

### たるたるの雑談コーナー③『誰でもクリエイターな時代』

今回僕はこの本を作りましたが、文章も写真も編集も全部自分で行いました（なので多少のアラはご勘弁を）クオリティはそりゃ餅は餅屋でデザイナーさんをお願いした方がいいし、写真・文章・編集もプロをお願いした方がクオリティは高くなります。そしてこれまでは本を作るということは、手間・費用の面を含めてかなり大変でした。しかし、今は文章はスマホもって海だろうが山だろうが気分のいい場所で書けばいいし、写真もスマホでもかなりクオリティは高いので高額なカメラはいらない（現にこの本の半分くらいはスマホで撮っています）編集もフリーソフトを使えばお金かかりませんね。使い方はそれこそソフト名としたいこと（たとえば、文字に「外枠つけない」など）をネットで検索すれば丁寧に解説しているページがたくさん出てきます。実際に本にするのも、『割高だけど小ロットで製本してくれる業者』や『少しまとまった数（100 や 200 から）で安く製本してくれる業者』など選択肢も増えていますから、用途・目的に合わせて選べばいい。僕みたいにネットで完全公開してもいいですしね（製本しなければ それこそ費用ゼロです。有料ダウンロードのサービスもあります）本以外でも動画の作成編集も簡単にできるしもう誰でもクリエイターになっていける時代になりましたね。あとはやる気次第（比較的三日坊主 笑）

### たるたるの雑談コーナー④『多けりゃいいってもんでも・・・』

みなさん、スーパーで売っているカレー粉の裏、見たことありますか？  
今回ご紹介した以外にも、ナツメグ・フェヌグreek・フェネル・陳皮にディル『など！（その他多数）と本当にたくさんスパイスが調合されています。レトルトカレーなんかでも『30 種のスパイス配合』とかザラです。  
一方僕のカレー粉なんて 5 種類です（笑）  
でも作った人はわかると思いますが、スパイスをちゃんと選んで作れば種類が少なくても美味しいんです。でもね、種類が多い方が本格的っぽく見えるから「売れるんです」面白いものですよ。  
日本人って研究熱心ですからいろいろ組み合わせで生み出されたのがカレー粉なんだと思いますが、その種類の多さが『スパイス＝ムツカシ』につながっている部分もあるのかな、なんて考えたりもします。  
料理をもっと美味しくしたい人は増やすのもいいですが、「質を見直し、引いてみる」のもいいかもしれませんよ？