

□□ _____ □□

1. ニュース…NPOとアドバイザーの案内リーフレット2種を制作中

□□ _____ □□

NPO法人日本自費出版ネットワークの案内リーフレットと、
NPO認定自費出版アドバイザーの紹介リーフレットを制作中です。
会員各自の自費出版の宣伝はもちろん、対外的にも配布して、
広くその存在を周知させる目的です。

□□ _____ □□

2. ニュース…第22回日本自費出版文化賞2次選考終わる
9/4に最終選考会

□□ _____ □□

7月6日（土）に、東京小伝馬町のニッケイビルで2次選考が開催され、
各部門の入選者候補71点が決まりました。
このあと9月4日（水）に東京の吉祥寺東急REIホテルで最終選考会が
開かれ、大賞、部門賞、特別賞が決まります。

□□ _____ □□

3. お知らせ …「2019日本自費出版フェスティバル」
ボランティア募集中！

□□ _____ □□

10月13日（日）の「2019日本自費出版フェスティバル」を
手伝っていただけるボランティアを募集しています。

今回は、第22回日本自費出版文化賞表彰式と第1回自費出版即売会を
別々の部屋で開催しますので、いつも以上のボランティアが必要です。
会員の皆さんはもちろん、社員さんや友人知人で興味ある人をお誘い
願います。
ボランティアについての問い合わせは、日相印刷の荒井さんまでお願いします。
荒井さんのメール keita@print-nisso.com

□□ _____ □□

4. お知らせ…一般社団法人自分史活用推進協議会 による
「自分史まつり2019」を開催

□□ _____ □□

活動10年目を迎えた一般社団法人自分史活用推進協議会（代表理事・河野初江）は、
9月29日（日）東京・両国の「江戸東京博物館（会議室）」にて、
「語り継ぐ平成、自分史で拓く新時代」をテーマに、
自分史に関心のある人、自分史を作りたい人、自分の仕事に自分史を
生かしたい人に向けて自分史の魅力を伝えるスペシャルイベント
「自分史まつり2019」（入場無料）を開催します。
ご興味のある方はお出かけください。

「自分史まつり2019」の概要

主催 一般社団法人自分史活用推進協議会
特別協力 朝日新聞社
日時 2019年9月29日(日) 10:15 - 16:00
会場 江戸東京博物館(会議室)
交通 JR総武線「両国」西口下車徒歩3分
参加費 無料(予約不要)
テーマ 「語り継ぐ平成、自分史で拓く新時代」

詳細については以下のウェブページもご覧ください。
<https://jibun-shi.org/event/jibunshimatsuri2019/>

□□ _____ □□

5. 自費出版事情 … ～会員便り～ No.20

□□ _____ □□

株式会社ニシキプリント
宮崎 真

「自費出版との関わり」

弊社は昭和42(1967)年に広島市で創業し、以来文字組版中心の
真物印刷を生業としてきました。
お客様や求められる印刷物に多少の変化はありましたが、今でも
真物組版が主力分野であることに変わりはありません。

実は、弊社にも錦糸出版という自費出版を専門とする出版部門が
ありました(と過去形ですが、廃止したわけではありません)。
以前に比べ自費出版の仕事自体が少なくなり、経験を有する社員が
少なくなっていました。このままでは、文字組版技術はあっても
自費出版というある種特殊な技術の伝承が難しくなる……そんな中、
たまたま日本グラフィックサービス工業会(ジャグラ)で知り合った
方々にNPO法人日本自費出版ネットワークの存在と自費出版アドバイザー制度
を教えていただき、有望な社員を何とか丸め込んで(?)
認定試験にチャレンジすることにしました。

受験資格である2度のセミナーにも参加し、只今受験に向けて猛勉強…
のはずです。
なにはともあれ、地域の文化、さらには日本の文化の発信をお手伝いできる
自費出版にはまだまだ可能性があるかと再認識しています。
今後も、微力ながら自費出版に携わっていきたいと思っています。

□□ _____ □□

☆ 知っとこ 岐阜 ☆ その3

□□ _____ □□

知っとこ岐阜 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、シヨウガ、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

夏…夏休み、暑い暑いとはいえそれなれに楽しみ方もあると思います。ニシキプリントの有望社員さんのようにアドバイザー試験の勉強をするもよし、家族と海、山へと思い出作りに出かけるもよし。私のようにエアコンと仲良しになってインドア派になるもよし。

熱中症、そして健康に気を付けながら、それぞれの夏をお楽しみください！

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。