

坂口謹一郎著『古酒新酒』(講談社、1974)は、田村が岩波新書の編集者だった当時に、同著者の『世界の酒』(1957)、『日本の酒』(1964)を手かけ、両著ともにミリオンセラーに仕立てたところからの縁で刊行されたものというべきだろう。装丁がどうこうという以前に、この二人のコラボレーションが、当時、日本酒が三倍増産法の慣習から抜け出せず、満死の淵に立っていたところをすっきり蘇生させた「故事」を忘れるべきではない。

福田浩、島崎とみ子著『江戸料理百選』(2001年社)は、版元となった若きIT事業者の熱意にほだされて肌を脱いだのが大きな成果を招いた。

司馬遼太郎著『大阪の原形』(大阪市、1987)の欧文表紙意匠の巧みさは生半可な評言を弄する隙を与えない。このジャンルに入れていないが、エヌペラントによる『Goûts de Célestis』(野島康太郎訳、日本エヌペラント図書刊行会、1991 →図版9-27)の装丁は、ほとんど日本人の装丁であることを意識させない。期せずして、教養の質が露呈している。



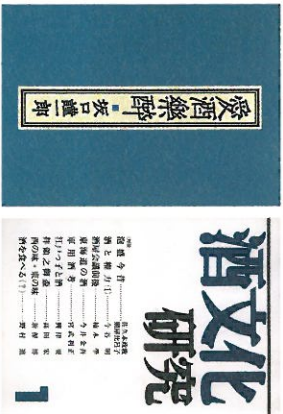
7-01



7-01 | 坂口謹一郎著『古酒新酒』ケース

私の案を口頭でちよつと説明しただけで、坂口先生は「年寄りくさいものはいけません」と即時にして否定されそよになる。先生の美学は、はつきりしておられて、装丁にもかなりきびしい。

先生のおっしゃる意味がすぐわかったから、私は、できるだけ若々しい本になるように、方針を転換した。図には、エジプト古代のワイの資料を数点、表紙の方に、酒の古字を入れることにした。要するに、明るく白っぽい本づくりの方にもついていたのである。

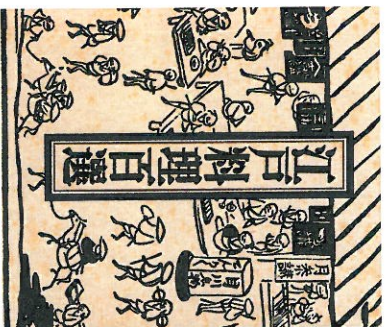


7-02

7-02 | 坂口謹一郎著『愛酒楽酔』ケース

7-03

7-03 | 酒文化研究所編『酒文化研究』(雑誌)表紙

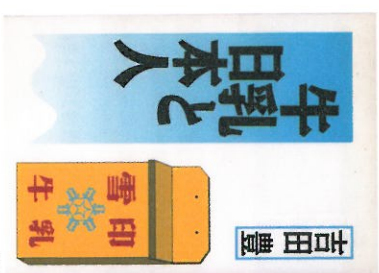


7-04

7-04 | 福田浩、島崎とみ子著『江戸料理百選』ケース

最初から江戸の色として、濃紺色と茶色の組合せにしようと考えていた。従って表紙は、背は栗色の麻布に罫箋貼りとし、平は、細いタテ白織の入った濃紺の「しじら織」の布を貼った継表紙とした。(中略) この多種類の柄のなかから紺糸を先染して、白い糸を立体的に浮か上がった縞模様が、すっきりして

感じがいいので、これを採用することにして、表紙に貼って東見本をつくった。すると、しほが消えてきれいな平面になったのはよいのだが、布の裁ち方の経済性からか、ヨコ縞になってしまふ。(中略) 布のとり方に無駄ができておやむをえないと思つてカララ縞にしてもらい、ようやく方針が決まった。



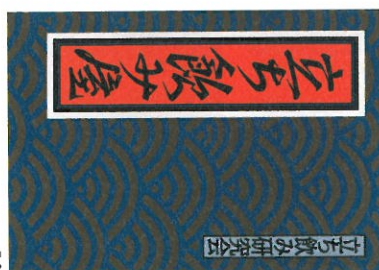
7-05

7-05 | 吉田豊著『牛乳と日本人』カバー



7-06

7-06 | 境野米子著『一汁二菜』カバー



7-07

7-07 | 立ち飲み研究会編『立ち飲み屋』カバー

