

## 旨い珈琲レポート

コーヒーについての文章を、レポートとして整形してみます。段組みやスタイルといった、ワードの基本的な機能を使って、ベーシックな形の文書にまとめます。

### 1. 文章入力

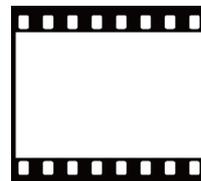
- ①ワードを起動し、新規文書を開きます。
- ②「ページレイアウト」タブ→「余白」→「やや狭い」に。
- ③タイトル用のスペースとして、10行ほど改行を入れておきます。
- ④③の後に、本文を入力していきます。作品例（最後の2ページ）を参照して、文章入力してください。コーヒーにこだわりのある方なら、内容を自分流に書き換えていただいてOK。また、「コーヒーではなく、紅茶に」などと変更していただいてもOK。
- ⑤入力の途中、適当なところで、名前を付けて文書を保存します。作業が失われないよう、適宜、上書き保存しておいてください。

### 2. 素材準備

- ①文章の内容を考慮して、ネット上から、コーヒー関係の写真をいくつか入手しておいてください。作品例では、「写真 AC」から右の写真を利用します。



- ②ネット上から、「映画フィルム」などのキーワードで画像検索し、右図のようなイラストを入手しておきます。



- ③「<http://num.to/5928-4484-9453>」の動画を開いて、適当なところで一時停止。「挿入」タブ→「スクリーンショット」→「画面の領域」で、動画の一場面を画像ファイルとして貼り付けておきます。
- ④作品例にあるような家電製品を、アマゾン（<http://www.amazon.co.jp/>）から見つけ、③と同じようにして製品写真を文書内に貼り付けておきます。

### 3. 文書の整形

①本文部分（「コーヒーについては」以下）をすべて選択して、「ページレイアウト」タブ→「段組み」→「2段」に設定します。

②見出し部分（「淹れ方」「豆を挽く」「豆を煎る」「ドリップバッグ」の4行）をまとめて選択して、「ホーム」タブ→「スタイル」グループの「見出し1」に設定。

③「ホーム」タブ→「スタイル」グループの、「標準」「見出し1」を右クリック→「変更」で、それぞれ次のように設定してください。

(1)「標準」＝フォントは、MS 明朝の 11pt。段落の書式で、1行めのインデントを1字下げ、段落後に 6pt の間隔をあける。

(2)「見出し1」＝フォントは、MS ゴシックの 12pt、白色、太字。段落の書式で、1行めのインデントを1字下げ、段落後に 6pt の間隔をあける。また、段落全体に焦げ茶の網掛け。

④準備した画像ファイルを文書内に配置して、バランスを整えます。画像ファイルは、「書式」タブ→「文字列の折り返し」→「四角」に設定しておく、文章がうまく回り込んでくれます。

⑤見出し部分の改行数を調整したり、挿入した画像のサイズを調整したりして、文書が2ページめの最終行まできれいに収まるようにしましょう。

### 4. タイトル

①文書の先頭、タイトル用のスペースに、準備した写真を挿入します。



②タイトル用スペース全体を覆うように、長方形を挿入。枠線なし。塗りつぶしは焦げ茶で、右から左にかけて透明度が 100%になるようなグラデーション設定にします。



③ワードアート・テキストボックスで、タイトルや筆者名を入れます。

# 旨い珈琲を飲んでいるのは誰だ



気軽珈琲評論家 道場花子

コーヒーについては、「一家言あり」というかたがたくさんいます。「この淹れ方じゃないと」「このお店がいちばん」などなど。

私は、コーヒー通ではありません。「エチオピア産の豆の特徴は」なんて聞かれても、???です。でも、おいしいコーヒーは大好き。おいしいコーヒーを気軽に飲みたい。大手チェーンのコーヒーショップで、苦いばかりの液体に何百円も払うなんて、イヤなんです。自宅で手軽に、お安く、しかもおいしい。そんなコーヒーを求めて、心の旅をしています。

コーヒー通の人から見たら、邪道かもしれない。でも、手軽で安くておいしければ、ええじゃないか。そんなふうに気軽に、「自分の珈琲」を探す旅に出てみましょう。

以下、花子流コーヒーのご紹介を。



## 淹れ方

ハリオールやネルドリップなど、あれこれ試しましたが、どうも区別がつかない。味オンチ? ことで、ふつうに、「コーヒーメーカー」に落ち着いています。

オススメは、保温ポットタイプ。メリタの SKT54 は使いやすい。



## 豆を挽く

昔は、UCCやMJBの粉コーヒーを買って、ドリップしていました。ああ、缶を開けた時の豊かな香り。ただ、時間が経つと、どうしても味や香りが落ちてしまいます。

そこで、豆のまま購入して、淹れる直前に必要量だけ挽くようにしました。ミル(グラインダー)は、手動式のほうが趣がありますが、毎日のことだから、手動だとけっこうたいへん。いまは、電動のものを使っています。



豆は、お気に入りのコーヒーショップがあれば、そちらで焙煎したてのものを買きましょう。

ネットショップだと送料などの問題はありますが、ぐっとお安く購入できます。



## 豆を煎る

ここまででも、十分においしいコーヒーがいただけます。

ただ、コーヒー豆は、「焙煎してから3～10日のもの」が飲みごろ。焙煎したての豆を小まめに買えればいいのですが…。まとめ買いして2週間以上たってしまうと、風味がぐっと落ちてしまいます。

さらにこだわるかたは、自家焙煎にチャレンジしてみましょう。

といっても、家庭用焙煎機は、5万円以上します。手動焙煎機は、手が腱鞘炎になるなんて話も。「気軽に」とはいきませんね。そこで、ポップコーンメーカーで代用する方法を。

小さなポップコーンメーカーだと、1回50g前後しか焙煎できません。それだと、「たくさん飲む」「家族が多い」という場合はちょっと厳しい。私は、大きめのポップコーンメーカーを使っています。これなら、一度に100～200gが焙煎できます。風を送るタイプじゃないので、チャフ（薄皮）が舞い飛ぶ心配もありません。

生豆は、コーヒー専門店やネットショップで購入できます。



慣れてきたら、ネットショップでまとめ買いが、安上がり。

## ドリップバッグ

と、ここまで書いておきながら、悲しいお知らせです(；\_；)

最近、ドリップバッグ式のコーヒーもだいぶ安くなってきました。通販だと、1杯30円前後で購入できちゃう。しかも、どうい技術なのか、味や香りが逃げないんですね。

「そんなにたくさん飲まない」「めんどろなのはイヤ」というかたは、ドリップバッグが便利かな。

ポップコーンメーカーでの焙煎方法を、YouTubeにアップしています。興味のあるかたは、見てくださいね。

<http://num.to/5928-4484-9453>



焙煎後は、豆をざるに入れて、うちわなどですばやく冷まします。チャフが飛び散るので、かならず外でおこなってください。

未知の旅に、失敗はつきもの。あれこれ試行錯誤しながらも、自分の味覚・嗅覚を信じて、「自分の珈琲」を見つけてください。

Bon voyage!