





□□ \_\_\_\_\_ □□

1. お知らせ … 10/23「2021日本自費出版フェスティバル」中止決定

□□ \_\_\_\_\_ □□

昨年につき今年の「2021日本自費出版フェスティバル」（10/23）も  
コロナ感染防止のため中止としました。  
全役員による開催可否のアンケートの結果、回答があった14人全員が  
中止という判断をしました。  
なお中止に伴い、日本自費出版文化賞表彰式も中止となり、昨年同様  
の『誌上表彰式』の冊子を作成します。

□□ \_\_\_\_\_ □□

2. お知らせ … 第24回日本自費出版文化賞受賞作品発表会は  
9/8ニッケイビルにて開催

□□ \_\_\_\_\_ □□

第24回日本自費出版文化賞の第2次選考会は、7/17にニッケイビルで  
行われ、7部門各10冊の入選候補作品が選ばれて、翌週最終選考委員  
に送られました。  
ただ、例年の最終選考会は、コロナ感染防止のため昨年同様中止として、  
受賞作品の記者発表会だけを行うことが決まりました。  
会場も吉祥寺東急REIホテルがコロナ患者療養施設となって使用できない  
ため、9月8日にJaGra本部が入るニッケイビルにて開催します。

□□ \_\_\_\_\_ □□

3. トピックス … NPO認定自費出版アドバイザー試験に  
2級20人 1級5人が受験

□□ \_\_\_\_\_ □□

NPO法人日本自費出版ネットワーク認定自費出版アドバイザー試験の  
2級と1級の受験者数が決まりました。  
新たに設定した2級に20人、以前と同じ試験レベルの1級には5人が  
受験申し込みをしています。

特に注目すべきは2級20人の内11人がネットワークの会員外であることです。  
ホームページなどでNPO認定アドバイザー制度が周知されてきて、  
さらに2級の登場が受験のハードルを低くしたと思われる。  
なお、両試験とも今月試験期間に入ります。

□□ \_\_\_\_\_ □□

4. 自費出版事情 … ～会員便り～ No.44

□□ \_\_\_\_\_ □□

リーブル出版（株式会社リーブル）  
坂本圭一朗

## 「出版社・経営者としての根っこ、生き方の根っこ」

昨年の2月に社長に就任し、その途端に「コロナ禍」となり、なかなかの試練を味わっております。  
イベント関係の印刷物の仕事がなくなり業績が下がり、1年目は仕方がないで許されたかもしれませんが、2年目も同じことを繰り返すのかという去年とはまた違うプレッシャーや不安を抱えながら、日々奮闘しております。

HP制作や動画撮影などの新しい「クリエイティブ事業」を立ち上げたり、自費出版受注や書籍の販促に力を入れたりしておりますが、業績の回復の兆しはまだそれほど見えない現状です。  
自費出版に限って言えば、実は去年は前年よりも受注が増え、書籍販売売上も増加しました（地元の特需のような仕事があったおかげですが…）。

私自身は、自費出版に携わり著者様に寄り添いながら懸命に本を作れば作るほど、「本っていいな」「人っていいな」と素直に思う気持ちが強くなりました。  
そして、このコロナ禍だからこそ、心と心のつながりや温もりや感動、一人ひとりを大切に作る気持ちなど決して失われてはいけない文化ともいうべきものを、本を通じて発信していくことが弊社の使命なのだと思います。

そんなことを考えていると、去年は「元ヤクザで焼身自殺未遂した実話」  
「交通事故で息子さんを亡くしたお母さんの詩集」  
「親から虐待を受けて育った女性の半生」「中国残留孤児となった女性の悲劇」  
「発達障害の青年の手記」など、これぞ「リーブル出版」といえるような本を相次いで発刊することができました。

私自身も次男が自閉症&知的障害で、周囲に理解されにくい「生きづらさ」を日々感じながら生きているため、もっと誰もが生きやすい幸せな世の中になるためのヒントを発信し、そういうマイノリティへの理解を深め、そのマイノリティの表現の自由を担うことこそが、弊社のそして私自身の歩むべき道なのだと思うようになりました。

この1年間、コロナ禍の中で「弊社は何のためにあるのか？」  
「私は何のために経営者をするのか？」「何を大事にして生きていくのか？」という「出版社・経営者としての根っこ」「生き方の根っこ」みたいなことを本当に考えさせられました。

皆さんの「根っこ」にあるものは何ですか？

□□ \_\_\_\_\_ □□

☆ 知っところ 岐阜 ☆ (再)その3

□□ \_\_\_\_\_ □□

知っところ岐阜 その3

岐阜のソウルフード① 鶏(けい)ちゃん

今回は、岐阜県民が愛するソウルフードの代表格“鶏ちゃん”についてご紹介します。  
鶏ちゃんとは字のごとく、しょうゆや味噌をベースにニンニク、ショウガ、唐辛子などを加えたタレに鶏肉を漬け込んだもので、キャベツや玉ネギ、季節の野菜といっしょに焼いて食べるシンプルな料理です。  
もともとは下呂市を中心とする南飛騨地方や奥美濃地方の郷土料理でしたが、今ではどこのスーパーでも手軽に買うことができます。

鶏ちゃんが食べられるようになった昭和30年代当時、下呂や郡上の田舎では、卵を得るために各家庭でニワトリを飼育していました。ニワトリは1～2年もすると、卵を生まなくなる「廃鶏」になります。これを食べたのが鶏ちゃんの始まりと言われていています。

鶏ちゃんは、地域やお店、家庭によっても味が違い、若鶏の他に親鶏、モツや皮を入れたりするところもあります。わが家でも、野菜をたくさん入れた味噌ベースの鶏ちゃんが無性に食べたくなる時があり、頻りに食卓に上ります。いろんな鶏ちゃんが売られているので、自分好みの味を探してみたり、冷凍パックもあるので、お土産にされるのも喜ばれます。

株式会社 岐阜文芸社 飯尾みゆき

\*\*\*\*\*

★あとがき

自費出版のオリンピックとも言えるでしょうか、自費出版文化賞も大詰めを迎えています。リアル表彰式は今年も見送られ「誌上表彰式」となりましたが、メダルに匹敵するような冊子にしたいですね。

そして、今回の「会員だより」には前回のメルマガでも少しその活躍をお伝えしたリーブル出版の坂本社長にご登場いただきました。素敵なお話でした。このリバティ・パブのコンセプトでもありますが、自由に表現できることは、自費出版文化そのものだとも思います。マイノリティがメジャーになることも可能です。パラリンピックも間近、こちらも応援したいですね。

最後までお読みくださり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。

\*\*\*\*\*

◆日本自費出版ネットワーク事務局  
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町7-16 ニッケイビル7階  
電話：03-5623-5411  
FAX：03-5623-5473

<http://www.jsjapan.net/>

\*\*\*\*\*