

## 第46回愛知県障害者技能競技大会

### DTP 課題

#### 課題設定趣旨

DTP作業は従来からのデザイン、印刷に関わる制作行程を大きく変えてきました。印刷物が出来上がるまでの幅広いプロセスが集約化され、制作者には企画（プランニング）する力や創造（クリエイション）する力が求められ、さらに色彩計画、ページレイアウト、フォント、印刷特性等に関するオールマイティな知識が必要となっています。今後のデジタル技術の進歩とともに、特にDTPワークでは、創造性やオリジナリティが重視されると思われます。この傾向は決して日本に限られたものではなく、国際的にも同様な傾向にあるといえます。

このような観点からDTPにおける基本的な技術とともに、企画力や創造力に主なポイントを置いた課題の設定とともに審査における基準とします。

#### DTP 競技課題について

つぎの課題内容および条件に従い、準備されたDTPシステムにより作品を制作してください。

#### 1 競技時間

3時間（制作意図の記述時間は含みますが、最終提出作品のプリント出力は含みません。）

#### 2 課題

あなたはデザイン会社のスタッフとして、とある有名ケーキ店の新作ケーキを紹介する為のポスターの制作を依頼されました。

このポスターを見た人が、食指をそそられるような、それでいてふと目に留まり足を止めるような魅力ある作品を下記の条件に従って制作してください。指定のないところは各自で工夫し、アイディアに富んだポスターに仕上げてください。

#### 3 条件

##### 3-1 作品の仕上がり形態および機器・ソフト関連

- (1) 仕上げ寸法＝B4サイズ（257mm×364mm）縦・横位置は自由です。
- (2) CMYKフルカラー、表面（片面）のみ
- (3) 作品にはトンボを配置してください。裁ち落としは3mmとします。
- (4) 出力用紙サイズはA3とします。

- (5) 出力するトンボの下に「競技者番号：氏名：制作意図」を12ポイントで体裁よく入れてください。
- (6) 印刷会社に入稿する際、印刷会社とのフォント環境のみマッチしていないだけで、透明などの他の印刷出力は出来る事を考慮して下さい。
- (7) 使用するコンピュータは 東芝dynabook Satellite B554 です。
- (8) コンピュータの OS (オペレーションシステム) は Windows10Pro です。
- (9) 使用ソフトは Adobe Photoshop CC、Illustrator CC が準備されています。
- (10) 出来上がった作品と、これに必要なデータ類は、すべてデスクトップにある『課題』フォルダ内に保存してください。
- (11) テストプリントする際には、競技委員を呼び指示に従ってください。
- (12) 支給材料
  - ・カラープリンタ用紙A3判を2枚 (プリンタにセットされている。)
  - ・A4下書き用紙 (3枚)

### 3-2 持込データについて

- (1) [こちらから支給する文字データを必ず全て使用してください。](#)
  - ①紹介文、②記事文のバランスを考え使用してください。
- (2) 写真素材は持ち込み可とします。
- (3) 競技時間の関係からイラストを事前に制作してデータで持ち込むことは可とします。
- (4) 持ち込み可能なデータはあくまで素材のみとし、レイアウトとして組み込まれたデータの持ち込みはできません。
- (5) 必要と思われるテキストデータの持ち込みも可とします。
- (6) 当日の競技説明の際に持ち込んでください。競技委員が各々のパソコンのデスクトップ上のデータフォルダにファイルをコピーします。データはUSBメモリもしくはCDで持ち込んでください。**クラウドからダウンロードすることはできません。**(画像は、著作権、肖像権を侵害することが無いことを確認した上で用意してください。持込可能な写真データは印刷可能な解像度のJPEGデータとし、必要以上の高解像度にしないでください)

### 3-3 画像の処理

- (1) 画像の加工は自由です。
- (2) 画像処理効果 (色修正、カラーバランス、フィルタ効果、自由変形、変形等) は表現上で必要であれば使用してもかまいません。

### 3-4 タイトル関係

- (1) 作品に使用するタイトルおよびサブタイトルは、競技者が考えて入れて下さい。

### 3-5 制作元

- (1) 問い合わせ先の名称は「エスポワール・ド・DTP」です。
- (2) 問い合わせ先の情報として必要と思われる架空のデータを入れてください。
- (3) ロゴのデザインは自由です。

### 3-6 コピー関係

- (1) 支給する文字データ以外で、必要と思われる見出し・タイトル・サブタイトル等は競技者が考えて入れてください。

### 3-7 制作意図の記述（競技時間内）

- (1) あなたが今回の作品を制作する上でのコンセプトおよび表現上でポイントとした点を100～200字程度にまとめあげ、作品のトンボの下の余白に体裁良く記述してください。  
(記述方法は条件3-1(5)に記載)

### 3-8 テストプリンタ出力（競技時間内）

- (1) 作品制作途中において、仕上がりを確認するために、1回に限りテスト出力ができます。これらの出力を最終作品として提出してもかまいません。
- (2) テスト出力を行わなくてもかまいません。ただし、競技時間終了間際にはテスト出力ができない場合もあります。

### 3-9 「作品類」フォルダについて

- (1) 仕上がった提出作品は、デスクトップ上の『課題』フォルダに使用した画像データと一緒に保存してください。
- (2) 作品のファイル名は、半角の「競技者番号」とローマ字の「苗字」を半角アンダーバー「\_」でつなげ、保存してください（例：競技者番号が「9」で競技者名が「名古屋花恵」さんの場合→「9\_nagoya」）。

### 3-10 最終作品プリンタ出力（競技時間終了後）

- (1) 最終作品のプリンタ出力は競技時間終了後に行ってください。出力の順番は指示がありますのでそれに従ってください。

### 3-11 その他

- (1) サムネイルやレイアウトを考えるうえで必要であれば、鉛筆、色鉛筆、カラーマーカー、定規、電卓の競技会場への持ち込みは自由です。
- (2) 競技会場には、事前に配布された課題、メモ、参考書、その他資料等の持込は一切できません。
- (3) 競技時間中のマシントラブルによるデータの保障はしません。各自、こまめに保存するよう心がけてください。

## ①紹介文

いつもよりちょっとだけ贅沢な『ひととき』におすすめのいちごのショートケーキ。

いちごの味をお楽しみいただくため、上品な香りと甘みに満ちた無農薬のいちごだけを使用し、風味豊かなバター、コクのある卵、いちごを100%使用したパウダーを合わせ、しっとりなめらかな口当たりで焼き上げた生地に、いちごのコンフィチュールを挟み、甘さ控えめの生クリーム、トップにはクリーミーで上品なバニラの甘みと、甘酸っぱいいちごの香りをぎゅっと閉じ込めたジュレをあしらひ、濃厚な舌触りの一品に仕上げました。

## ②記事文

最古のケーキはスイスの新石器時代の村落跡から見ついている。ただし、古代世界におけるケーキとは、穀物などを練ってパテ状にした平らで固いものを指す。このようなケーキは古代ギリシア、古代ローマ時代にもさかんに作られ、特に宗教儀式に用いられた。例えば、古代ローマのマルクス・ポルキウス・カト・ケンソリウス（大カト）は著書の「農業論」の中で様々なケーキを列挙している。

現代のケーキのルーツはいくつかあり、その一つはパンである。長い歴史の中でケーキとパンの概念の差は非常に曖昧であるが、「ぜいたくな平らなパン」をケーキと称していたようである。1398年に書籍翻訳家のジョン・トレヴィサ(John Trevisa)がケーキの最大の特徴として、焼いている最中にひっくり返して両面を平たくすることであると記述している。

ポリッジ（オートミールなどの穀物を水や牛乳でおかゆにしたもの）もまたケーキのルーツの一つである。ポリッジにプラムを利用したプラムポリッジはおかゆというよりも、固形に近く、これを蒸してプディングにする製法が生まれた。そしてこれを焼いたものが中世の初期のフルーツケーキとなった。

またもう一つのルーツとして、パンケーキがある。パンケーキは小麦粉に牛乳と卵をといて焼いたものである。卵の膨張力を利用してふくらませるという製法が現代のケーキへの道をつけている。

卵白の膨張力は古くから知られており、ルネサンス期の料理書にも記述されている。フォークの普及以前では卵白の攪拌作業は非常に大変な作業ではあったものの、次第に卵白を攪拌したものを菓子などのふくらみに利用されるようになっていった。

17世紀、18世紀の調理器具の発達も重要である。輪型が作られなければ、円柱状のケーキは難しかっただろう。またオーブンの発達もケーキの進化に寄与している。特に1780年に調理用レンジが発明され、温度管理が容易になった。

また、18世紀初期、料理人はイーストの代わりに卵を使えばケーキが膨らむということに気づいていたようで、1727年エリザベス・スミスが「Compleat Housewife」の中で卵だけで膨らませるケーキのレシピを何点か載せている。ただし卵だけで膨らませるには大量の卵が必要であった。

そして化学的膨張剤が出現する。1790年代アメリカでは真珠灰（パールアッシュ）が利用され始めた。これは短時間にケーキをふくらませることはできたが、風味が良くなく、そのうち重曹にとって代わられた。1850年頃、ベーキングパウダーが発明され現代の軽くて柔らかいケーキが誕生した。