

わが家の B-1 グランプリ

雑誌の 1 コーナーみたい雰囲気の、文書を作成してみます。

整ったデザイン・レイアウトにするために、フォントの種類や色に注意しましょう。文章を自在にレイアウトするには、「テキストボックスのリンク」を活用すると便利。また、文字間隔や行間隔の調整も、積極的におこないます。つねに基準線を意識して、レイアウトするようにしましょう。

1. 材料の準備

完成図（最終ページ）を見て、必要な材料を準備します。写真のほか、どんなフォントを使うか、考えてみましょう。

作品例では、角ゴシックのほか、「みきゆフォント くれよん 2」「やさしさアンチック」というフリーフォントを使っています。フリーフォントを使用する場合は、ワードを起動する前に、インターネットで検索しダウンロード→インストールして下さい。（好みで、別のフォントを使ってもかまいません。）

2. タイトルとリード文

①「ページレイアウト」タブで、「余白」を「狭い」に設定します。

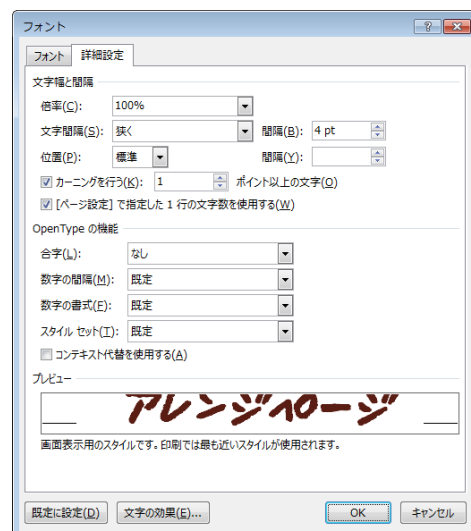
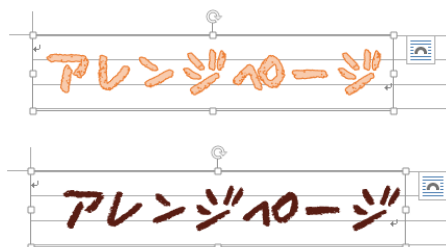
②レイアウトの目安とするため、「表示」タブで「グリッド」にチェックし、グリッド線を表示させます。（グリッド線は、印刷されません。）

③影などの装飾のないワードアートを選んで、雑誌名を入力します。（作品例のフォントは、「みきゆフォントくれよん 2」）

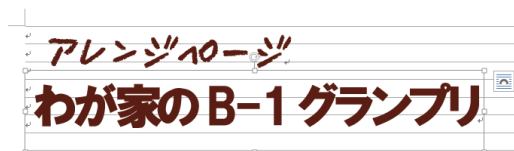
④文字をこげ茶色、輪郭なし、太字、斜体にします。
（テーマカラーがオレンジなので、文字色は同系色のこげ茶色を中心に使用します。）

⑤「フォント」グループのダイアログボックスランチャーで、文字間隔を調整します。

「詳細設定」タブで、「文字間隔」を「狭く」にします。「間隔」の数値を上げると、文字間隔が狭くなっていきます。プレビューを見て、調整します。



⑥同様に、タイトルをワードアートで作成します。
(作品例は、創英角ゴシック、48pt、太字、文字間隔は「狭く」3pt)



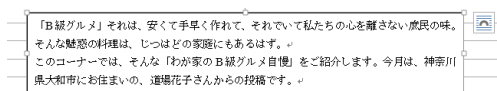
⑦ワードアートの背後にテーマカラーの四角形を挿入します。



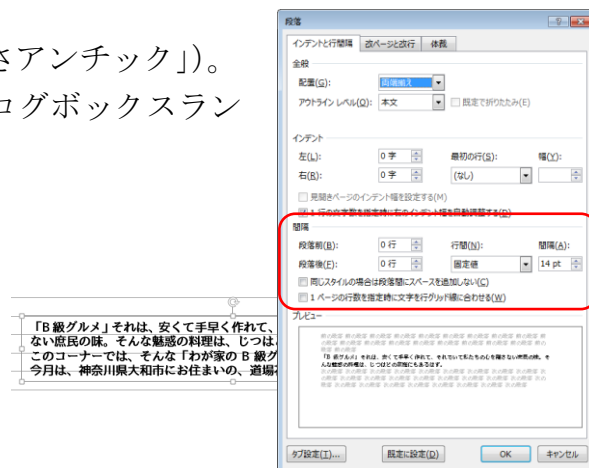
⑧ワードアートの文字色に白も活用して、アクセントにします。インターネットでしゃもじのイラストを探し、右側余白に入れてみましょう。



⑨タイトルの下に横書きテキストボックスを挿入し、リード文を入力します。



⑩フォントを変更します(作品例では「やさしさアンチック」)。サイズは12pt程度。「段落」グループのダイアログボックスランチャーで、行間隔を調整します。



⑪フォントの色を黄土色に、テキストボックスは塗りつぶし・枠線ともなしにします。

⑫テキストボックスを選択して、「書式」タブ→「オブジェクトの配置」→「左右中央揃え」。

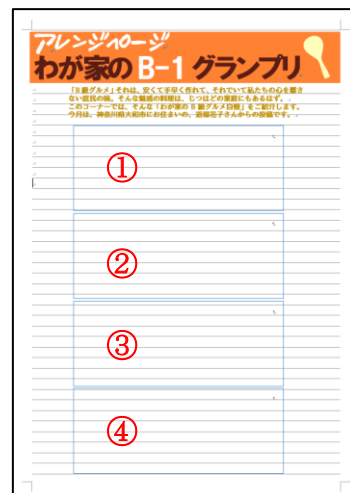


3. 記事の入力

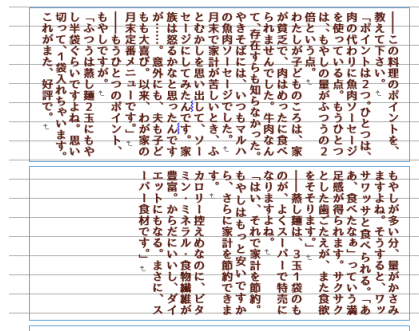
①縦書きテキストボックスを、挿入します。枠線はわかりやすい色に設定(最後に消します)。グリッド線を目安に、記事欄の4分の1程度の高さに調整して、3つコピー。右図のように、4段組みにします。

②テキストボックス①を選択して、「書式」タブ→「リンクの作成」をクリック→テキストボックス②をクリック。これで、①に入力した文章の続きが、自動的に②に入ります。

③同様に、テキストボックス③とテキストボックス④を、リンクさせます。

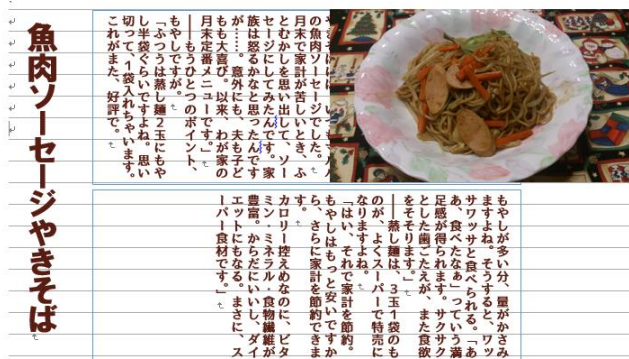


④テキストボックス①に、記事を入力します。フォントの種類を選び（作品例は「やさしさアンチック」）、色はこげ茶色、10.5pt。行間を調整します。



⑤ワードアートで料理名を入力し、「書式」タブ→「文字列の方向」→「縦書き」で、縦書きワードアートにします。

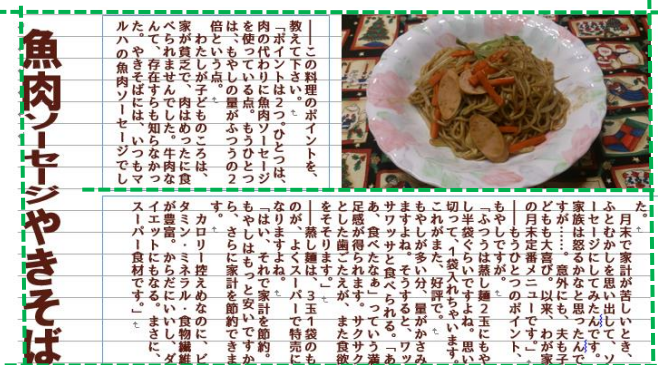
⑥写真を挿入し、「文字列の折り返し」設定を「前面」にします。適当な大きさに調整して下さい。



⑦オブジェクト（部品）が出揃ったら、レイアウト調整をします。

レイアウトをするときは、基準線（右図の緑色の点線）を意識し、ほかのオブジェクトと揃えるようにすると、安定感が出ます。

料理名ワードアートは、フォントサイズを36ptにしました。基準線に合わせるため、「ソーセージ」を「ホーム」タブ→「拡張書式」→「文字の拡大/縮小」→「50%」にしています。



⑧写真の写りが、悪いですね。「書式」タブ→「修正」で、明るさやコントラストを調整しましょう。その他、仕切り線などを入れて、見栄えを良くします。



⑨2つめの記事も、同様に作成します。

⑩最後に、テキストボックス①～④を選択→枠線をなくして、完成。

わが家のB-1 グランプリ



「B級グルメ」それは、安くて手早く作れて、それでいて私たちの心を離さない庶民の味。そんな魅惑の料理は、じつはどの家庭にもあるはず。このコーナーでは、そんな「わが家のB級グルメ自慢」をご紹介します。今月は、神奈川県大和市にお住まいの、道場花子さんからの投稿です。

ディナー編 魚肉ソーセージやきそば

——この料理のポイントを、教えて下さい。
「ポイントとは2つ。ひとつは、肉の代わりに魚肉ソーセージを使っている点。もうひとつは、もやしの量がふつうの2倍という点。」



た。月末で家計が苦しいとき、ふとむかしを思い出して、ソーセージにしてみたいです。家族は怒るかなと思っただけですが……。意外にも、夫も子どもも大喜び。以来、わが家の月末定番メニューです。」
——もうひとつのポイント、もやしですが。
「ふつうは蒸し麺2玉にもやし半袋ぐらいですよ。思い切って、1袋入れちゃいます。これがまた、好評で。」
もやしが多い分、量がかさみますよね。そうすると、ワツワツサと食べられる。「ああ、食べたなあ」っていう満足感が得られます。サクサクとした歯ごたえが、また食欲をそそります。」
——蒸し麺は、3玉1袋のものが、よくスーパーで特売になりますよね。
「はい、それで家計を節約。もやしはもつと安いですから、さらに家計を節約できます。」

カロリー控えめなのに、ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富。からだにいいし、ダイエットにもなる。まさに、スーパー食材です。」

デザート編

そのまんまバナナ

——あのお、ふつうのバナナですよ。
「みなさん、バナナをどうやって食べていますか。ふつうに皮をむいてムシヤムシヤですか。もう、はつきり言ってます。信じられませんか。タブラ・ラーサ、心を白紙にして味わってみてください。まさに果物の王、キング・オブ・フルーツですよ。」
——これは、失礼しました。で、この料理(?)のポイントは何でしょう。



「ポイントとは2つ。ひとつは、熟すのを待つこと。黄色い状態で食べるのは、もったいない。これはよく言われていることです。」
——キリンのからだみたいに、黒い斑点が出てきたら、食べごろサイン。この斑点、シュガースポットが出ると、免疫効果もぐっとアップするそうです。」

——もうひとつのポイントは、なんででしょうか。
「ずばり、心構えです。皮をむき、皿にのせて、ナイフとフォークでいただきます。」

その際、既成概念に邪魔されないよう、バナナであることを忘れて下さい。」
——おはなしが哲学的というか、よくわからないのですが。

「名パティシエの新作デザートだ、と思い込むんです。そして、ナイフとフォークでいいねに、ひと口いただく。モグモグかじつては、いけません。舌の上でころがすように、つぶす感じで味わいます。」

まったくとして、それでいてしつこくない。最後に、鼻に抜けるフルーツ独特の芳醇な香り。もう、目の前が楽園イリュージョンですわ。」