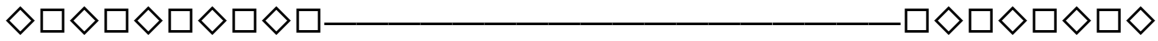
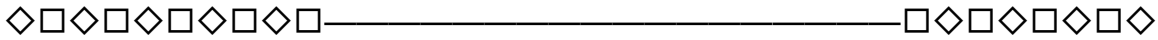


このメールマガジンは、NPO法人日本自費出版ネットワークの会員の皆様にお届けしています。



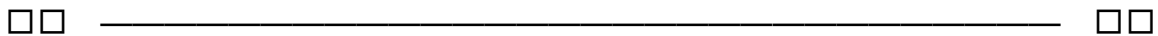
◆NPO法人日本自費出版ネットワーク・コミュニティサロン◆
「リバティ・パブ」
2019-2-1 No. 17



リバティ・パブとは…
自由な思いをかたちにしていこうという人たちが集い、
情報を共有する場です。

- ・リバティ…Liberty(自由)
- ・パブ……Publication(出版)とPublic House(公共の場)、PUB(大衆酒場)を掛けて

私たちの使命は、あふれる情報を文字にとどめ、言葉を編み、あるいは絵や写真にして、「本」に残したいという著者の思いを共有し、一緒に本を作り上げていくことです。著者の思い描くものよりもさらに良いものに作り上げていく工程は、芸術作品を作り出すことにも似ています。そう、自費出版は文化ですね。リバティ・パブで一緒にこの文化を広めていきましょう。



こんにちは！日本自費出版ネットワークのメルマガ担当鳥原です。

一年中で一番寒い時期にインフルエンザが横行していますね。皆さまは大丈夫ですか？

私は近年予防接種を受けているということもありますが、インフルエンザにかかった記憶がなく、体温計で40度とか見たこともありません。40度という体温計を見たら、きっとそれだけで卒倒しそうです。

健康で何よりな訳ですが、「病は気から」と申します。いつも明るく元気(俗に能天気ともいいますが)であれば病気も近づきにくいのだと思います。

とはいえ、手洗い、うがいはマメに。
そして十分な睡眠と栄養と適度な運動で免疫力を高めましょう！

それでは、「リバティ・パブ」No.17をお届けいたします。

◆◆◆◆◆◆◆◆ CONTENTS ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

1. ニュース……文化賞応募作品の保管展示について
朝日記者と懇談
2. ニュース……フェスティバルの展示即売についてのアンケートを送付

- 3. お知らせ……ネットワークとアドバイザー制度の新リーフレットの作成準備が始まる
- 4. お知らせ……自費出版アドバイザー認定証がカードサイズになって常に携帯できる!
- 5. 自費出版事情… ~会員便り~No.14

☆ 知っとこ 松本 ☆ その9



□□ _____ □□

1. ニュース…文化賞応募作品の保管展示について朝日記者と懇談

□□ _____ □□

1月15日に、朝日新聞の日本自費出版文化賞担当の白金泰記者と首都圏役員4人と過去応募作品の保管と展示について懇談会を開きました。

当日の結論としては、安易に新聞報道に頼る前に、何を残しておきたいのか、何を伝えたいのかを十分に話し合うことが重要ではないかということになりました。
玉石混交の応募作品全てを残すことが大事なのか、入選以上の選別された作品を残すことを優先したほうが良いのか、そのことによって保管・展示体制も違うのではないかということです。

□□ _____ □□

2. ニュース… フェスティバルの展示即売についてのアンケートを送付

□□ _____ □□

2019日本自費出版フェスティバルで展示即売会を開催することが決まりましたが、1回目となる即売会は、入賞作品の即売会と決まりました。

そこで、過去の入賞作品の著者83人に、参加する意思があるか等のアンケートを郵送いたしました。
その結果を見て、コマ数など具体的な販売ブースのレイアウトやルールを決めていきます。

□□ _____ □□

3. お知らせ…ネットワークとアドバイザー制度の新リーフレットの作成準備が始まりました

□□ _____ □□

「NPO法人日本自費出版ネットワーク」と、「NPO認定自費出版アドバイザー」を広く知っていただくリーフレットを作成することになりました。

完成は9月末で、10月のフェスティバルには来場者に配布できるようにします。もちろん会員の皆様にもお配りし、お客様にアピールできるものにいたします。現在予算と内容、執筆者について検討しています。

□□ _____ □□

4. お知らせ…自費出版アドバイザー認定証が
カードサイズになって常に携帯できる!

□□ _____ □□

号外でもお知らせいたしました、再度告知をいたします。
1月からアドバイザー認定者向け名刺大認定カード作成のサービス
が始まりました。(詳しくは添付チラシ参照)

ご希望の方は、メールまたはFAXでお申し込みください。
ご不明な点は、日相印刷荒井さままでお問合せくださいね。
(TEL 042-748-6126)

□□ _____ □□

5. 自費出版事情 … ~会員便り~ No.14

□□ _____ □□

株式会社三盛社
渡邊 正晴

【自費出版との出会い…地域雑誌『谷根千(やねせん)』】

今から35年前(1984年)息子の保育園仲間の母親から、地元の印刷屋さんを
探していると女房に言われ話しを聴きました。

主婦3人で取材、編集をして友人に写植をお願いすると言うどうも完全版下のような
地元地域の事を少しずつ紹介し、自分達が生活する地元地域をよく知る為にも
勉強しながら地域雑誌として季刊で発行できればと言われました。

初号を発刊しましたが依頼した印刷さんが傲慢で、こちらの要望を理解
して貰えず困っていたとの事でした。
当時の印刷業は多少素人さんには横柄だったかもしれませぬ!

話を聴きながらその熱意と真剣さに打たれて直ぐに初号から刷り直しをし、
依頼26年間94号(最終号)までのお付き合いになりました。
(画像添付 サイズはA5版)

今では、「谷根千(やねせん)」は「谷根千病院」「谷根千珈琲店」「谷根千焼き」
等々と地域に根付き日本各地、外国からも、観光地としても知られています。

どうして26年間も続き地域に浸透したのでしょうか?

一つ目は何と言っても主婦三人の人間性、仕事の分担と好奇心の強さでしょう。
特に地元のお年寄りの人気は抜群、戦前戦後、戦争時の話をよく聴いてくれる
若いお母さんと号数が増えるに付けて協力者、ファンが増えていきオープンで
明るい性格で、より良い関係性が確立されて言った事でしょう。

二つ目に販売方法も

地元の飲食店、本屋さんを中心に直接交渉して、お寺さん、美容院、病院、イベント会場にも置いて貰えるようになりました。店頭には本を入れる木箱を用意して三ヶ月毎に毎号入れ替えるように工夫もしました。本を置いて貰ったお店は500店舗以上に登り、毎回自転車で届けて回っていました。またスポンサーも増えて最終号迄に500件以上が誌面に掲載され、誌面の一部として上手にレイアウトされました。

三つ目に毎回テーマを決め丁寧に取材し、編集会議、反省会と、活発に行われ、制作過程で知り得た情報を随時公開(映写会、イベント)し、仲間を増やしていきました。また、森まゆみさんは、毎回地元の文豪漱石、鷗外等の研究を分かりやすく掲載し誌面を引き締めます。読者コーナーも設け多くの意見が掲載され、誌面の白地に手書きでの一言が、楽しく誌面を充分に活用されています。

最初は8ページが72ページにも増え、印刷部数も一万部を記録しました。2000年6月にはHPが開設され、情報が随時公開され、廃刊後も引き継がれています。(Yanesen net, com)

一冊の地域雑誌「谷根千」が、地域の呼称として定着し広く愛され続けている良い例だと思います。

□□ _____ □□

☆ 知つとこ 松本 ☆ その9

□□ _____ □□

～食文化編④「塩丸イカ」と「辛子稲荷」～

「塩丸イカ」「辛子稲荷」…なんですかそれは？ ですよ。どちらも松本在住ならば誰でも知っている食べ物です。

「塩丸イカ」

ご存知の通り信州は海無し県です。その昔まだ冷凍・冷蔵技術が無かった時代、スルメイカの内臓を取り除き茹でてから胴体の中に足と一緒に塩を詰めた加工保存食です。もちろん現代では生のイカはどこでも売っていますが、この「塩丸イカ」はその味と食感に根強い人気があるのです。

塩蔵ですので、調理する前には1時間ほど（それでも結構塩分は残ります）水に浸して塩抜きをしなければなりません。塩抜きした「塩丸イカ」ときゅうりの輪切りやみょうがの千切り、ショウガの摺りおろしなどとあえて食べるのですが、食欲の落ちる夏には特に欲しくなる一品です。

その食感は缶詰のイカよりも弾力があり、生イカを煮たものよりも柔らかく、例えるならば「干したホタテ貝柱を噛みしめているうちに柔らかくなって口の中いっぱいになる少し前の感じ」（分かりづらい例えですみません）です。以前は安価だったのですが、イカの不漁のせいなのか塩丸イカの人気上昇のせいなのか、最近結構なお値段になりつつあります。

「辛子稲荷」

単純なのですが、「稲荷ずしに練り辛子をつけたもの」です。ですが誰も「辛子稲荷ずし」とは言いません。名前が長すぎるからでしょうか。

「稲荷ずし」も「お稲荷さん」の方が言い易い気がします。
スーパーマーケットのお惣菜コーナーには「お稲荷さん」と「辛子稲荷」の両方が
売られています。それはラベルを見ればわかることです。
しかし松本住民はラベルを見なくてもどちらが「辛子稲荷」か知っています。

「辛子稲荷」は外側を覆う煮付けた油揚げが裏返しになっているのです。
普通の稲荷ずしはツルツルした方を外側にすし飯を詰めるのですが、「辛子稲荷」は
わざわざその皮を裏返してザラザラした方を外側にしてすし飯を詰めます。
その際にすし飯を入れる袋の内側に練り辛子を塗るのです。

というわけで一目瞭然、松本住民はボーっと生きていても「普通のお稲荷さん」と
「辛子稲荷」を見分けて、その時々のお好みに合わせて買い求めているのです
(家庭でも作りますが)。
普通のお稲荷さんに練り辛子を付けて食べても同じ事なのですが、
「皮が裏返し」なのがツボのようです。

(電算印刷 加藤洋子)

★あとがき

三盛社の渡邊さまのお話、地域雑誌がその地に根付いて広まっていくポイントは
いつの時代も変わらないですね。

そして、今回の「知っとこ 松本」の食はかなりマニアックな食べ物で
スーパーまで足を延ばしたくなりました。松本滞在は濃いものになりそうです。

さて、私年初のメルマガで年末年始の食べすぎでウェストがヤバい…と私書きましたが、
それから1ヵ月、ちょっとだけ元に戻ってきました。
特別なことをした訳ではないのですが、今年になって週に1度は必ず30分~1時間
散歩するようになりました。
それもブラブラではなくセッセと散歩します。(これを散歩というのか?)
これが適度な運動になっているのだと思います。

最初にも書きましたが、十分な睡眠と栄養、そして適度な運動が体を温め、
免疫力を高めます。

この寒い季節を乗り越えたら、春はすぐそこまで。
元気に楽しく明るい春を迎えましょう!

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。

