

製本のススメ

Vol. 136

先週までは、冷房だったのに今日から暖房？というような気温の変化ですね。体調を崩されている方も多いのではないのでしょうか？最近、風邪の初期症状と見紛うハシカや喘息 はたまた結核も復活の兆しだそう。十分お気を付けてください。

今回は**中綴じの注意点**の話し

基本的に中綴じ加工の場合は総頁が 50 頁前後までとっていますが、最近では 100 頁程度の物も発注されることがあります。一概にページ数では、加工の向き不向きは決められませんが、**綴針の都合上 厚みにも限界があります。綴じる厚みで言えば、おおむね8ミリ~10ミリ程度とってください。**

また、**本文の中心台になるほど、折丁は小口側にせりだしてきます**ので、印刷面積に支障がでます。特に小口側にインデックスがある場合には、インデックスの幅に大きく影響がでて、最悪の場合には、字切れになることも。

製本の仕上がり寸法は、断裁や折加工などの各工程で若干の誤差が生じます。ですから、断ち切られてはいけない、ネームやマーク等は、安全を確保するために**仕上がり位置から、さらに5ミリ程度内側に入れてレイアウト**したほうがよいでしょう。これは、中綴じ同様の糸綴り(中シン綴じ)でも同様です。

余談ながら、此方では**針金の代わりに糸で綴じますので、糸の太さも見込みないといけない場合があります**。中綴じ加工には、机上に出てこない寸法がたくさんありますので、デザイン性の高いカタログやインデックスの様に、小口側に支障がでるものは、レイアウトを十分注意してください。

また、加工代が安価であると思われがちですが、場合によっては並製本にした方が安価の場合もあり、ページ数や内容を吟味して加工方法をきめましょう。



Tea break

秋に黄色い実をつける「かりん」は咳止めや のど飴などで知られていますが他にも風邪等の感染症の初期予防、抗ストレス作用 疲労回復 二日酔いの解消 高血圧予防 改善など効果があります。しかし生食には向きません。そこで果実酒とするのが有名ですが、アルコールの苦手な方にはジャムや蜂蜜漬けがお勧めです。よく洗って皮ごと適当なサイズにカットし、漬けたり煮たりします。ほぼ半月くらいから飲めるようになりますが、お酒は半年くらい寝かせると風味があがります。

弊社 HP は www.isekiseihon.com

facebook は 「井関製本の日々」

by (株) 井関製本