

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

ー 兵庫教育大学における機関リポジトリの広報 ー

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）

103



第1からアモルファスダイヤモンドを生成することに世界で初めて成功!

しかし、我々民衆はこの論文をタダで読むということではできません。英国のある著名な学会館に掲載されたこの論文を読むためには、この学会館を購読していなければならぬからです。



共同研究

いんぎんが作
 原田・清水・新田・大島・小島
 共同研究の成果を発表した

大学等の研究機関は、このような学術目的を主とするために
 提供しています。しかし、研究機関に属さない一般の人々は、
 これら学術利益を築くことはできません。
 また、資金力の乏しい大学は、年々価格が高騰していく書籍の
 購読を維持できなくなってきています。

「研究」といふものは、
とかくお金のかかるもの。

お金の研究は、困りかんだお金を
使って行われました。

たとえば、本学では、この学会誌の購読を1992年で終了しているのですが、庭岡先生は自分の論文を自分が所属する文学部図書館では読むことができません。



評判の高い雑誌に載ることが、
研究者のモチベーションになっているから。



そのこと自体に問題はない。

閉居は、そういった被害が限られた人しかなかったりするほど、危険が高くなってしまったこと。



雑誌のブランドを傷に感じ、他局で撤退する
商業出版社に反対し、



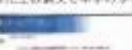
「研究」は研究者の手に
限り属するという
運動が熱を帯びてきました。

オープンアクセス運動とは？

ネットを介した学術論文などへの無料アクセスの実現をめざす運動。次の2つに大別される。

1. ブランド力のある無料オンライン雑誌の創刊
2. セルフアーカイブの推進

宮澤先生は論文を本学の学術情報リポジトリeARTに登録しました。



これにより、世の中にもっと、この論文を無料で読むことができるようになりました。



本学所属員で論文など
学術成果のネット公開を検討されている方は、
学術情報チームのリポーター担当まで、
ぜひご連絡ください。

TEL : 0795-44-2062
E-mail : office-gakujutu-t@hyogo-u.ac.jp

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はい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セフィ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、見事業を再生させたフェルディナンド・シュブ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燃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、著者が横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、エルセフィ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

1

訪問



吉本剛典先生 インタビュー ガイアに恋して

京都府立総合資料館
(図書・学芸・文化・歴史)
専門：人文地理学、地質学



吉本剛典先生
九条 幸太郎



永井 一樹

地理は近代学問の母

先生、地理は近代学問の母とされていますが、先生は地理学に興味を持ったのはいつ頃ですか？

先生 そうですね。私の専門は人文地理学ですが、地理学がいつ頃から学問として確立されたのか、という点に興味を持ちました。地理学は、自然環境と人間の関係を研究する学問で、その研究対象は非常に広範囲にわたります。そのため、地理学は他の学問と密接な関係があり、その発展は他の学問の発展と密接に関連しています。

先生、先生は地理学に興味を持ったのはいつ頃ですか？

「ガイア」は地球の学問の母

先生、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

先生 「ガイア」は、地球の学問の母とされていますが、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

先生、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

伊能忠敬のファンなんです

先生、先生は伊能忠敬のファンなんです。先生は伊能忠敬に興味を持ったのはいつ頃ですか？

先生、先生は伊能忠敬に興味を持ったのはいつ頃ですか？

なぜ円周は三六〇度なのか？

先生、先生はなぜ円周は三六〇度なのか？

先生、先生はなぜ円周は三六〇度なのか？

「ガイア」は地球の学問の母

先生、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

先生、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

「ガイア」は地球の学問の母

先生、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

先生、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？



「ガイア」は地球の学問の母とされていますが、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

「ガイア」は地球の学問の母

先生、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

先生、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

「ガイア」は地球の学問の母

先生、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

先生、先生は「ガイア」に興味を持ったのはいつ頃ですか？

Interview

2

密着



生活・健康・情報芸術科コース
岸田 恵津 教授
専門は食物学。特に調理学、食育・栄養教育。近年は加熱調理した野菜の嗜好・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 絵里 (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「酢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わ。塩をかけると、浸透圧の差により、野菜の細胞内の水が細胞外に出てしなります。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適度な糖が大切です。ベーキングパウダーの量にも濃度があって、多くても少なくてもうまく影みません。

岸: ベーキングパウダーを使うと、なぜ膨らむか知ってる？ CO₂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、何だ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: なぜ嫌だと思ふだろう？

森: やっぱり心でしかなく、おいしそうって思えることが全然なんじゃないですか。



1. 永井教授さん、蒸気下をのめたことを畑に本格的に料理にチャレンジ。2. 既婚者の料理家、高橋美穂さん、朝も自ら働く。3. 看護学生との実習をもつ山本真子さん。4. 森育子さん、料理に研究めがめははじめる。

岸: サプリメントではおいしそうに思えないですね。「おいしい」は脳が下す決断です。胃の調子は悪いし。

高橋 美穂: 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。

永: 私は、部活の後とか酒を飲ませて友達と飲むのが好きで

す。飲みたいな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、一人で面倒なこともあります。すべて手作りというのはいさなもので、お惣菜も活用しましょう。野菜は不足しがちなので、青菜を買っ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

石毛洋次郎 / 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 / 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、忙しい人も人数が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