

【日本自費出版ネットワーク】メールマガジン★リバティ・パブ No. 25

このメールマガジンは、NPO法人日本自費出版ネットワークの会員の皆様にお届けしています。

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇——◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

◆NPO法人日本自費出版ネットワーク・コミュニティサロン◆

「リバティ・パブ」

2019-10-1 No. 25

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇——◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

リバティ・パブとは…
自由な思いをカタチにしていこうという人たちが集い、
情報を共有する場です。

- ・リバティ…Liberty(自由)
- ・パブ……Publication(出版)とPublic House(公共の場)、PUB(大衆酒場)を掛けて

私たちの使命は、あふれる情報を文字にとどめ、言葉を編み、あるいは絵や写真にして、「本」に残したいという著者の思いを共有し、一緒に本を作り上げていくことです。著者の思い描くものよりもさらに良いものに作り上げていく工程は、芸術作品を作り出すことにも似ています。そう、自費出版は文化ですね。リバティ・パブと一緒にこの文化を広めていきましょう。

□□——□□

こんにちは！日本自費出版ネットワークのメルマガ担当鳥原由美です。

今年もあと3か月。第3コーナーを回りましたね。
そしてこの時期は恒例の日本自費出版フェスティバルです！
今回から自費出版即売会も加わりました。準備して下さる関係者の皆さま
ありがとうございます。

このフェスティバルに先月号で私は欠席とお伝えしましたが、なんと！
弊社の若手(と思われる)女子(昨年アドバイザー資格取得)が司会アシスタント
をさせていただくことになりました。
お力になれば幸いです。参加される皆さま、どうぞよろしくお願ひします。

それでは、「リバティ・パブ」No.25をお届けいたします。

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ CONTENTS ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

1. ニュース…… NPO認定自費出版アドバイザーに4人合格
2. お知らせ…… 「2019日本自費出版フェスティバル」
10月13日東京市ヶ谷にて開催
3. お知らせ…… 第33回自費出版アドバイザー養成講座
10月12日(土)に開催 参加募集中！
4. 自費出版事情… ～会員便り～No.22

☆ 知っどこ 岐阜 ☆ その5



□□ _____ □□

1. ニュース… NPO認定自費出版アドバイザーに4人合格

□□ _____ □□

NPO法人日本自費出版ネットワーク認定の自費出版アドバイザー試験の合同採点会が9月14日に東京小伝馬町で開かれました。採点の結果4人の方が見事合格しました。おめでとうございます！

合格者は、以下通りです。

- ・ 広島県広島市 (株) ニシキプリント 吉澤美保さん
- ・ 神奈川県相模原市 (株) 日相印刷 辻 文裕さん
- ・ 北海道旭川市 (株) あいわプリント 阿部純子さん
- ・ 神奈川県相模原市 (株) 日相印刷 村上義邦さん

□□ _____ □□

2. お知らせ …「2019日本自費出版フェスティバル」
10月13日東京市ヶ谷にて開催

□□ _____ □□

2019日本自費出版フェスティバルが10月13日東京市ヶ谷のアルカディア市ヶ谷で開催されます。

当日は恒例の第22回日本自費出版文化賞表彰式と著者の話、NPO認定自費出版アドバイザー認定書授与式が行なわれますが、同時に第1回自費出版即売会も開催されます。過去の入賞者の貴重な作品の即売会です。

ご来場をお待ちしています。

□□ _____ □□

3. お知らせ…第33回自費出版アドバイザー養成講座
10月12日(土)に開催参加募集中！

□□ _____ □□

第33回自費出版アドバイザー養成講座がフェスティバルの前日10月12日(土)14:20に開催されます。今回は「大手出版社の自費出版編集者の仕事」で、小学館スクウェア元社長で編集を経験した大山邦興氏が、自費出版編集の仕事にどのように向き合っているのかを語ってもらうセミナーです。今回も見逃せない内容です。

申込は事務局かアドバイザーの会事務局長の宮川 miyagawa@bun-shin.co.jp まで。

□□ _____ □□

4. 自費出版事情 … ～会員便り～ No.22

□□

□□

電算印刷株式会社
加藤 洋子

「もの思う秋」

今年お手伝いさせていただいたいくつかの自費出版書籍の中で、印象深かったのが「自分の葬儀の際に配る自分史を作りたい」というお客様。介護施設に入居はしているものの、自分の足で近くの郵便局やお医者様の検診に出掛け、スマホ・パソコン・タブレットを当たり前のように使っている80歳半ばの男性です。

奥様は認知症のため別の施設に入所され、お子様たちは全て独立して別の地に居を構えているので、皆さんの同意を得て後々手続きが面倒になる持ち家は処分して、ここで暮らしているのだとこやかにお話されていました。そして全て処分したので、葬式の後に分けるものなどないから自分史を…ということなのだとか。現役時代には各地の営林署に勤務していた彼にとって、森林・木への思いが溢れている内容から、タイトル文字や見返しに深い緑色を使った自分史が出来上がりました。

さて、ここからです。集金に伺うと、大切に施設まで持ってきた「掛け軸」「石」「花台」をくれると仰います。それぞれに思い入れのあるものだから、お子様方に差し上げるよう提案すると「彼らの家には床の間がないから要らないと言われた。自宅に床の間がある加藤さんに貰って欲しいのだ」という答えが返ってきました。要りませんとは言えない雰囲気「それでは頂戴します」と言うと、「これで加藤さんは俺に捕まえられた訳だ」と、彼はニッと笑いました。

自分史はこれまでの人生を語り、けれどその自分史を製作している最中も人生は続いています。彼は私を捕まえたと言ったけれど、出版後の彼の人生の中に私が取り込まれ刻まれていくのだ…そして、私の人生にも彼が、自費出版のお客様たちが刻まれていくのだと、感動にも似た思いを抱いて帰途につきました。

自費出版アドバイザーの役割は深く、その縁は必然で摩訶不思議…そんなことを考えられる出来事でした。

ところで石ですが、花台に乗せて床の間に飾ってあります。掛け軸は奥の細道の一節なのですが、残念ながらこちらは別のご縁で飾っている檀那寺の先住筆の「南無阿彌陀佛」を外してからになりそうです。

□□

□□

☆ 知っとこ 岐阜 ☆ その5

□□

□□

知っとこ岐阜 その5
岐阜のソウルフード② 漬物ステーキ

今回は少し変わった岐阜の郷土料理をご紹介します。

某テレビ番組でも紹介されたので、ご存じの方もみえるかもしれません。その名は『漬物ステーキ』。主に飛騨地方で食べられていて、通称『ツケステ』とも呼ばれています。

昔の飛騨地方はとても山深く、今と比べものにならないくらい雪も多く降りました。そんな土地柄、寒い冬の貴重な栄養源でもある漬物が野菜の役割を果たしていました。極寒の中、凍ってしまった漬物を囲炉裏端や朴(ほお)葉(ば)の葉で焼いて食べたのが『漬物ステーキ』の始まりだといわれています。

調理方法はいたって簡単。フライパンや鉄板にゴマ油をひき、ざく切りにした白菜の漬物を炒めます。白菜に焼き色が少し付いたら、醤油やめんつゆで味付けをします。最後にかき混ぜた卵を回しかけたら完成。お好みで、鰹節や一味などをかけるとより一層おいしくいただけます。ご飯のおともはもちろん、酒のつまみにも合う1品です。自宅にある調味料で簡単に作ることができるので一度お試しあれ。

株式会社 岐阜文芸社 飯尾みゆき

★あとがき

今回の会員便りは、昨年「知つとこ松本」を連載してくださった加藤さんに登場いただきました。超高齢社会を迎えて、こういうお話は増えるのかもしれませんが。ある意味、アドバイザー冥利に尽きますね。

実際この話を讀んだ私はというと、葬式で知らない司会者から「生前…〇〇さまは」と言われるよりこうやって自分史を配りたいな、と思った次第です。

「知つとこ岐阜」の「ツケステ」…私の住む名古屋からはさほど遠くない所ですが、知らない食べ物でした。日本中にまだまだ知らない食べ物がたくさん！

食欲の秋も楽しみましょう♪

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。

