

【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. 課題中の□印は、1行あけることを意味するものとする（□印は、入力しないこと）
4. 罫線の設定は、本文の文字列を参考に調整すること
5. 1ページ内に作成すること
6. 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。
7. 白紙文書を開き、USB内にある次のファイルを取り込み、適宜改行をして、原稿通り作成すること
ファイル名： 課題3提供データ.txt（書体は游明朝にします）
8. 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。
9. 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
「胡瓜の話」	ワードアート：任意
「今日では…変わらない。」	左インデント2 右インデント2
「促成野菜…選ぶべきだ。」	段組み：3、区切り線、段区切りの挿入
胡瓜.png、ぬか漬.png	画像の挿入
全体	「胡瓜」を「キュウリ」へ置換
全体	ページ罫線の挿入



胡瓜の話



今日では温室栽培の向上によって、くだもの、野菜など季節がなくなってしまった。早晩、俳諧歳時記など書き改めねばならなくなりそうだ。とはいっても、やはり旬のものに越したことはない。あえて胡瓜にはかぎらないが、旬がうまいということは、今も昔も変わらない。

□

促成野菜を味なきもののようというのは、促成野菜の価値を認識しない批評であって、促成野菜は、いわゆる旬のものにない味わいを持っている。従って、軽々に取り扱うのは考えものである。

昔は旬の胡瓜という一つのものであったが、今日では促成野菜というものができて、胡瓜もなすも二種類になっているわけである。

その他にも一が二になっている促成野菜というものは多種多様に発明されている。従って促成と季節と楽しみは二つにふえているわけである。

ところで胡瓜はまっすぐなのがよく、ひょうたん形のものはずい。総じてよい胡瓜は形が平均している。真盛りになると、大きくなっても種がないうちがうまいが、種ができるように成長してしまつては落第である。

一般に、温室など利用して作った小さな胡瓜、俗に初物と呼ぶような出たての胡瓜で、料理屋などで使うのは、小さながよい。これは贅沢なシャレた食べ物の場合だが、いい胡瓜の漬けものを賞味しようと思ったら、やはりあとさきの揃そろったものを選ぶべきだ。

□



漬けものの漬かり加減は非常にむずかしく、気候とぬかみそ漬けの置き場で、漬かり方の速度に非常な差異ができるから、その点、注意深く心がける必要がある。不精して漬け過ぎると、胡瓜はすっぱくなるから、いい加減の時にぬかみそから取り出しておく。取り出しておいても味は急に変わらない。そのまま漬けておいたのでは酸っぱくなってしまう。ちょうどいいと思える時に取り出して、ぬかのついたまま包み、冷たいところに置いておく。そうすれば二、三時間経たってもうまく食べられる。そのわけは塩が中まで浸潤していかないの味が変わらないからである。

《注文先》

株式会社 99 マーケット

〒123-456

長野市中央町緑 789 番地

電話：026-111-1111

