いて置い 最終的に大垣さんとつながりがあっ た株式会社ア あちこちの印刷所に断られた結果 られるが うようでは使いにくい。 などでは、置いたときに 本を作っている工場まで た状態になるような製本が見 384% 印刷製本をお願いする 実現は難し 自然と閉じて と石田製本 一部のノ 小社から 80度



左は昭和40年創業、株式会社アイワード代表取締役 営業本部長の奥山敏康さん。右は昭和11年創業の石田 製本代表取締役・石田雅巳さん

交流が生まれ、

から30年近くを

さばき方も くわしいね!

(11?)

作られたことから同社と大垣さんの

述の製本である。 んがこだわったことのひとつが、 しながら見たいので 今回の本を作るにあたり、 海 多くの人が目にしたはずだ。 料理の本は作業 テーブルに開 大垣さ

アイワードの工場内。カメラなどを駆使して、仮にごく小さなミスや不具 合があっても見逃さないシステムになっている。同社Facebookでは、本 書の印刷風景を紹介している(https://fb.watch/c0-VBQyxby/)

ょうど増刷分の 最初に向かっ

たのは石田製本 『お魚イラスト

たわけである ら現場を見たいと考え、 今回訪問し

じ、さらに接着剤で固定するの しい。この本は背の部分を糸で 似ができるような技術ではない に隠すこともなく解説。 たままで置ける製本についても、 本書のキモともいえるパタリと開 作業中だった。 く本を見るのは、やはり出版業界に ラインを流れ、次々と完成して 代表取締役の石田雅巳さ ょっと見たところで真 が掛けられ ものがあっ というの 特

続

部分で紙同士が たりの加減はまさに職人技といった と本の耐久性に影響する。 度開くの 接着剤が・ は難しくなる。 しっかり付 、っつき、 いてい そのあ ない はい

「そのときには、ぜひ北海道のも? という話もある本書だだ

もしかしたら第二弾が出る

行なって印刷するとのこと。 いただいた。 チェック機構の細かさには驚かされ がずらりと並ぶ工場内を案内して 敏康さんに、ドイツ製の巨大印刷機 代表取締役・営業本部長の奥山 大垣さんのイラストの 微妙な調整を

頭(頭の軟骨のなます)やメフン

(血合いの塩辛)など、

捨てるとこ

がなく全身が美味し

理でき

大垣さんが描く、

サケの新たな

ぜひ見てみたいもの

だけでなく、

日本の食卓になくては

になるサケは北海道を代表す は、石狩鍋で有名な土地。その材

ならない魚だ。

そのうえサケは、

糸が通る穴が大きいと接着剤

と背

写真集だった。これがアイワードで ンボ」就航を記念したカレンダー てくれたのが、 奥山さん あの「マリンジャ んが大切そうに見

である。 🐼



写真集には、大垣友紀恵さんの当時の姿も



今回巡った印刷工場がある石狩エリ

と言う石田さんと奥山さ

著者:大垣友紀惠 A5判/384ページ 定価: 2,200円(税込)

問合先 £03·3294·078

アジやマダイ、タチウオ、カワハギなど、19魚種の147レシピをかわいらしいイラストと写真で紹 介する本。作者は大垣友紀惠さん。12歳のときにANA「マリンジャンボ」をデザインした天才少 女だ。釣魚料理を愛する彼女が情熱で描き上げた一冊



生き生きとしたイラストで、作業手順も分かりやすい『一生幸せになれる料理 147 お魚イラストレシピ大百科』。テーブルに置いて見ながら作業しやすい



枚の紙の表裏に32ペー 分(片面16面)が印刷 志裁断し、両面16ページ 単位にする。さらに3回折 ることで、いわゆる1台 16ページ)になる

くイラストにしたもの。 魚の姿はもちろん、レシ。 ア料理もたっぷり収録されている。 魚もいくつか紹介している。 種は13で、 もちろん、釣り ルにもあるように、 スーパーで切り身を買うのとは違 7種類。 - 尾の魚を入手で さらに本命以外で釣れた メインの魚

気味よい引き味で釣り ちは、身だけではなく頭や骨、 に至るまで料理に活用できる。 た魚なのだから、 人ならではのアイデ さばき方のコツは そのレシピはな 人を楽しま とならその きる私た タイト 内臓 そのひとつが、 ストの美しさ。 したとい きなど、写真で る著者だけ

頃からデザイン、文章、そして トで最優秀賞を受賞した にANA機体デザインコンテ 楽の3つの分野で 大垣さんはもともと、12歳の ような生命感に満ちて う経歴の持ち主。 も表現できな 日本一を受 6年生のと いる。

糸で綴じられた本は、この後で接着剤でしっか り固定される。石田製本の技術によって、180 度開きやすく、しかも耐久性の高い本が完成



カバーをかける直前の本書。この後で北海道か ら全国の書店、釣具店などに送られてゆく

術があるという。

卵の煮付けや骨せんべい

カワハギのアラ揚げ、

、タチウオ

まさに骨まで愛するレシピ

著者の大垣友紀恵

そもそも本書は、

の数々が並ぶ。

た魚を料理して、

海道で作ら

まで細か

本を開いて

もらえば分かる

やっぱり本書の魅力はイラ

生きた魚を見て 色合いや目の



霧陽 Madein HOKKAIDO!!



印刷製本の舞台裏 一生幸せになれる料理147 お魚イラストレシピ大百科 ができるまで。

釣った魚のレシピをイラストでまとめた本書の印刷製本は、

実は北海道の会社が行なっている。 というのも著者の大垣友紀恵さんの強いこだわりで、 180度開いたまま置ける製本にしてほしい!」

というリクエストがあったため

その難しい要望に応えてくれたのが、アイワードと石田製本。 メイド・イン・北海道の人気書籍ができるまでの舞台裏を訪ねた

大百科』が、

売れば

れる料理ー

本書の印刷製本も

るという

海道の会社。

いるの

もちろん、アマダイの鱗スナッいうわけでメジャーどころの料理

トの

手前味噌ながら



石田製本では、カバーを掛ける作業を見学。本ができる

061 North**Angler's** North**Angler's** 060