

□□ _____ □□

1. ニュース…「2018日本自費出版フェスティバル」無事終了

□□ _____ □□

「2018日本自費出版フェスティバル」が10月6日（土）開催されました。予定していた司会者が前日にキャンセルというアクシデントがありましたが、無事乗り切りました。

そして、おそろいのスタジャンを着て雰囲気もさらに良くなったという声もいただきました。今回は、今井さんの寄付のセレモニーなど今までに無い企画がありましたが、中山代表やスタッフのおかげでとてもなごんだ進行が出来ました。また、旭川（あいわプリント）から渡辺社長がスタッフとして参加してくれたり、遠方から多くの会員が手伝ってくれました。

（今井茂雄さんの寄付セレモニーの写真を添付しました）

□□ _____ □□

2. ニュース… アドバイザー養成講座「自費出版と書店流通」
25人参加

□□ _____ □□

10月5日（金）の公開講座「自費出版と書店流通」は、ジャグラ本部会議室にて、株式会社JRCの代表取締役・後藤克寛さんをお招きし、書店流通のイロハから取次の現状まで、かなり突っ込んだ内容のお話を頂戴しました。

進行役は、JRCに本の流通をお願いしている一粒書房の都築延男さんをお願いしました。

後藤さんは取次店の鈴木書店に長く在籍。2001年の倒産後、培ったノウハウと人脈を生かして、2003年に「人文科学書流通センター」を立ち上げました。その略称が「JRC」です。

版元の本を一手に扱い、現在、約300の出版社と契約しているそうです。契約の条件は、企画出版か自費出版かといった会社や書籍の態様にかかわらず、継続的に本を発行していけるかどうか、そして本自体が社会的に求められているかどうか、にあるとのこと。

アマゾンへも本を流してくださるそうなので、自費出版される著者の、全国の書店に流通したい、アマゾンで販売したいというニーズをつかむためにも、JRCとの契約を検討してみるのも手かもしれません。

後藤さんのお話で印象的だったのは、「本は売れてなんぼ」という言葉。]自費出版の製作に携わっていると、採算性を度外視したり、著者の気持ちを尊重するあまりに読者不在の本づくりに陥ったりしてしまいがちです。

でも、本は人の手に渡って、読まれてこそ意味があります。著者と出版社（印刷会社）が満足するだけでなく、たとえそれが販売しない本だとしても、読者に「読んでよかった」と思ってもらえるような本づくりを心掛けなくてはなりません。

編集者としての心構えを改めて肝に銘じる講座となりました。
(株式会社清水工房・山崎領太郎記)

□□ _____ □□

3. お知らせ… 第22回日本自費出版文化賞の募集開始

□□ _____ □□

第22回日本自費出版文化賞の応募チラシができました。
データを添付しますので、なるべく広く周知してください。
HPやSNSや店頭はもちろん、全印工連などの同業組合や、
仕事上の関係団体への拡散大歓迎です。

□□ _____ □□

4. 自費出版事情 … ～会員便り～ No.10

□□ _____ □□

株式会社あいわプリント 渡辺 辰美

私の自分史の1ページを埋める出来事を。
めったにない北海道の地震で、あわてた北海道電力が北海道中
真っ暗にしてみました。
おかげで多くのことを体験、学ばせていただきました。

私はデンキボーヤと私の奥さんに褒められている好き者で、
懐中電灯が家中のあちこちにあります。
9月6日夜半から、竜巻注意報が出ていました。
早朝、竜巻に揺られているような地震の後、家中の懐中電灯を集めて
点灯を試みました。最近のLEDは難なく点いて役立ちましたが、
古いラジオ付き防災用ライトなど電池が液漏れをおこし
一生懸命掃除して修理。電気が点くのを確かめては、ほら点いた。

私の奥さんの近所に電池で豆球が点くとにこっと笑う子がいて、
デンキボーヤと呼ばれていたんだそうです。
家中の懐中電灯が点くようになりました。もうダイジョーブ。

蛇足ですが、JRに熊が衝突して大きく遅れたりするので、
出張時、必ずパンを忍ばせています。
何事も準備が大事ですと、急逝したJaGraでBCPを説いていた
増田理事が空で呟いています。

嗚呼、話がどんどん脇道へそれていく。。。。

□□ _____ □□

☆ 知つとこ 松本 ☆ その6

□□ _____ □□

～食文化編①「信州そば」～

お待たせしました。いよいよ食文化編に突入です。
先月号で長野県が4つの地域に分けられていることをお伝えしましたが、

長野県の郷土食は全県的なものとそれぞれの地域独自のものがあります。
地域独自の郷土食については追々語らせていただくことにします。

まずは有名どころの「信州そば」「野沢菜漬け」「山賊焼き」「おやき」
の中から、今回は「信州そば」について紹介したいと思います。

信州そばとは簡単にいえば“長野県で作られて食べられているそば”のことです。
…あまりに芸がない？ いえいえ、そんなことはありません。

長野県信州そば協同組合では長野県内で製造されたそば粉を40%以上
配合した良質な干しそばのみ「信州そば」と認定し、
登録商標されたロゴマークの使用を許可しています。
また信州そば切りの会では、長野県産のそば粉を使い、つなぎの割合が
30%以下（全くつなぎを使わない十割そばもあります）の手打ちそば店を
「信州そば切りの店」と認定しています。

ところで日本全国で栽培されている「そば」の品種にも色々あることを
ご存知でしょうか？

長野県では「信濃1号」「開田早生」「信州大（おお）そば」が主流で、
それ以外にも赤そば（赤い花が咲きます）の「高嶺（たかね）ルビー」と
それを品種改良した「タチアカネ」など多岐にわたっています。
それぞれ生育上の長短はありますが、そば農家とそば打ち職人には
こだわりがあるようです。

さて、その実からそば粉ができるのですが、挽き分けによりそばの色や
食感に違いが生まれます。また石挽きか機械挽きかでも違いがあります。

そばの実を挽きこむと最初に中心部が粉になります。
これは「一番粉・更科そば粉」といい、デンプン質を多く含んだ白くて
弾力や喉越しのよい麺となります。
さらに挽き込み続けると胚乳部や胚芽部が粉になり、そば特有の香りや
風味に優れ食味と食感のバランスが良いそばに仕上がります。
これを「二番粉・挽きぐるみ粉」といいます。
続いてより外殻に近い部分が挽き込まれたそばの香りや風味の強い
「三番粉・藪粉」となります。

松本市内には更科そば（一番粉）の店から田舎そば（三番粉）の店まで、
100件以上のそば専門店がありますが、食べ比べもそばの楽しみ方のひとつですね。

北信の「戸隠そば」「おしぼりそば」、東信の「ダツタンそば」「梁越」、
南信の「行者そば」「赤そば」、中信の「とうじそば」「すんきそば」…
まだまだ沢山ありますが、今まさに「新そば」の季節。
長野県内各地では「新そばまつり」が開催されています。
ぜひ秋の信州にもいらしてみてください。

ちなみに私が今まで食した中で一番美味しかったと思うのは、
母方の祖母が打ってくれた十割そばですかね。

（電算印刷 加藤洋子）

★あとがき

読み終わったら、そばが食べたくなりませんでしたか？
私は、すっかりそば通になった気分です。

さて、今回から「アドバイザーだより」を「会員だより」に変更いたしました。
この自費出版ネットワークの会員の皆さまの中には、アドバイザーでなくてもご活躍の皆さまも多く、もっと広く会員皆さまからお話を頂きたいと思ったからです。
そこで今回は、フェスティバルの時にもご活躍いただいた株式会社あいわプリントの渡辺社長に寄稿いただきました。

よって、今後のバトンは会員の皆さま全員と、つないでいけたらいいなと思っています。
ご協力のほど、どうぞよろしく願いいたします

それでは、食欲の秋、芸術の秋、スポーツの秋、読書の秋…それぞれの深まる秋をお楽しみしましょう！

最後までお読みいただき、ありがとうございました。

お気づきの点、掲載情報、はたまた私への激励のお言葉がございましたら yumi@maruwanet.co.jp まで、お願いいたします。