

プロジェクト会議始まる

□□ _____ □□

自費出版NP0認定アドバイザー2級創設のための会議が始まりました。

17年前にNP0法人日本自費出版ネットワークが認定する自費出版アドバイザーの制度ができ、毎年5～6人の認定アドバイザーが誕生してきました。

ただし認定に恥じないエキスパートアドバイザーを世に送り出すという使命のため、難易度の高い試験となっていました。

そこで、少しハードルを下げた2級試験を実施し、認定アドバイザーのすそ野を広げようということで検討が始まったわけです。

8月18日に第1回自費出版アドバイザー2級試験導入プロジェクトWEB会議が行われ、奈良の住田さん、松本の加藤さん、相模原の荒井さん、八王子の山崎さん、三鷹の宮川さんと川井が参加しました。

(写真添付)

□□ _____ □□

3. 自費出版事情 … ～会員便り～ No.33

□□ _____ □□

株式会社図書印刷同朋舎
顧問 奈良平靖彦

「幻の紙—トリパイン・アールヌーボー」（自費出版編集メモより）

2019年3月、用紙決定で、なかなか著者の満足するものがなかった。そんな中、メールが飛び込んできた。

「日本橋の高島屋で手塚雄二さんの作品展が開催されており、そこで販売されている作品集の紙がいい」

早速、作品集を買い求めた。奥付には珍しく用紙の表記までされている。それは「トリパイン・アールヌーボー」。調べてみると韓国の啓星グループで抄造され、トリパイントレーディング(株)が輸入していたが、その後製造中止、輸入会社もクローズし、2013年に在庫販売も中止になったことが分かった。

その用紙の特徴は、抄造処理と塗工処理が別行程であるため、紙がしなやかさを失わず、また蛍光塗料が不使用のため経年による黄変化がないなど、自然の紙の風合い、温かい色など従来のアートやダル、マットアートとは異なる高級アート紙であったようだ。

「光を聴き、風を視る」手塚先生の作品にとって、トリパイン・アールヌーボーはその作品集として必然の用紙であったのかもしれない。

因みに著者には本機による色校正を経て、OKミュージカグリバーグロス・オフホワイトで了解を得た。

□□ _____ □□

☆ 知っとこ 愛知 ☆ その4

□□ _____ □□

皆さんこんにちは!!

名古屋名物…って最初に何を思い浮かべますか？
みそかつ ういろう 台湾ラーメンetc・・・たくさんある中で、
生まれも育ちも生粋の名古屋人の私が一番お勧めする「名古屋名物」

ハイッ!! 「手羽先」を今回ご紹介致します。

結構こちらで有名なお店は、手羽先の元祖といわれる「風来坊」

<https://furaibou.com/>

で、出汁を取るためだけに使われてた手羽先を
唐揚げにしてたれをつけて出したのが最初だといわれています。

名古屋地区以外の方は「世界の山ちゃん」の方が認知度が高いでしょうか？

<https://www.yamachan.co.jp/>

名古屋では必ず起きる論争…「風来坊」派 VS 「山ちゃん」派

結論は、どっちも「でらうみゃー」なんです、辛さの種類によって
好みのお店も変わってきます。

甘辛いたれに、ピリッとした胡椒、おしぼりなどで手をふきながら、
黙々と食べ続けます。そのうち、唇のあたりがちょっとヒリヒリし
始めるんですが…その手を止めることはできません。黙々と食べ続けます。

ちょっとだけ仲間との会話が減ります。(笑)

名古屋の美味しい店で食すのもいいですが、
お土産用の真空パックの手羽先商品もたくさんあります。

この夏期間限定で発売されているお土産用手羽先に、名古屋弁メモ帳が
ついている商品もあるようです。

<http://www.ishikon.co.jp/news/7513/>

ご自宅にいながら、手羽先を食べ名古屋弁クイズをして、名古屋を堪能するもよし。
ご紹介させていただいたお店は、全国的にも有名なお店です。

是非、名古屋で食していただき、さらにお土産で食していただけたらと思います。

株式会社マルワ 工藤秀幸

★あとがき

会員便りの奈良平さまからのお話は、自費出版の多くは文字ものを

手掛けていらっしゃる中で、画集のようなもののご依頼を受けた時のお話だそうです。

印刷会社にとって「紙」は切っても切れない間柄。紙選びは楽しい時間ではありますが、難しい選択でもあります。でも完成した時に、著者の方と完成の喜びを分かち合えれば、それが自費出版の醍醐味ですね。

今回の「知っとこ愛知」の担当は弊社の食いしん坊です。手羽先業界の回し者みたいですが、誰もが手羽先を黙々と食べるわけではありませんので、誤解のないよう。ちなみに私は「風来坊」派。ピリッときいた胡椒味がヤミツキになります。

まだまだ暑い日が続きそうですが、皆さんもたくさん食べて元気にお過ごしくださいね。

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。