

【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
「醤油の話」	ワードアート：任意
「今日は…なのである。」	左インデント2 右インデント2
「近年…改めねばなるまい。」	段組み：3、区切り線
醤油.png、薄口醤油.png	画像の挿入
全体	「しょうゆ」を「醤油」へ置換
全体	ページ罫線の挿入



ゼッケンナンバーなまえ

醤油の話



□

今日は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、関西龍野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、味の無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るしくて、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。

《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

