

□□ _____ □□

1. ニュース…理事会開催・ネットワークの新しい展開が決まる

□□ _____ □□

昨年12月15日（土）に理事会が開かれました。
大阪、奈良、京都、滋賀、長野の遠方からの理事参加者もあり、
監事、顧問、事務局など総勢13人の理事会になりました。
主な審議は、今井茂雄氏の寄付500万円の活用と、
2019日本自費出版フェスティバルの新しい展開と、
応募作品の今後の保管・展示についてでした。
（別紙議事録要点をご参照）

□□ _____ □□

2. ニュース… 2019日本自費出版フェスティバルで展示即売会を開催

□□ _____ □□

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。
内容につきましては、首都圏運営委員会でたたき台を提案して、
理事に諮るという段取りで進めます。
特に集客の戦略など、自費出版が話題になる方法を考えていきます。

□□ _____ □□

3. お知らせ… 今までの応募作品の保管や展示について自治体に呼びかけ

□□ _____ □□

日本自費出版文化賞の応募作品は年々増え続け、現在お願いしている
サンライズ出版さんも、飽和状態になりつつあります。
そこで、理事会で審議をした結果、公的機関にこの自費出版物を
文化資源であることを理解いただき、まちおこしなどに活用してくれる
自治体に提供することを決めました。
朝日新聞に相談して進めていきます。

□□ _____ □□

4. 自費出版事情 … ～会員便り～ No.12

□□ _____ □□

株式会社清水工房・揺籃社
山崎 領太郎

2018年、清水工房では大小合わせて約50冊の自費出版本を製作。
うち30冊ほどに携わった。
年末年始、関わった書籍たちのその後に思いを馳せて、
しみりとした感懐に至る。
学校の先生ってこんな感じなのかな。
本は、さしづめ巣立っていった教え子たち。入学から卒業まで

全く手のかからない優等生もいれば、留年続きの落第生もちらほら。
親（著者）の手紙やメールで卒業後の活躍ぶりが届けられる子、
親がモンスターペアレントになってクレームの絶えない子、十本十色だ。

自費出版文化賞という晴れの舞台で再会すると、なんとも面映ゆい。
よく頑張ったなとつい声をかけたくなる。いまでも彼らは、きっと
どこかで誰かと出会い、人を感心させたり、感動させたり、
ときには怒らせたりと、いろいろな感情を巻き起こしているのだろう。

人間と同じだなあ。

さあて今年も、心してたくさんの本たちを育てましょうか。

□□ _____ □□

☆ 知つとこ 松本 ☆ その8

□□ _____ □□

～食文化編③「山賊焼き」～

かなり大雑把に説明するならば、
「『焼き』といいながら、実は鶏モモ肉1枚を広げて揚げた
『でっかいから揚げ』」……です。

ショウガ・ニンニク・タマネギなどをすり下ろした醤油ベースのタレに、
鶏モモ肉を漬け込んで片栗粉をまぶして揚げるという、松本市・塩尻市
の郷土料理・ソウルフードでもあります。
松本市では「ショウガを効かせる」というのが基本形で、塩尻市では
「骨付き鶏肉で、ニンニクを効かせたタレに漬け込んで
片栗粉をまぶして揚げる」と、それぞれにこだわりがあります。

「山賊焼き」の名前の由来としては、

- ① 塩尻市の居酒屋「山賊」を元祖とし、その前身の「松本食堂」
店主だった祖父夫婦が考案したという説。
- ② 松本市の食堂「河昌」による「山賊は物を取り上げる…『鳥揚げる』」
の語呂合わせという説。

と言われていますが真偽については不明です。

松本市では2012年に「松本山賊焼応援団」が結成され、塩尻市では
市役所の音頭とりで2010年に山賊焼きレシピのこだわりとして上記の
「骨付き・ニンニク・片栗粉」を制定し、2012年に「しおじり山賊焼の会」
が発足しました。
けれど両市はライバルではなく協力関係を築いていて、毎年3月8日を塩尻市、
翌9日を松本市の「山賊焼の日」として、地元住民や観光客がはしごできるように
イベントを開いています。

スーパーマーケットの惣菜売り場だけではなく、酒のつまみや定食としても
「山賊焼き」を出してくれる飲食店がたくさんありますので、
来松の際にはぜひ食してみてください。
ただしボリューム満点なので、
ひとりで食べきるには胃袋と相談が必要かも知れません。

(電算印刷 加藤洋子)

★あとがき

12月の理事会では松本大会、フェスティバルに向けて具体的な審議がされいよいよ今年の動きが楽しみになってきましたね。

会員便りの山崎さんのお話、「十本十色」と自費出版で世に出た本を人間と同じと例えていらしたのには共感しました。多様な人間社会同様、何かしら人に影響を与えている本たちですね。

松本の「食」はそばとお焼きと野沢菜だけじゃなかった。私の住む名古屋では手羽先が有名ですが、ところ変われば鶏肉料理も変わりますね。山賊焼き食べてみたいです。

山賊焼きで満腹になりましたが…年末年始食べ過ぎて、ちょっとウエスト周りがマズイ感じになっていませんか？私、、マズイです(^_^;

おりしも今日は七草、ちょっと疲れた胃を労わってそして、今年も元気にスタートしましょう！

本年もどうぞよろしく願いいたします。

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。