

第26回日本自費出版文化賞2次選考会が7月15日（土）に23名の選考委員によって行われました。今回も松山、倉敷、芦屋などの遠方からも参加していただき、1次選考を通った258点の内71点が最終選考委員に送られました。

最終選考会は9月6日（水）東京武蔵野市の吉祥寺東急REIホテルにて開催されます。

□□ _____ □□

2. お知らせ … 文化賞協賛企業募集を主催のジャグラに依頼

□□ _____ □□

日本自費出版文化賞の協賛金不足を改善するため、6/27ジャグラ岡本会長と田中専務に協賛者の募集をお願いしました。
目標は30万円ですが、5万円からの協賛をお願いする方が多数集まるとのことで、とりあえず5万円6社で募集をするようです。
なお、同時に、JSNの全国大会の呼びかけ範囲拡大や、文化賞の主催体制などの提案もいただき、現在役員で検討しています。

□□ _____ □□

3. お知らせ … アドバイザー試験に計42名の申し込み

□□ _____ □□

NP0認定自費出版アドバイザー試験の1級2級試験に計44名の申し込みがありました。
1級が8名、2級が36名で、会員事業所から計18名、会員以外からは計26名です。
試験は8月中に行われ、1級のみ表彰式を11月11日の日本自費出版フェスティバルで行います。
余り宣伝していない中で44名の申し込みは、NP0認定自費出版アドバイザーというお墨付きが自費出版事業を行う上で必要だと思う事業所が増えて来たようです。
マスコミに取材を受けるときも、「安心して頼めるのは認定アドバイザーが居るところです」と言っていますので、その効果もあるのかもしれませんが。

□□ _____ □□

4. 自費出版事情… ～会員便り～No.67

□□ _____ □□

本づくりでありがとうを伝える「ありがとう出版」立ち上げました

株式会社アイト
谷口 美保

当社、株式会社アイトは東京・神田神保町で創業50年になる印刷会社です。
わたしは前職で編集者をしていたことから企画や編集から印刷や販促全般をお請けしています。
創業者でもあるわたしの父が一昨年10月に亡くなりました。
父は生前、長文の自分史原稿を書いており、創業50周年とからめての自分史・社史のような書籍を作ってくれとわたしに託しておりました。
日頃の業務に追われ後回しにするうちに、父の病気は進んで予想外に早く他界してしまいました。
猛反省したわたしは父の葬儀に間に合わせて自分史の小冊子を作成。
コロナ禍でもたくさんの方がお別れに来てくださって冊子についても好評いただき、また何より自分の気持ちが落ち着いたのでグリーフケア的な意味でもひとにお勧めしたいなあと思い、事業化することにしました。
葬儀社、看護介護関係者などシニア向け事業者にはアヒリングを行い、彼らとコラボできるB to Bの事業として運営していきたいと思っています。
出版事業はいままで受託が主であり積極的に営業してこなかったのですが、自分史を通じて家族のコミュニケーションの機会になったり「ありがとう」を伝えるきっかけになる本づくりがしたいと思っています。

ありがとう出版→ <https://arigatou-shuppan.com/>

□□ _____ □□

☆ 知っとこ高知 その 3

□□ _____ □□

「野菜天国」高知

高知の美味しいものといえば「カツオ」が有名ですが、個人的にはおいしい野菜があふれているのが高知の素晴らしいところだと思っています。
生産量が日本一の野菜は、ナス・ニラ・しょうが・みょうが・ししとう。
ナスのたたき・ニラ塩焼きそばは高知の人気メニューです。
いたどり・リュウキュウなど高知でしか食べられないような野菜もあります。
ほかにも、トマト・ピーマン・ネギ・にんにく・おくら・スナッペンなど新鮮でおいしい野菜がとにかくたくさんありますし、個人で栽培されている人も多いので、良心市やおすそわけですぐ手に入ります。
スーパーでも「〇〇さん家のトマト」や「●●さん家の漬け物」と個人名の野菜が並んでいて、ハマってしまうともう普通の？野菜は食べられません（笑）

以下、私の個人的に大好きなメニューです。

- 1、スナッペン（サツと茹でてマヨネーズ付けるだけ）
- 2、みょうがの甘酢（らっきょう酢）漬け
- 3、冷奴に刻んだみょうがとおくらをモリモリかけて馬路村のゆずポン酢で。
- 4、田舎こんにゃくの刺身（わさび醤油で。）あれ、こんにゃくは野菜じゃない？

あと、実はカツオよりも人気がある「メジカの新子」というのがありますが（モチモチした食感が最高です）、リュウキュウを刺身のつまにしてブシュカンを絞って醤油をかけて食べれば、夏場はもうビールとそれだけで完璧です。

ちなみに、カツオも「サラダカツオ」（カツオの生節。シーチキンのあっさりスモーキー版）というものがあり、きゅうりや玉ねぎスライス・水菜などと一緒にマヨポン酢で食べるとそれはもう至福のひとつです。

今、お昼前にこの原稿を書いているのですが、もう早く帰って晩酌したくなってきたので、このへんでやめておきます…

リーブル出版（株式会社リーブル）
代表取締役 坂本 圭一郎

★あとがき

谷口さまのお話はいいですね。自分の経験が何よりもお客さまを引き付けるのだと思います。
そして、高知の野菜。我が家でも高知のしょうが、みょうがはほぼ常備。
ただ、ご紹介の高知でしか食べられない野菜たちは思わず検索してしまいました。
「メジカの新子」も。
メジカは高知県の方言でソウダカツオ、新子は、生後一年未満の魚のことだそうで、今からが旬
「幻の魚」と言われているそうです。
夏の涼しげなメニュー、今夜のおかずの一品にしてみましょう。

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/>

過去のメールマガジンはコチラからご覧になれます



<https://www.jsjapan.net/pages/mm>

*: