド・ブック』の見開きページ

図10　『パーソンズ・ブレッド・ブック』の見開きページ

され、パン屋で働く人々の写真とともにさまざまな国のパンが紹介された（図8、9、10）。その内容は以下のようなものである。

> ジト家は48年間、現在の場所でパン作りを続けている。ジュリアス・ジトは店の裏の小さなアパートで生まれた。ジト家は、パンは自然に作られたものだけが美味しいと信じている。地下にある2つのレンガ造りのオーブンは100年ほど前に作られたもので、ガスや石油はパンの味を殺してしまうというジト一家の考えから、燃料は石炭を使っている。パンは手作業で焼かれる。3交代制で、ほぼ24時間体制でパンの生地を仕込む。世界中を旅してきたというあるお客は、「ジトさんのパンは今まで食べた中で一番美味しい」と評価した。その理由は、熱したレンガの上に直接パンを置くオーブンを使っているからだという。［注3］

学生の調査から明らかにされたパン屋の実態やこだわり、また営業時間などに関して詳しく書かれたことにより、この年鑑から始まったプロジェクトは学生のみならず一般の多くの人々の目に触れることになる。写真やテキストは小麦色の用紙に茶色と黒色のインクで印刷され、4段のグリッドに組まれた文字はおそらく、パーソナルに印刷原版も出力可能なIBM社のセレクトリック・タイプライターで打ち出されたもので、伝統的なローマン体であるGaramondとTimes New Romanが角版の写真とうまく調和している。とくにパンの写真は、誌面いっぱいに質感が伝わるように配置されている。大きなパンがマフィンのように見えると考えたピネルズが、あえてナイフを横に配置してパンの大きさを示したページもあり、構成に念入りな工夫が凝らされている。

この本が印刷される前、『ニューヨーク・タイムズ』紙が授業の様子を取材してレシピの一つを転載したところ、全国からコピーの複製依頼が殺到したという。翌年、ハーパー・アンド・ロー社と手を組んで『パーソンズ・ブレッド・ブック』の名で大衆向けに改良して販売された。その初版は数日で完売し、総売り上げは6万部に及んだという。『パーソンズ・ブレッド・ブック』はアメリカ内の大学の年鑑最大の発行部数を誇り、ついにはAIGAの「1974年ベスト50の本」に選ばれた。ピネルズの食や自然に対する深い愛着が、世間の人々から評価され共感を得た証であった。

4. 3.『レシピと私を放っておいて』（*Leave Me Alone with the Recipes*, 1945）

『レシピと私を放っておいて』と題された料理本のオリジナル原本が、ピネルズの死から20年後、彼女の

図11　『レシピと私を放っておいて』の表紙

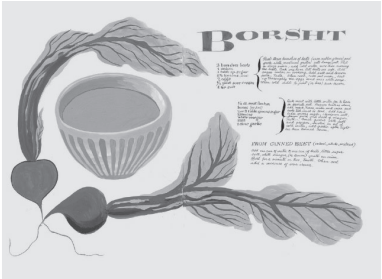

図12 『レシピと私を放っておいて』の「ボルシチ」のレシピ

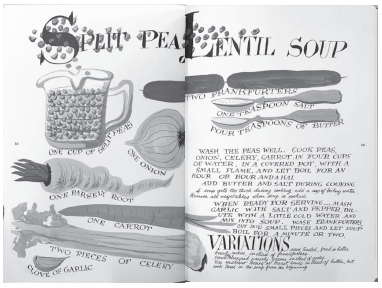

図13「スプリットピーもしくはレンズ豆のスープ」のレシピ

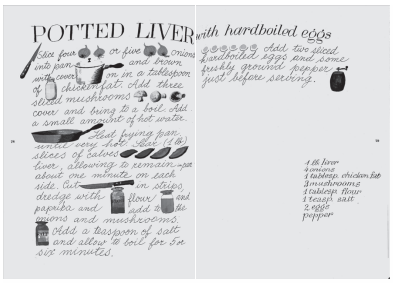

図14 「レバー・パテ」のレシピ

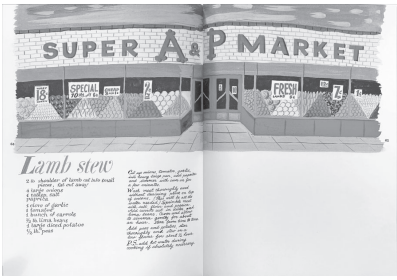

図15 スーパーマーケットの店頭の様子が描かれたページ

図16 牛肉の切り身を売り買いする様子が描かれたページ

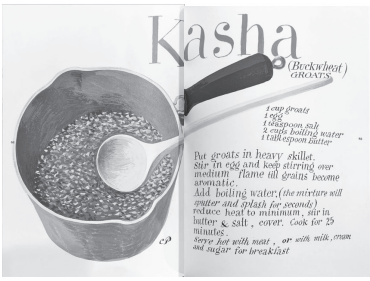

図17 豆と牛乳で作る東欧版お粥「カーシャ」のレシピ

自宅とは別の場所で発見された（図11）。親近者以外の目に触れることはなく、長い間その存在が明らかにされなかったこの本は、タイトルページに1945年の記載があり、第二次世界大戦が終結したその年に完成したことがわかる。全ページにおいてイラストレーションと文章はすべて手描きで、写真では表現できない食材の鮮やかな色と独特の構成が目を引く。スケッチブックに直接描かれたイラストレーションは東欧料理のレシピが中心であったが、その特徴は完成した料理よりもその材料となる食材を描いていることである。

このレシピ本において最初に登場する「ボルシチ」のイラストレーションは実際の料理とは異なり、スープが鮮やかなピンク色で表現され、淡い緑の器の周りには対照的に鮮やかなビーツが生き生きと描かれている（図12）。そして、「スプリットピーもしくはレンズ豆のスープ」のページでは、使用する食材はすべて調理前のまま、調味料は計量カップやティースプーンに乗せられた状態で描かれている。また、バリエーションと書かれた項目はレシピとは異なった書体が用いられたり、文字が後から挿入されたりしている（図13）。文字のレタリングにおいては雑誌編集の中で培った書体への知識も大いに生かされたが、ピネルズの癖が現れた文字はページの中に温かさをもたらしていた。とくに「レバー・パテ」のレシピでは文字の中に食材のイラストが組み込まれる形になっており、現代のレシピ本では見られない斬新な構成となっている（図14）。

またレシピの中には直接的に食材は描かれずに、スーパーマーケットの様子や精肉店で食材を購入している様子が描かれたイラストレーションもあり、ピネルズの日常が垣間見えるようなページもある（図15、16）。当時担当していた女性雑誌の編集においては写真と文字の組み合わせが彼女の主流のスタイルとなっていたが、このレシピ本は学生の頃から描き続けた植物画を彷彿とさせるような手描きのイラストレーションが用いられた。独自センスとユーモアであふれたレシピにはピネルズの「食」への愛情が感じられると同時に、ユダヤ系であった彼女の幼少期とのつながりを見ることができる（図17）。

この書名「レシピと私を放っておいて」は、料理に没頭する時間は口を出さないでほしいという彼女の思いなのか、あるいはピネルズが人生で多くの不安を抱えていたこの時期に故郷を恋しく想い名付けたのかは定かではない。伝統的な料理のレシピを豊かな素材と解説文とともに紹介するこの本は、親しみやすい料理本のように感じられる。ながらく出版されなかったが、サラ・リッチーとウェンディ・マクノートンらによって再編集され、2017年に出版されている［注4］。

4. 4. 『チープ・イート』（*Cheap Eats*, 1976）

「手軽な食事」と題された1976年の年鑑においても、ピネルズは「食」について探究していた（図18）。限られた予算の中で粗食を日常的に経験している学生ならではのテーマで、身近な食の問題をどう視覚的に伝えるかを問う題材となった。総ページ数は計114ページにおよび、正方形の本の表紙には厚紙を採用、上部

図18　1976年の年鑑『チープ・イート』の表紙

図19 ピネルズによる『チープ・イート』のレイアウト案

がリング綴じられ、キッチンに立てかけておくことを想定した実用的な設計であった。黒地の表紙には、白い魚の頭の骨を象ったイラストレーションが配置され、当時流行していたサイケデリック調の書体Smokeでタイトルが組まれている。イラストレーションは学生だけでなくオランダの画家カレル・アペルら著名なアーティストからも寄せられ、創意工夫に富んだ手頃な価格のレシピが掲載された。ピネルズもまたミートボール入りのロシアのお粥「カーシャ」を寄稿している。この年鑑も『ブレッド・ブック』と同様に評価され、『ニューヨーク・タイムズ』紙で取り上げられた後、パーソンズ・スクールの書店でも販売された。

4. 5.　『フード＆ドリンク』（*Food & Drink*, 未刊行）

ピネルズはまた、「食」への関心を大学の年鑑以外の刊行物に中に取り入れようとした。食事と料理の文化の関係を考察することを目的とした雑誌『フード＆ドリンク』の企画は、著名な作家や料理研究家の目を通して「食」と向き合おうとしたものである。読者には女性のみならず男性も想定されていた。当時のアメリカでは女性の仕事は家事育児であり、家族のために料理を作ることを求められた。デザイン批評家・編者者のサラ・リッチによれば、『フード＆ドリンク』の編集チームの一人であるジェーエムズ・ベアードが、雑誌広告の中で次のように述べていると指摘している。

> 私たち男性は、女性と同じように食べ物や飲み物についての記事を読むのが好きだ。いやそれ以上かもしれない。しかし、これまで私たちは、紙面上で美味しいものを食べ歩くことを勧められなかった。雑誌に掲載される記事のほとんどは、女性だけを対象にしているようである。それも、ある種の女性に向けたものだ。おしとやかで、可憐で、またはフリルがついていてうんざりするもの。長文で、くねくねしていて、レシピが他の気まぐれなエッセイのふくらし粉のようになっている。私たちの見方では、このような状況を変えるべきだと思っている。そして、内なる男性のための新しい雑誌『Food＆Drink』の創刊によって、それは変わったのである。［注5］

少数だと見做されていた料理に関心のある男性は、実際には数多く存在していたのかもしれない。当時の通常の料理本は女性や主婦をターゲットとしていたことからも、ピネルズの発想は革新的なものであった。女性らしいことの象徴であった料理雑誌のターゲットにこれまで排除されていた男性を加え、新風を呼び込もうとしたのである。しかし、さまざまな要因が重なって『フード＆ドリンク』の出版は実現せず、人々の目に触れることは叶わなかった。

4. 6. カタログ

1970年、パーソンズ・スクールはロサンゼルスに位

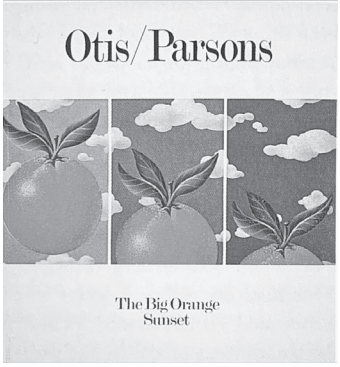

図20『ビッグ・オレンジ・サンセット』1981-82年のカタログ

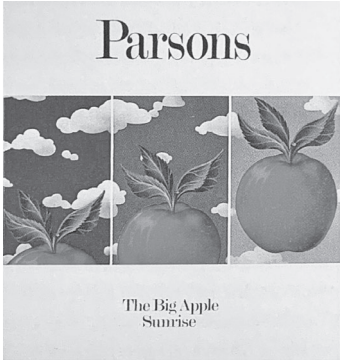

図21『ビッグ・アップル・サンライズ』1981-82年のカタログ

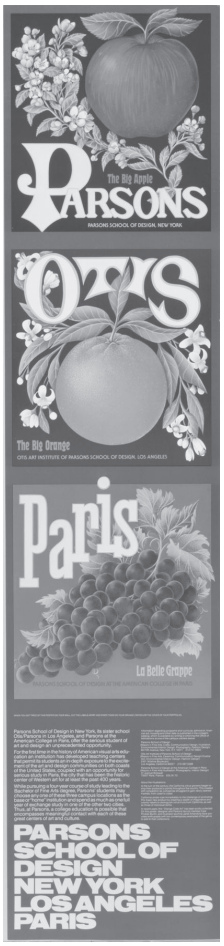

図22 1980-81年のパーソンズのカタログ

置するオーティス・インスティチュート(The Otis Institute)と合併した。「オーティス／パーソンズ（Otis/Parsons）」と呼ばれた二つの大学の間には約4000キロの距離があり、気候や食生活、ファッションにいたるまで生活環境は異なっていた。この違いを分かりやすく平等に宣伝するためにリンゴとオレンジをモチーフに用いて表紙に採用した（図20、21）。イラストレーションはピネルズが展示会で見つけた学生、ジャネット・アメンドラが担当、タイトルはピネルズが長年収集していた植物画に描かれた手書きの書体から着想を得た。ニューヨークを「ビック・アップル」で表現するという発想から始まったカタログだが、両面に印刷されたリンゴとオレンジのイラストは遠い距離にある二校のつながりをうまく表現することができた。また、カタログは双方向から開くことができるようになっており、どちらも表紙になる構造は、大学の優劣をつけないといった点から緻密に計算されたもので、こだわりをもって作られたことがわかる。パーソンズ・スクールがパリへと進出した際には葡萄をテーマとしたページが加えられた。三つの果物は、シュルレアリスムを彷彿とさせるようなイラストレーションから、みかん木箱のラベルを描いて古くからのアメリカの文化を巧みに表したりもしている（図22）。

4. 7. パーソンズ・スクールでの功績

ピネルズのパーソンズ・スクールでの活動は、女性雑誌の編集に携わっていた時期と同様、多くの人に認められて何度も賞を受けている。1937年から1974年の間の成果が認められてAIGAから最優秀賞を受賞、1974年には『ブレッド・ブック』がAIGAの「1974年ベスト50の本」に選ばれるなど、第二のキャリアともいえるパーソンズ・スクールでのデザイン教育を成功させた。続く1980年と1981年にはADCが計5つの賞を、TDC（タイプ・ディレクターズ・クラブ）が3つの賞をピネルズに授与している。

5. おわりに

女性雑誌の世界を離れてからのピネルズは、教師として彼女の知識と技能を次世代に伝えることで第二のキャリアを築いた。リンカーン・センターでの彼女の鋭い視点はその時代の人々には受け入れ難いものであったかもしれないが、斬新なアイデアと考え抜かれたロゴマークと作品は、当時のグラフィックデザイン界に影響を与えた。リンカーン・センターを離れてからは仕事のほとんどの時間をパーソンズ・スクールに捧げてきたピネルズであったが、ここでの活動は彼女の学生たちにとってこれ以上ない学びの場であった。本研究では主に年鑑制作の活動に焦点を当ててきたが、雑誌編集の知識を活かした指導や制作活動に対するピネルズの姿勢は、学生たちのよき見本となったことであろう。そうしたデザイン題材になったのが、生活に密着したフード・イラストレーションだったのである。

彼女の遺した料理本や食材を主題とした作品の多さからもわかるように、彼女の人生において「食」は切っても切り離せないものであった。ピネルズとパーソンズ・スクールの学生たちとの協働作業でつくりあげた年鑑『チープ・イート』のイントロダクションでは、ピネルズのイラストレーションについて「そのスタイルは、色彩、スケール、一般的なアイテムや画材の独創的で珍しい使い方にある」と記されている。彼女は食材に命を吹き込むかのようにフード・イラストレーションを描き続けた。週末に友人を呼んではパーティーを開き、手料理を振る舞うほどに料理好きであったピネルズの「食」に対するこだわりは、『レシピと私を放っておいて』に残る情報のみでは到底推しはかることができないものである。今後さらに研究を深め、

イラストレーションの原画を始めとした一次資料を詳しく分析し、彼女の「食」に対する考え方をより深く追究するとともに、そこから生まれた教育的な工夫の実態を追跡する必要がある。

注

1）ページのレイアウトのためにあらかじめ水平垂直線でページを分割して補助線をつくっておき、文字や写真を合理的に配置する技法。1950年代のスイスで確立されたタイポグラフィの国際様式。

2）*Parsons Bread Book*, Parsons School of Design, 1974, p. 5

3）*Ibid.,* p. 7

4）Cipe Pineles, Sarah Rich, Wendy MacNaughton, Maria Popova, Debbie Millima, *Leave Me Alone with the Recipes*, Bloomsbury, 2017

5）*Ibid.,* pp. 12-13

参考文献

1）Martha Scotford, Cipe Pineles Golden, *Cipe Pineles: A Life of Design*, W. W. Norton, 1991

2）Estelle Ellis, Cipe Pineles Golden, Carol Burtin Fripp, *Cipe Pineles: Two Remembrances*, Cary Graphic Arts Pr, 2005

3）Cipe Pineles, Sarah Rich, Wendy MacNaughton, Maria Popova, Debbie Millima, *Leave Me Alone with the Recipes*, Bloomsbury, 2017

4）Sarah Rich, *Excerpt: Food & Drink*, October 19, 2017, Jewish Book Council, https://www.jewishbookcouncil.org/pb-daily/excerpt-food-drink

5）THE NEW SCHOOL ARCHIVES AND SPECIAL COLLECTIONS, https://digital.archives.newschool.edu/index.php/Detail/entities/nr97034755

6）Rochester Institute of Technology, https://www.rit.edu/carycollection/cipe-pineles

7）Greta Jochem,　A Rare Find: Trailblazing Female Designer's Unpublished Family Cookbook, npr, https://www.northcountrypublicradio.org/news/npr/558578514/a-rare-find-trailblazing-female-designer-s-unpublished-family-cookbook, 2017

8）絹山美歌「60年代のアメリカ社会とジュリア・チャイルド」『大正大学院研究論集』第44号, 2020年

図版出典

図1-3, 5, 6, 18-21：*Cipe Pineles: A Life of Design*

図4：Rochester Institute of Technology, https://www.rit.edu/carycollection/cipe-pineles

図7：*Seventeen*, June 1949

図8-10：https://bread-on.earth/Parson-s-Bread-Book

図11, 13-17：*Leave Me Alone with the Recipes*

図12：https://www.jewishbookcouncil.org/pb-daily/excerpt-food-drink

図22：https://digital.archives.newschool.edu/index.php/Search/objects/row_id/2122/key/71f676812e3ea30aeb201965228359fd

シピ・ピネルズ略歴

1908 年	6 月 23 日ウィーンに生まれる
1923 年	移民生活の末、アメリカに移り住む
1926 年	プラット・インスティテュートに入学（～29 年）
1932 年	コンデナスト社にてアガのアシスタントを務める（～38 年）
1939 年	『グラマー』誌の編集に携わる（～46 年）
1942 年	ウィリアム・ゴールデンと結婚
1944 年	ADC 賞を受賞
1947 年	『セブンティーン』誌のアートディレクターに就任（～50 年）
1948 年	ニューヨーク ADC の女性初の会員となる
1950 年	『セブンティーン』誌を離れ、『チャーム』誌のアートディレクターに就任
1951 年	トム・ゴールデンと養子縁組をする
	AIGA 賞を受賞
1959 年	『チャーム』誌のアートディレクターを辞任
	『マドモアゼル』誌のアートデイレクターに就任
	ウィリアム・ゴールデンが死去
1961 年	出版業界を離れ、デザインコンサルタントとして独立する
	ウィル・バーティンと結婚、ウィル・バーティン社のコンサルタントとなる
1962 年	パーゾンズ・スクール・オブ・デザインで教職に就く（～87 年）
1965 年	リンカーン・センターの専属デザイナーとして働く（～70 年）
1966 年	AIGA の執行役員を務める（～69 年）
1967 年	リンカーン・センターのデザインコンサルタントに就任
1970 年	パーソンズ・スクール出版局のディレクターに就任
	リンカーン・センターの『レッド・ブック』を刊行
1972 年	ウィル・バーティンが死去
1974 年	『パーソンズ・ブレッド・ブック』を刊行、AIGA の「1974 年ベスト 50 の本」に選ばれる
1975 年	女性初の ADC 殿堂入りを果たす
1976 年	『チープ・イート』を刊行
1980 年	パーソンズ・スクールのパンフレット『ビッグ・アップル・サンライズ』および『ビッグ・オレンジ・サンセット』を刊行
1983 年	パーソンズ・スクールがピネルズ奨学金を創設
1984 年	ハーブ・ルバリン賞を受賞
1987 年	パーソンズ・スクールの教職を退く
1991 年	慢性腎不全の合併症による心臓発作により死去