

【課題 3】文書の編集・校正

次の＜仕様＞に従い、次のページに示すとおり編集・校正を行いなさい。

＜仕 様＞

1. 印刷面の余白は、上下左右それぞれ20mmにページ設定すること
2. ページ設定において、文字数と行数の指定は、「標準の文字数を使う」を選択すること
3. 1ページ内に作成すること
4. 1行目にゼッケンナンバーを全角で、姓と名を全角ひらがなで続けて入力すること。
5. 白紙文書を開き、USB内にある次のファイルを使い、見本通り作成すること。
ファイル名： 課題3提供データ.txt（書体は游明朝にします）
6. 指定されたフォルダ「解答」に「課題3解答」（数字は全角、「」は入力しない）のファイル名で保存すること。
7. 次に示す対象箇所については、設定内容の指示通りにすること。ただし、対象箇所内における「」は入力しないこと。なお、対象箇所以外の設定内容については、課題に示すとおりとすること。

対象箇所	設定内容
ページの枠に飾り罫線	設定対象：文書全体、線の太さ：31ポイント
「～ 初カツオ ～」	ワードアート：任意 文字サイズ：38ポイント フォント：メイリオ
「カツオ」を「がつお」へ	置換
「鎌倉を～なかろうか」	段組み：3、区切り線
「初カツオ～あるのだろう」	右インデント：21字
「舌鼓」	ルビをふる、8ポイント
SmartArtの挿入	左右交換積み上げ画像ブロック イラスト③④⑤を配置 色の変更：カラフルーアクセント3から4



～ 初カツオ ～

初カツオが出だしたと聞いては、江戸っ子など、もう矢も楯もたまらずやりくり算段……、いや借金してまで、その生きのいいところをさっとおろして、なにはさておき、まず一杯という段取りに出ないではいられなかったらしく、未だに葉桜ごろの人の頭にピンと来るものがある。ところで初カツオというもの、いったいそんなにまで騒ぎたてられるゆえんはなにか。前掲の句の作者は元禄時代の人だから、その時代に江戸っ子が初カツオを珍重したのうかがえるが、今日これは通用しない。

「鎌倉を生きて出でけん」と想像しつつ当年の江戸で歓迎された初カツオは、海路を三崎廻りで通ったものではあるまい。陸路を威勢よく走って運ばれたものであろうが、それにしても日本橋の魚河岸に着く時分は、もはや新鮮ではあり得なかったろう。それでも江戸っ子は狂喜して、それがために質まで置いたというから大したものだ。

私の経験では、初カツオは鎌倉小坪（漁師町）の浜に、小舟からわざわざばかり揚がるそれを第一とする。その見所は、今人と昔人と一致している。鎌倉小坪のかつお、これは大東京な

どと、いかに威張みても及ぶところではない。

現今、東京に集まるかつおは漁場が遠く、時間がかかりすぎている。それはそれとして、初カツオというもの、それほど美味ものかという問題になるが、私は江戸っ子どもが大ゲサにいうほどのものではないと思う。

ここでいう江戸っ子というのは、どれほどの身分の人であるかを考えるがよい。富者でも貴族でもなかろう。質を置いてでも食おうというのだから、身分の低い人たちであったろう。それが跳び上がるほど美味がるのであるが、およそ人物の程

度を考えて、ハンディキャップをつけて話を聞かなければなるまい。

冬から春にかけて、しびまぐろに飽きはてた江戸人、酒の肴に不向きなまぐろで辛抱してきたであろう江戸人……、肉のいたみやすいめじまぐろに飽きはてた江戸人が、目に生新たな青葉を見て爽快となり、なにがなと望むところへ、さっと外題を取り換え、いなせな縞の衣をつけた軽快な味の持ち主、初カツオ君が打って出たからたまらない。なにはおいても……と、なったのではなかろうか。

初カツオに^{したつづみ}舌鼓を打ったのは、煮たのでも、焼いたのでもない。それは刺身と決まっている。この刺身、皮付きと皮を剥ぐ手法とがある。皮の口に残るのを嫌って、皮だけを早く焼く方法が工夫された。土佐の叩きがそれである。しかし、土佐の叩きは、都会の美味しい料理に通じない土地っ子が、やたらに名物として宣伝したので、私の目にはグロであり、下手ものである。焼きたての生暖かいのを出されては、なんとなく生臭い感じがして参ってしまう。しかし、土佐づくりは皮付きを手早く焼き、皮ごと食うところに意義があるのだろう。



たたき

↑↓どちらが
お好き？



焼き魚