

# 製本のススメ

Vol. 54

連日 蒸し暑い日が続きますが、これを過ぎると夏本番です！海や山にレジャーの企画を立てたい所ですが、今ひとつ乗り気になれない景気です。外は暑いのですが、財布の中身は冷んやりで、元気でませんねー。

今回も**正確な指示**のお話（2回目）

前回に引き続き指示の出し方を見直して行きましょう。

## トラブルを起こさせない発注の仕方

まず「忙しいのは自分だけじゃない」と心得ましょう。隣に座っているアシスタントのお姉さんに「これ、コピーして！」と頼んでも「今、忙しいのに～」と言う顔をされた事があるでしょうか？みんな多種多様の仕事を持っています。この場合ポイントは【面倒と思わせない】事です。**一目見て判る・また間違えやすい箇所だけでも特記する**、お姉さんには愛想良くしておく事が大切です。

時々「前回通り」と言うだけの指示もあります。しかし毎週や隔週に作っている様な物でない限り(天地の寸法を1ミリ調整した等)詳細の記録は、あまり有りません。また外注印刷を依頼する場合には、**必ず製本加工前に**刷り取りで印刷での不具合(色合い・汚れ・キズ・色抜け等)を**チェック**したら、**頁順に折り丁を作ってください**。すると製本加工では極めて速やかに作業が進みます。特にノンプルの無い場合には折り丁が頼りです。印刷用の台割表だけでは勘違いを起こし易くトラブルの原因になります。さらに印刷忘れの台や、片面刷り・逆刷りなどが有る事も事前に発見できますね。

またチラシの様な折加工では、表面が何処なのか判りづらい為、必ず折り方と折り見本をつけておく事が慣用です。さらにカレンダーや上製本など、特殊な場合には、予め打ち合わせをしておけば作業時間の短縮に役立ちますし、いつもと違う箇所があれば早い時点で修正も可能です。しかしいくら短納期でも**インクが乾いていないと製本加工は一步も先へ進めません**。紙質・ベタ刷りなどで乾燥時間が大幅に変わることは、印刷段階で充分に考慮して下さい。



## Teabreak

保存食の代表、缶詰にも食べ頃があるのを知っていますか？出来立ては新鮮！というわけではありません。実は缶の中で熟成させています。例えばツナ缶は蒸したマグロと調味油がおいしく馴染むのに1年ほどかかり、その後5年間くらいは美味しく頂けます。スイートコーンやアスパラガスなどの野菜の水煮は半年後から3年くらい、果物なら半年後から4年くらいだそうです。

by (株) 井関製本