

第11回月刊JPCOAR「オープンアクセス新任担当者相談会」

実務事例紹介【3】

2022.8.25

# 新聞のエクリチュールで

－ 兵庫教育大学における機関リポジトリの広報 －

永井一樹

兵庫教育大学附属図書館 / 広報・普及作業部会

# My Favorite Book



エクリチュール  
écriture

【仏語】書くこと、書かれたもの

オープンアクセス時代の大学図書館員像（私見）

卵ではなく 鶏を探す

# 新聞のエクリチュール

“

論文誌が紙媒体から電子版へと変わる中、近年は複数の論文誌をまとめて読める「サブスクリプション」形式の契約が主流となっている。

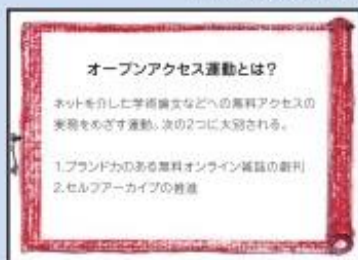
関西地方の私立大は17年度、大手出版社とのサブスクリプション契約を断念。図書館の担当者は「価格交渉に耐えられなかった」と話す。大学によって必要な論文を「読める人」と「読めない人」の差が生まれ、「学問の自由」が脅かされつつある。

”

(出典：「高騰する論文購読料 ドイツでは大学が出版社と対立」朝日新聞 2019年5月9日付)

# MANGA

## 👉 マンガで覚えるオープンアクセス





# Essay

## カスケード査読

“一流誌”を却下された論文がブランド内の“二流誌”に回されるという、アウトレットモールみたいな市場

### 書評

#### 学術出版の来た道

有田 正規 著

岩波科学ライブラリー307, 岩波書店, 2021  
ISBN: 978-4-00-029707-3



グリーン・オープンアクセス（グリーンOA）の意義を説く寓話や戯画の類はどれもちょっと桃太郎の話に似ている。桃太郎は乱暴をはたらく鬼を征伐するが、鬼の側の事情は語られないという点だ。だが鬼には鬼の言い分というものもある。

言い分同士が衝突したら、どうすればいいか。まずは相手の言い分に耳を澄まし、その言い分が一体どこから生まれてきたのか、それが来た道をあきらかにすることである。だが、ことOAに関して、私はそのような知的態度を採ってほかなかったと今更ながら反省している。グリーンOAが採用する桃太郎的な勧善懲悪の話型にどっぷりと安住してしまったことを、である。

本書はそんな思考停止に陥った私のようなもぐりOA主義者を、鬼ヶ島というアウェーに連れて行ってくれる本である。それも征伐目的ではなく、歴史探訪ツアーとして。

もちろん学術出版の歴史を紐解く書物や論考は世にあまたあるだろう。本書の出色は、過去4世紀にわたる学術出版史を俯瞰しつつ、実際にそこに生きた人々のドラマティックな群像劇として描き出している点である。

私たちは、17世紀に繁栄したエルゼビア出版のネームバリューを利用して、エルゼビアを興したロバースや分冊化（研究分野の細分化・深化による論文数の増大）により事業を軌道に乗せたワマルクの物語、ナチスの民族浄化政策を生き延び、見事事業を再生させたフェルディナンド・シュプリンガーの物語などなどに引き込まれることになる。

なかでも両社の窮地に燦然と現れた救世主として、本書において最も紙数を割いて語られる人物がいる。かのメディア王、ロバート・マクスウェルその人である。著者はなぜこの男に注目するのか、それは彼こそ、今日私たちが直面している学術雑誌の価格高騰の火付け役と目されているからだ。学術出版ビジネスを通じて彼が大富豪に登りつめた理由について、著者が欄を列挙する中で私が個人的に興味を持ったのは、彼のブランドづくりの巧みさである。

業界の新参者だった彼は、風雲児らしく学術出版の伝統をこわしていくが、自分が興した出版社ベルガモンのブランディングについては、ちゃっかり「老舗の出版社」らしさにこだわった。この点は、エルゼビアの威光にすぎたロバースと同じだろう。ルイ・ヴィトンやエルメス同様、学術出版業界のブランドも伝統がずいぶんものをいうらしい。





# Interview

## 2

### 密着



生涯・健康・情報教育コース  
岸田 恵津 教授  
専門は食物学、特に調理学、食育・栄養教育。近年は加齢関連した食品の嗜好・栄養特性や食育・栄養教育の学習内容・方法、評価に関する研究に取り組んでいる。

#### プラスワンの自炊で、無理なく楽しく。

**永井 綾里 (以下、永)**：先生がよく使われるフレーズ「Cooking is Science, Culture and Art」。サイエンスが一番最初に来ているんですね。

**岸田 教授 (以下、岸)**：例えば、永井さんが作った「卵と野菜のごまマヨネーズ和え」では、にんじんと大根に塩をかけた後、塩をかけた後、湯通しの差により、野菜の細胞内の水が細胞外に出てしんなりします。そうすると和えたときに水っぽくならず味が決まります。また、にんじんにはビタミンCを分解する酵素があります。ところが、その酵素は塩に弱いので、塩をふると大根のビタミンCの減少を抑制する効果があります。塩味をつけるために何気なくしていますが、意味があるのです。

**永**：なるほど。

**岸**：これだけの食材が、そんな風に「化学実験」をしながら姿かたちを変え、食感などの物理変化もしたものを食べて私たちの血や肉、力のもとになっているのが面白いと思いませんか？

**永**：言われると不思議ですね。科学と言えば、山本さんの「トマトとみかんのキラキラゼリー」は温度計が使っていましたね。

**山本 真子**：お菓子は計量・計測が勝負なので、ゼラチンが材料と分離せず、きれいに固まるためには温度管理が大切です。ベーキングパウダーの量にも分量があって、多くても少なくてもうまく影らみません。

**岸**：ベーキングパウダーを使うと、なぜ膨らむが知ってる？CO<sub>2</sub>を出すからですね。重曹でも膨らむけれど、ベーキングパウダーには重曹だけでなく酸性剤や緩衝剤などが含まれているので、重曹単独よりもガスの発生効率が高いのです。

**森 育子 (以下、森)**：料理が栄養成分とか化学式で聞かれると、向かか究極的にはサプリメントでOKっていう気になってきますね。でも味のいいもの食べるのは嫌だな。

**岸**：なぜ嫌だと思うんだろう？

**森**：やっぱり心でしようか？ おいしそらって思えることが幸せなんじゃないですか。



1. 永井綾里さん、最近下町をめぐったことを垣に本格的に料理にチャレンジ。2. 森育子の料理室。蒸気蒸気さん、朝も早く働く。3. 調理室の壁に貼られた山本真子さんの4歳の子供、料理に研究めいたお絵かき。

**岸**：サプリメントではおいしそうで黒くないですね。「おいしい」は脳が下す快の判断です。胃の消化とは違います。

**高橋 幸明**：店のメニューでも、単に料理名だけでなく素材まで詳しく書かれていたら、おいしく感じたりしますよね。

**岸**：それは情報によるおいしさですね。文化的・芸術的な面も料理にはとても重要です。作っているときはサイエンス、盛り付けるときにはアーティストですよ。

**永**：私は、部活の後とか鍋を作って友達と飲むのが好きで

放つと思ったら食べない子とかいるから、一緒に食べるんです。やっぱり、大人数で食べると楽しいですね。

**岸**：たくさんいると自然と甲斐があるけれど、一人では面倒なこともあります。すべて手作りというのはしんどいので、お惣菜も活用しましょう。野菜は不足しがちなので、野菜を費したらすぐに茹でて冷蔵庫にストックしておけば4、5日は大丈夫。だから、まずはプラスワンの自炊から始めるのがいいですね。

#### 岸田恵津先生のブックセレクト

##### 食の文化を語る

石毛洋彦編 / ドメス出版 / 2009



序章に、「人間は『料理』をし『食』する動物」のことが書かれており、これが食文化の研究の出発点とされている。

##### 料理書のデザイン

鈴木めぐみ編 / 誠文堂新光社 / 2017



料理レシピをネット検索することが多い昨今、料理書の傾向とデザインやスタイルについて知るのもおもしろいのでは？

##### NHKきょうの料理ビギナーズ

日本放送協会 / 2007-



料理ビギナーはもちろん、忙しい人も大助かりのレシピが掲載されたテレビテキストで、料理の基本が身に付く。



# Interview

## 3

## 同化



オープンサイエンス時代の大学図書館員像（私見）  
.....

養鶏から鶉飼へ