

わが家の B-1 グランプリ 2

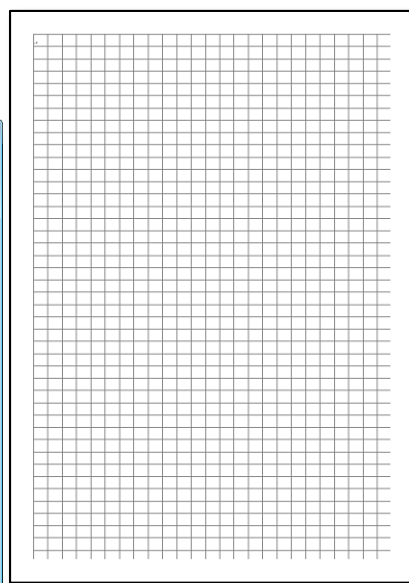
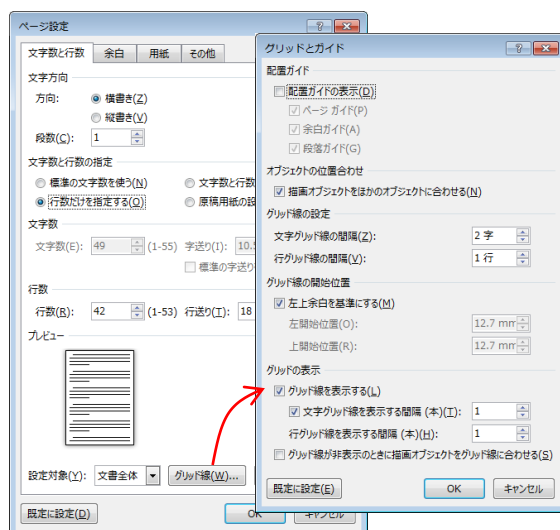
雑誌の、料理紹介を作ってみます。グリッド線を表示させて、基準線を意識したレイアウトを心がけましょう。写真を大きく見せるために、あえて本文（テキストボックス）と重ねます。文字が見えやすくなるよう、工夫をします。

1. グリッド線の表示

「グリッド線」とは、レイアウトの目安にするタテ・横の線です。印刷はされません。

- ①「ページレイアウト」タブで、余白を「狭く」に設定。
- ②「ページ設定」グループのダイアログボックスランチャーをクリック→「グリッド線」で、適当な幅でグリッド線を表示させます。

（以下、テキストでは、説明の都合上、グリッド線を表示させていないところがあります。）



2. タイトル

- ①テーマカラーを、決めます。（サンプルでは、ベースカラーをオレンジ、アクセントカラーをショッキングピンクにしました。）

- ②テキストボックスまたはワードアートを4つ使って、右図のようなタイトルを作ります。



「フォント」のダイアログボックスランチャーをクリック→「詳細設定」から、文字間隔を狭く調整します。

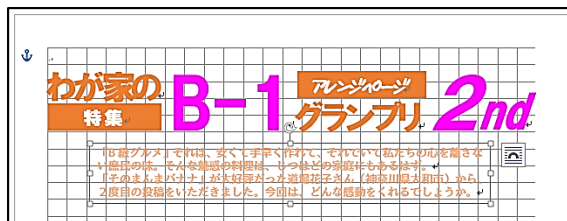


- ③長方形とテキストボックス（塗りつぶし・枠線なし）を組み合わせ、雑誌名と「特集」を白抜きに。（サンプルの、雑誌名で使っているフォントは「みきゅフォントくれよん2」という手書きフリーフォントです。）

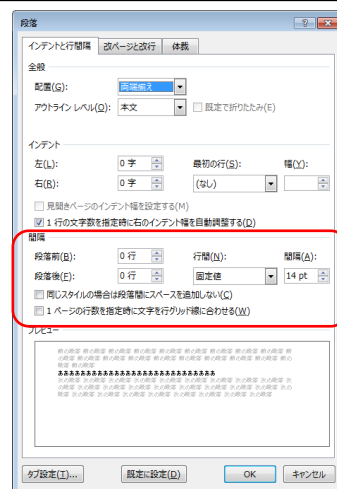


3. 本文

①横書きテキストボックスを挿入→序文を入力し、タイトルの下に配置します。フォントの色はベースカラーと同系色に。「段落」のダイアログボックスランチャーをクリックして、行間も調整します。最後に、テキストボックスの塗りつぶし・枠線をなしに。(サンプルのフォントは、「やさしさアンチック」というフリーフォントです。)

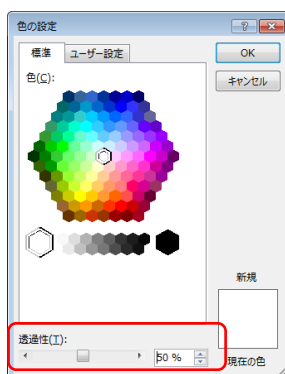


②料理の写真を、挿入します。
「図のスタイル」から、白枠や影付きのスタイルにしましょう。



③写真の上に横書きテキストボックスを挿入→適当な文字を入力し、フォントの種類や大きさや色、行間を調整します。

④テキストボックスの塗りつぶしは、白で、透過性を 50%に。これで、写真と重なっても、かなり読みやすくなります。



⑤入力した適当な文字を削除→テキストボックスをコピーします。これで、まったく同じテキストボックスが、2つできました。

⑥1つめのテキストボックスを選択→「リンクの作成」をクリックして、2つめのテキストボックスをクリック。これで、2つのテキストボックスがリンクします。



⑦ 1つめのテキストボックスに、文章を入力していきます。テキストボックスからはみ出すと、自動的に2つめのテキストボックスに入力されます。



⑧ 2つのテキストボックスを同時に選択→大きさを調整して、文章がテキストボックスにうまく収まるようにします。

⑨ タイトルと同じように、料理名を配置します。

⑩ グリッド線を目安にしながら、料理名・写真・テキストボックスをうまく配置します。



⑪ テキストボックスの枠線を、なしにします。

⑫ 同様にして、2つめの料理紹介も、完成させます。

わが家の 特集

B-1 アレンジレシピ グランプリ 2nd

「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。

「そのまんまバナナ」が大好評だった道場花子さん（神奈川県大和市）から、2度目の投稿をいただきました。今回は、どんな感動をくれるでしょうか。

ビビンバ焼き鳥丼

——再度の投稿を、ありがとうございます。この料理のポイントは何でしょうか。

「今回は、仕事や外出で疲れちゃったときのオススメ。夕食を作る気力が残っていない、ってこと、ありませんか。そんなときは、無理せずに、スーパーのお惣菜コーナーを活用しましょう。

ポイントは、ずばり「どんぶり」です。あつあつご飯の上に乗ければ、お弁当とは違った「できたて」感が出ます。あと片付けも、カンタン。」

——なるほど。たとえば、マ

ーボー茄子を買ってきて、乗っけちゃうだけでいいんですね。

「はい。中でもオススメなのが、ナムルと焼き鳥。お惣菜って、あれこれ買っちゃうと、けっこうお高い。でもこれなら、ヘルシーだし、1人前で200円程度。お好みで、添付のコチュジャンも乗っけちゃいましょう。」

——お手軽ビビンバですね。ひき肉そぼろの代わりに、焼き鳥を使うんですか。

「ちょっと目新しいし、子どもも大喜び。ぜひ、試してみてください。」



フレンチなお芋たち

——バナナのときのように、心を白紙にして、ヤキイモを食えと。

「そのとおり！ かのジョン・ロックも、「料理は経験主義のゆりかご」と言っています。あ、ウソです（笑）」

——何が（笑）なのか、よくわかりませんが。ヤキイモの品種とか、もちろん、こだわりのあるんですね。

「いえ、ないですよ、品種も知りません。私がよく行くスーパーの、1本100円のヤキイモです。入り口のところで、何ともいえない香りを漂わせている。つい、買っちゃう。で、食べると、ホクホク感がまったくないんです。

ふつうに考えたら、ヤキイ

モ失格じゃないですか。そこで！ 「ヤキイモである」という固定観念を捨てて、おちよぽ口で食べてみる。すると、イリュージョンが広がるんです。

——デザートにヤキイモって、聞いただけで胸やけしそうですが。

「そう、ここでだいじなのが、フレンチの精神。8分の1ぐらいの輪切りにして、皮をむきます。そして、大きな皿にちんまり盛り付け、ナイフとフォークでちまちまいただく。濃厚で奥深い甘みと、香ばしい周辺部分のコラボレーション。「口の中に、翼と岬がおる～」と叫びたくなりますよ。」

