

## 【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. 白紙の文書を開き、USB 内にある次のファイルを取り込むこと。指示以外の文字は明朝体にする。
- ファイル名： 課題3 提供データ.txt
2. 1 行の文字数は、40 文字に設定すること。
3. 印刷面の余白は、上下左右それぞれ 20 mm に設定すること。
4. 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）
5. 罫線の設定は、本文の文字列を参考に調整すること。
6. 課題の最終行が、1 ページの設定行数となるようにすること。
7. 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。
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. 次に示す対象個所については、設定内容の指示通りにすること。ただし、対象個所内における「」は入力しないこと。なお、対象個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。

対象個所	設定内容
「～ 甘鯛の姿焼き ～」	ゴシック、18 ポイント センタリング
「この料理は…思う。」	左インデント2 右インデント2
「扇の要」	傍点
「～ 甘鯛とぐじ ～」	ゴシック、18 ポイント センタリング
「甘だいといっても、…間違いである。」	段組み：2、境界線を引く 段区切りの挿入
鯛.png	画像の挿入
「たい博物館」	ゴシック体、12 ポイント
全体	「だい」を「鯛」へ置換
全体	ページ罫線の挿入

ゼッケンナンバーなまえ

## ～ 甘鯛の姿焼き ～

この料理は、東京に昔からあるものだが、大きいのでちょっと厄介である。金串を打つのにコツがあり、なにも知らずに、ただやたらに何本も串を打ってはいけない。

最初に金串を扇形になるように打つ。それからあとは何本打とうと、扇の要のところを中心にすれば適当に打ってよい。そうすると、手で持つのに便利であるし、焼けても扱うたびに身がこわれるという憂いはなくなる。実際やっているのをごらんになれば、一目で納得されるだろうと思う。

□

## ～ 甘鯛とぐじ ～

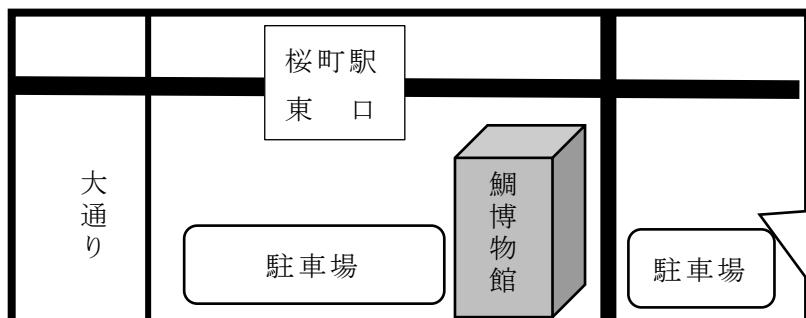
甘鯛といっても、東京では興津鯛といわれるもので、静岡を中心とした近海でとれるのがよいとされている。関西に行くと、北陸からまわってくるもの、若狭から来ているものでぐじといっているが、これは北陸の海に棲息し、北陸の海のもの食べているので、興津鯛とは大分違う。興津鯛という甘鯛とぐじといっている日本海の甘鯛とは一見同じものだが、色が若狭ものは淡赤く桃色であり、興津鯛と称する甘鯛は通

常のたいと同じくらい赤色を呈している。ぐじの方は鱗ごと焼いても食えるが、興津鯛の方は剥がさねば食えない。

ぐじは鱗ごと食うところに風情があるのであって、一部の人々に喜ばれている。たまたま東京のある料理屋で、興津鯛を鱗ごと焼いて出されたことがあるが、これは猿真似で大きな失敗である。東京のは鱗をはがして食わねばならない。鱗ごと焼くのは初めから間違いである。

若狭のぐじは、このようにしゃれた食い方になっているので、それを知っておくことも無駄ではなかろう。また興津鯛にも種類があり、白皮と称されているのがある。白皮とは普通のように皮が赤くなく、薄桃色とか、白いものをいうのであって、東京の魚河岸に行くと普通の鯛の二倍、三倍の値がしている。それだけに非常にうまい魚である。肉が柔らかいので生で食うことはないが、焼いて食う場合は見事なものである。

鯛博物館 //////////////////////////////////////



### 【入館料】

- ・大人 500円  
(お食事券付き)
- ・子供 無料  
(0歳から18歳まで)
- ・シニア 300円