

「オンライン・デジタル」のデジタル広告

一般消費
表示と
異なる
認させ
③ちな
みサイ
ECサイ
が社会
一般の
ではな
く

第三
広告・
宣事と
あり、
今前者
は個人
カウ
商品・
サ場
介した
と考
者著
ルエン
サ・宣
を隠し
サービ
もらう
場合
で Tik
To
いう
ワー
るよう
には

クリ：悪影

一方、
を
こと
行っ
てあ
るよ
を会
によ
って
コン
コテ
がで
きる
のが
協会
はす
指摘
する
の重
要性
を背
宣
告

MP 堂 報 DY 博 O トナ ルと 資本 業務 提携

デジタル音声広告事業を推進

期にあな
多テ
ルPと
オト
ナルは
人的
かけ
合わせ
テ
タル
音
な交
流も
含め
た協
業体
制
を構
築し
、両
社
の強
みを
活用
、連
携す
るこ
とに
上を
進め
る。

さらに、
今回の
提携を
通じて
、相互
の事業
を推
進す
べく、
博報
堂DY
目指す
として
いる。

同社によ
り、こ
のソ
告社
が提
供す
るク
タル
広告
の来
店効
果を
同
社の
仕組
み、
タレ
ク
メル
をほ
かの
ゾフ
ライ
ンメ
ディ
アに
も振
り込
め、
オナ
ライ
ンを
統合
した
来
店効
果の
可視
化を
行い
、顧
客企
業の
マー
ケッ
グの
効率
化・
高
度化
に貢
献す
べく
、大
手小
売
ク
ライ
アン
トの
導
入が
決
定し
てお
り、
今
後、
実
店
舗
を
持
つさ
ま
ま
な
企
業
の
導
入
を
支
援し
てい
くこ
とを
目
指
すこ
とを
明
か
し
て
い
る。

現在、
大手
小
売
ク
ライ
アン
トの
導
入が
決
定し
てお
り、
今
後、
実
店
舗
を
持
つさ
ま
ま
な
企
業
の
導
入
を
支
援し
てい
くこ
とを
目
指
すこ
とを
明
か
し
て
い
る。

「音声
ガイド
で
回る
書店」
開催
KADOKAWA
KADOKAWA
は9
月20
日か
ら、
ア
ズ
ン
グの
研
究
所
の
所
長
が、
さ
ま
ま
な
書
籍
の
表
紙
デ
ザ
イ
ン
に
つ
い
て、
青
山
ア
ー
ツ
に
タ
ー
本
店
を
舞
台
に
音
声
版
と
新
た
な
デ
ザ
イ
ン
を
提
供
す
る。

博報堂DYメディア
パートナーズは9月20日と
なるとい
う。一
Pを
組
み
リ
テ
ィ
ン
グ
、
第
三
者
増
資
の
方
法
で、
テ
ジ
タル
音
声
告
白
の
事
業
を
手
が
け
る
オ
ト
ナ
ル
57%
と
な
っ
て
お
り、
こ
の
狙
い
を
示
し
て
い
る。
具体的
には、
オ
ト
ナ
ル
が
有
す
る
テ
ジ
タル
音
声
告
白
に
関
す
る
先
進
的
な
音
声
ア
ン
ト
ネ
ッ
ト
ワ
ー
ク
を
折
込
チ
ラ
シ
の
来
店
効
果
を
可
視
化
し、
出
稿
メ
ディ
ア
の
選
定
や
配
布
量
、
予
算
の
的
中
に、
現
在
の
テ
ジ
タル
音
声
告
白
の
来
店
効
果
を
折
込
チ
ラ
シ
の
来
店
効
果
と
比
較
し、
両
社
の強
みを
活用
、
連
携す
るこ
とに
上を
進め
る。

折込チラシの来店効果を可視化

博報堂DYメディア
パートナーズは9月20日と
なるとい
う。一
Pを
組
み
リ
テ
ィ
ン
グ
、
第
三
者
増
資
の
方
法
で、
テ
ジ
タル
音
声
告
白
の
事
業
を
手
が
け
る
オ
ト
ナ
ル
57%
と
な
っ
て
お
り、
こ
の
狙
い
を
示
し
て
い
る。
具体的
には、
オ
ト
ナ
ル
が
有
す
る
テ
ジ
タル
音
声
告
白
に
関
す
る
先
進
的
な
音
声
ア
ン
ト
ネ
ッ
ト
ワ
ー
ク
を
折
込
チ
ラ
シ
の
来
店
効
果
を
可
視
化
し、
出
稿
メ
ディ
ア
の
選
定
や
配
布
量
、
予
算
の
的
中
に、
現
在
の
テ
ジ
タル
音
声
告
白
の
来
店
効
果
を
折
込
チ
ラ
シ
の
来
店
効
果
と
比
較
し、
両
社
の強
みを
活用
、
連
携す
るこ
とに
上を
進め
る。

「折込チラシサイクル」提供開始

折込チラシの来店効果を可視化し、出稿メディアの選定や配布量、予算の的中に、現在の折込チラシの効果を検証できる新しい仕組み。業者が広告主、店主、消費者の三者を繋ぐ。

「音声ガイドで回る書店」開催 KADOKAWA KADOKAWA は9月20日から、アズングの研究所の所長が、さまざまな書籍の表紙デザインについて、青山アーツにター本店を舞台に音声版と新たなデザインを提供する。

今回のイベントのテーマは、「音声ガイドで回る書店」の歩き方。グラフィック、Webデザインでも、青山アーツの研究所の所長が、さまざまな書籍の表紙デザインについて、青山アーツにター本店を舞台に音声版と新たなデザインを提供する。

ふるさとの味 おふくろの味

44

秋山駿は、『人生の検証』の冒頭の「食」という章を、こんな文章で書き起こしている。「食。これは私が黙殺してきたテーマだ」。



おおすみ なおと 大隅 直人

さらに秋山は、「食べなければ生きてゆかれぬ」ということを「生存の公理」として、自らがこの公理に反抗し、黙殺しようとした理由について、こう書く。「明らかに、その根は、私の内部の、父親なるものへの思い、母親なるものへの思い、というところに根差している。父親とは何か。あるいは母親とは何か。と、いつか人は問うらしい。食への態度は、その問いと関わっている」。

ふるさとの味、おふくろの味について書くようにという依頼を受けて、まず私は当惑し、しばらく考えてから、引き受けることにした。二十代の頃に愛読していた秋山のこのエッセイを思い出し、自分にも「食」について立ち止まって考える機会を与えられたことが、ありがたかったからである。

とはいえ、ここで私自身の父親や母親への思いや、ふるさとという言葉につい違和感を感じる自らの履歴について書いても、誰も面白くないだろうし、自分も面白くない。

もう少しだけ秋山を引用しよう。「お母さん、と言えば、食べ物はそこにある」しかし、そこへ父親が登場する。父なるものは言う。それでは生きてゆかれぬ。食べなければ生きてゆかれぬ。食べるためには社会に出て有用な人間にならねばならぬ、と。

ふるさとの味、おふくろの味について考えようとする時、両者を等号で結びつけたい。しかし、よく考えようとするなら、安易にイコールとすべきではないのかもしれない。だが、それを探究するには紙幅が足りない。

私の母の故郷は、北九州の門司である。九州は食の宝庫と言われる。母の生家は病院で、裕福だった。帰省をする時、まだ小さかった私の前にも、ふくさしの盛り付けられた大皿が一枚置かれた。だがそれは、ふるさとの味とは違う。

ふるさとの味、おふくろの味と問われて私が思うのは、「いわしのぬか炊き」である。いわしを醤油で煮て、ぬかみそを加えて仕上げる。含まれる乳酸が効くのだろうか、小骨が柔らかくなり、まるごと食べられる。母のぬか床には山椒の実がふんだんに入っていた。それゆえ、市販されているものとは差異がある。思い出だけで、唾液が溢れてくる。

生まれ育った北海道の「いずし」、思春期を過ごした東京の「くさや」、関西に来てから知った「へしこ」「ふなずし」。私は総じて発酵食が好きである。滋養に越してから朽木で出会った「さばのなれずし」は、現地でしか手に入らないが、あまりにも美味なので、人に教えたくない食べ物のひとつである。

屈託ばかりの青年期を経て、中年期以降は、こんな私も、食べることにかぎらず、さまざまなことに感謝しながら生きることができるようになった。両親と家族に感謝したい。

(さいはて社 代表 56歳)

母のぬか炊き