

【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）
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 |
|----------------------|---|
| 「全国醤油品評会」 | ワードアート：任意 |
| 「簡単に～なのである。」 | 左インデント2字 右インデント2字 |
| 「近年…お勧めする。」 | 段組み：3、境界線 |
| イラスト⑥、イラスト⑦ | 画像の挿入 |
| 全体 | ページ罫線の挿入、色は任意 |
| 「★審査方法」「★醤油教育プロジェクト」 | フォント：丸ゴシック、12ポイント、太字 |
| 「★審査方法」の下 | SmartArtの挿入：縦方向リスト |
| 「★醤油教育プロジェクト」 | SmartArtの挿入：縦方向画像リスト 上から順番に、イラスト③、④、⑤を挿入 |



全国醤油品評会



簡単に薄口醤油の話をしてみたいと思う。なぜなら、よい料理を作ろうとするには、醤油は重大問題だからだ。東京人は、主として濃口こいくち醤油をもって調理するが、これは深く考えて欲しいものだ。関西の料理は薄口醤油を用いているが、関東に昔から伝わる江戸料理は薄口醤油のあることさえ知らないようで、関西流の薄口醤油などほとんど利用されていない。東京人の口福のためにまことに惜しいことだ。まったくここが大事なところなのである。

近年東京にもだんだん関西料理が侵入し、江戸前料理が次第に衰えて来た原因の一つに、調味料としての薄口醤油を用いなかったことがあげられよう。ひと口にいうと、薄口醤油はものの持ち味を殺さない特徴がある。東京の醤油だと、ものの持ち味を殺してしまう危険がある。もう一つは、視覚的にも薄口醤油は白いので、美しく、煮たものが黒くならない。東京の醤油は黒いので、ものに

よっては見た目の美しさが失われる。味覚の優れた料理人は必ず薄口醤油を用いる。

以上の理由で、気の利いた料理にすることは、必ず薄口醤油を用いなければならない。薄口醤油は濃口醤油よりずっと価格が安く、味がうまい。薄口醤油がないのなら止むを得ないが、求めればあるのだから、その点を充分注目して、薄口醤油に対する認識を改めねばなるまい。普通吸物を作る時に、東

京料理は薄口醤油を知らないために塩を用いる。それも一概に悪いとはいわないが、塩からい、味のないものになってしまう。それも一種の味には違いないが、薄口に越したことはない。ものを煮るにも濃口では味があくどく重くなくて、サラッと気の利いた高尚なものにはなりにくい。今後、料理をやるにはぜひ薄口醤油をご利用なさるようお勧めする。

★審査方法

一次審査

- ・「色」「香り」の総合評価点を集計

二次審査

- ・「色」「香り」「味」について個別に評価し、品種ごとの特徴を勘案した重み付けを行い評価点とし、順位付けを行う。

三次審査

- ・「農林水産大臣賞」「農林水産省大臣官房長賞」「優秀賞」が決定される

★醤油教育プロジェクト



出前授業



工場見学



感想文コンクール