





□□ \_\_\_\_\_ □□

1. ニュース…フェスティバルの展示即売アンケートに  
66人回答 内63人（96%）が出店に前向き

□□ \_\_\_\_\_ □□

販売イベントの活性化は、  
制作業者の活性化にも文化賞の活性化にもつながる！

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。  
そこで該当する82人に出店の可否を問うアンケートを送ったところ、  
66人から回答があり、その内の63人から出店に前向きとの返事が  
来ました。  
自費出版物の販売イベントの活性化は、制作業者の活性化にも  
文化賞の活性化にもつながります。  
記念すべき第1回自費出版フリマ（仮称）を力を合わせて開催しましょう。

□□ \_\_\_\_\_ □□

2. お知らせ…2020自費出版全国大会の立候補都市を募集  
（名古屋→金沢→奈良→広島→松本→●●）

□□ \_\_\_\_\_ □□

2019年の日本自費出版ネットワークの全国大会（5/10）は松本市に  
決まりましたが、翌年2020年の全国大会の会場を4月13日の理事会で  
決めたいと考えています。  
地元開催を希望する方は3月中に事務局か川井（0422-60-2211）まで  
お知らせください。

□□ \_\_\_\_\_ □□

3. お知らせ…第22回日本自費出版文化賞の応募をお願いします  
（目標650点 2/18現在203点）

□□ \_\_\_\_\_ □□

第22回日本自費出版文化賞の応募数が2月18日現在203点となっています。  
締切（3/31）まで1ヵ月ありますが、目標の650点まで447点必要です。  
応募による収益がネットワークの経営状況を左右しています。  
650点は経営的に安定する応募数です。  
会員の皆さまのご協力をよろしくお願いいたします。

□□ \_\_\_\_\_ □□

4. 自費出版事情 … ～会員便り～ No.15

□□ \_\_\_\_\_ □□

自費出版ネットワーク事務局長  
山崎 良幸

三陸大津波から8年 —いつもこの時期思い出す1冊—

8年前の三陸大津波で大船渡・共和印刷企画センターの紺野矩男さんが亡くなりました。  
第9回文化賞では「郷ことば・ケセン語むかしばなし」が地域文化部門で入賞しています。  
私は、その部門の選考委員をずっとやらせていただいておりますが、その本は実にユニークな作品で、気仙地方に伝わる、50数話の昔ばなしを気仙語（と標準語）で、ルビや記号を駆使し、その独特な語調を再現しようとしたものでした。話もすごく面白く、すぐ、推薦いたしました。

津波後、何度となく電話・メールなど送りましたが、まったく不通。  
その年夏、思い切って直接現地に妻と行き、お兄さまと連絡が取れ、奥様ともども亡くなられたことをお聞きしました。

早めに非難した社員は助かりましたが、本人は残って最後まで社屋の在庫本のことを心配してたそうです。倉庫の外に、うず高く、海水と泥にまみれた在庫本が沢山積まれていました。  
その中から、必死に探して、あの入賞作品を掘り出しました。

東京に持ち帰り、後日、泥を落とし、再製本をして、復元いたしました。  
それは、今も大事に手元にあります。  
その訪問が縁で、大船渡図書館の方、地元老人会の方、被災地が1つの方、地元の屋台で知り合ったFさんなど、大船渡の何人もの方たちと交流ができ、年2回は行くようになりました。

大船渡港の岸壁近くにあった崩壊した紺野さんの社屋は、解体整理がすすみ、今ではコンビニが営業しております。跡かたはなにもありません。  
それ以降、交流もかねて、毎年、ツア-を組み、3~4人で現地を訪問して、往時の大船渡の写真とそのまぼろしの一冊をみせ、参加者に三陸大津波のことを知ってもらっています。

そして今年の3月末には、またその一冊をもって、刻々と変わっていく、今の三陸を訪ねる旅に出ます。

□□ \_\_\_\_\_ □□

☆ 知っとこ 松本 ☆ その10

□□ \_\_\_\_\_ □□

知っとこ松本 その10 ~食文化編（番外編）「ジビエ」と「昆虫食」~

「信州ジビエ」

山に囲まれた信州では昔から野生鳥獣を恵みとした食文化が息づいていました。  
現在の長野県では馬肉・鹿肉に限らず、イノシシなどの野生鳥獣による森林被害を削減するためにもジビエ料理の普及に力を入れています。

奈良大会の折、住田理事から「奈良では鹿は神の使いなので食べない」

とお聞きして、触れるべきか触れざるべきか迷ったのですが、信州ジビエはその地位を確立していることもあり、あえて番外編として扱わせていただきます。

とはいえ、松本市は鹿肉よりも馬肉の方がポピュラーで、とくに「馬刺し」は一度お試しいただけたらと思います。トロ、霜降り、赤身、タテガミ（1頭から採れる量が限られています）などの部位があり、しょうがやにんにく・ネギの薬味で醤油や味噌のタレにつけて食します。牛肉に比べて油の融点が低いので口の中でサラッと溶けていきます。クジラ肉ともよく似ているのですが、クジラ肉よりあっさりしている感じですよ。また、お土産品として、燻製にした「桜節」や「馬肉ジャーキー」などがあります。海外の人からみれば馬肉もクジラ肉も「野蛮」と受け止められているようですが、日本古来の食文化ですからそこは何とも…。

南信州では鹿肉がメインのジビエ料理が有名です。もちろん松本市内でも鹿肉料理を出している店舗はあります。また、居酒屋の中にはこういった普通のジビエ以外にもワニ肉料理・カンガルー肉料理などのメニューを扱っているお店もあります。ワニ肉、美味しいですよ。

### 「昆虫食」

これは一番触れたくないなあと思いつつ「信州人は虫を食べる」という通説は否定できないため、取り上げることにしました。信州のスーパーマーケットには「イナゴの佃煮」「サナギの佃煮（蚕のサナギなので「絹の華」という商品名がついています）」「蜂の子の缶詰」「ザザ虫のびん詰」が普通に陳列されています。

野生鳥獣もなかなか獲れない、川は凍って魚も獲れない雪深い信州のたんぱく源として昆虫食が継承されてきました。もっとも世界ではアジア・南北アメリカ・アフリカなど多くの国で食用にされている昆虫は約1,400種ともいわれられており昆虫食は珍しくないのですが、残念ながら日本では「昆虫食」イコール「ゲテモノ食い」のように思われている気がします。

と偉そうに言いいながら、今では虫に触ることも食べることもできない私なのですが、実は子どもの頃は稲刈りが終わった人様の田圃に、イナゴを採りに行ったことも、家で調理したこともあります。が、そろそろ昆虫全般が苦手になってきた頃、蜂の子を採りに行った叔父から、蜂の巣から幼虫をつまみ出す手伝いをしろと言われた時は逃げ去り、その後食べてみろと言われた時には泣いて抵抗しました…。

信州人全部が昆虫を食べている訳ではないのですが、これも食文化のひとつとご理解ください。

（電算印刷 加藤洋子）

\*\*\*\*\*

### ★あとがき

「知つとこ松本」の食はかなりディープでしたね。「虫」が苦手なご様子でしたが、私はけっこう得意。「イナゴの佃煮」も「蜂の子ご飯」も喜んで食べますが、ただし調理しろって言われたらちよっとイヤかもしれません・・・

自分は子供の頃、比較的自然豊かなところで暮らしていたので、これからの季節つくしやフキノトウを摘んだりキイチゴを食べたりと、早春ならではの楽しみがありました。そんな自然は大切にしつつ、自然からも栄養をもらえる共存を考えたいですね。

3月・・・命が動き出す季節の到来です。  
その活力をいただき、私たちも元気に動き出しましょう！

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。