

## 【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（書体は明朝系にします）
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
「～ 甘鯛の話 ～」	ワードアート：任意 文字の効果：三角形 上向き
「この料理は…だろうと思う。」	左インデント2 右インデント2
「甘鯛といっても…間違いである。」	段組み：3、境界線を引く
鯛.png	画像の挿入
全体	「甘だい」を「甘鯛」へ置換
全体	ページ罫線の挿入

# ～甘鯛の話～

□

□

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。

□

甘鯛といっても、東京では興津だいといわれるもので、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、興津だいとは大分

違う。興津だい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、興津だい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、興津だい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、興津だい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らう。また興津だいにも種類があり、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たいの二倍、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。九州の白皮という甘鯛は、関東には少ないが、九州から五島列島に行くと、そればかりのように多い。塩をして持って来るけれど、非常にまずく、従って値も安い。時には、普通の甘鯛の値段の五分の一から十分の一ぐらい安い時もある。形も大きいので、小田原ではかまぼこの材料にずいぶん使っている。



## ★甘鯛おすすめの店★

