

製本のススメ

Vol. 57

天高く馬肥ゆる秋となりました。柿や栗・秋刀魚、マツタケなど美味しい食材が沢山あってダイエットには辛い季節です。でも、今年からメタボ検診が始まり、笑い事では済まされなくなった人もいるのでは？でも腹八分目は、なかなかねえ～

今回は**見開きの絵柄ズレ**の話し

冊子中の絵柄合わせは、大変気を使う作業です。ここが合わないと即時にお客様からのクレームとなり、最悪の場合には作り直しと言う場合もあります。しかし、同じ印刷では、同じ事故が起こる為に時として16頁折でもペラに断裁調整するなどしてやむを得ず絵柄をあわせる事もあります。では何故同じ印刷で、同じ加工ができないのでしょうか？

印刷技術にも関連してきますが、**用紙の寸法が大きくなるほどクワエ尻側の紙は大きく伸びる傾向にあります**。罫線や見開きの絵柄が無い場合であれば折トンボの位置を多少調整して、紙伸びによる位置のズレを目立たないように加工できますがクワエ尻側に面付けされた刷り本に見開き見当が有る場合には位置ズレが一目でわかりますので、調整のしようがありません。

この場合製本加工では、**折トンボよりも絵柄を重視**して、折加工を進めますが全ての絵柄をあわせる事はできず、特に中綴じ加工ではペラにもできません。

ところで**絵柄が合わないのは製本会社の責任と思っていないでしょうか？**
製本工程で出来るのは『**可能な限り、絵柄が揃うように努力するだけ**』です。
(むろん折トンボで折っていない場合は論外です、これは製本ミス)まず見開きの絵柄が有る場合には**必ず紙伸びの少ないクワエ側に面付け**しておくことが大切です。そして何よりも**オモテと裏の印刷位置をしっかりと合わせる事**が肝心です。刷り本を明かりに透かして確認してみましょう！0.5ミリもトンボ位置がずれていたら、出来上がりは1ミリずれてしまいます。

たかが線1本 されど線1本なのです。



Teabreak

料理にはサシスセソ！塩より砂糖を先に入れます。食塩は砂糖より分子量が小さいようで、食品の内部まで早く浸透しますので、先に塩を入れると後から入る砂糖を受け付けず、砂糖が滲みこみにくくなります。また食塩は食品の水分を引き出し、組織を引き締め硬くする作用も有ります。但しこれは煮物の場合ですから、煮魚や酢の物のように表面に味がつけば良いなら、最初から混ぜてしまえばOKです。

by (株) 井関製本