

見えている画面から画像や文字を取り出す方法

インターネット上でいろんな情報を調べる場合そのまま印刷でもいいのですが、データとしてパソコン内に残したいとか自分流に編集したいと思うことはありませんか。

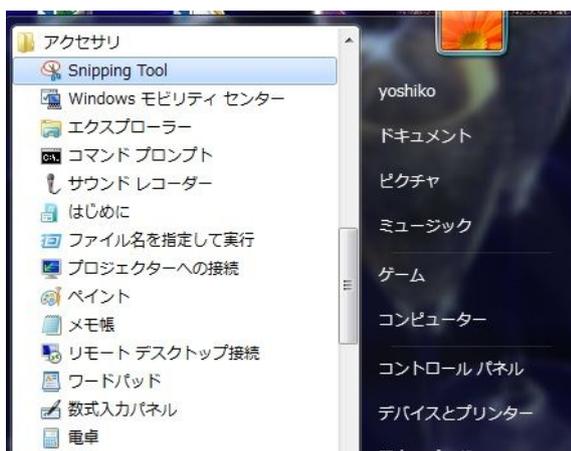
そんな場合従来は Print Screen をペイントに貼り付けるハードコピーという手法を使ってきました。それを簡単に実施する便利なソフトができました。Snipping Tool という名前です。Vista (vista home basic は除く) 以降の機種 Windows7 では Home Premium、professional、Ultimate に標準装備されています。今回はそのソフトを使って画像のキャプチャを体験します。

Snipping Tool の特徴

- 画面の一部分だけを確認しつつ簡単に切り取りできる。
- 手書きの書き込みができて画像として保存できる。
- 作成した画像を直接メールで送信できる。

Snipping Tool を開く

「スタート」から「すべてのプログラム」「アクセサリ」と進む
「Snipping Tool」(以下ソフトと表示) をクリックして開く
デスクトップ全体が白っぽくなりソフトが表示される
Esc キーを押して選択を解除し、タスクバー上で待機状態にする



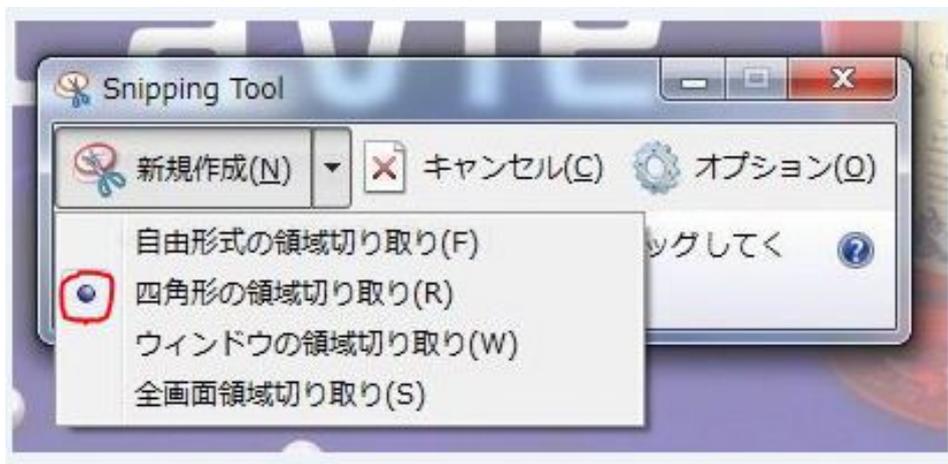
画像をキャプチャする

四角、全画面、フリーハンドのいずれでも切り取れますが今回は四角で切り取ります。

- ・まずヤフーの Top ページを取り込むことにします。(ここではデスクトップ画像にしています)
- ・お気に入りからヤフーを表示させる。
- ・タスクバーにあるソフトのボタンをクリックする。

画面が白っぽくなったらソフトが起動されたことになり切り取り操作に入ります。

「新規作成」の右隣▼をクリックしてメニューから「四角形の領域切り取り」をクリック
表示された十字のカーソルで切り取りたい範囲をドラッグして選ぶ



- ・ソフト内に選択した画像が表示されます。
- ・ツールバーの「切り取り領域の保存」をクリックして「名前をつけて保存」から保存先「デスクトップ」ファイル名「適当につける」ファイル形式「jpeg」で保存。

切り取り選択中と選択後切り取られた画像です



このソフトが出るまではPrint Screenで画像を取り込み、それをペイントに貼り付けていました。Snipping Toolではその工程が省略されて切り取りからできるようになりました。今回はソフトの一部分しか使っていませんがまだまだ多くの可能性を秘めた楽しいソフトです。

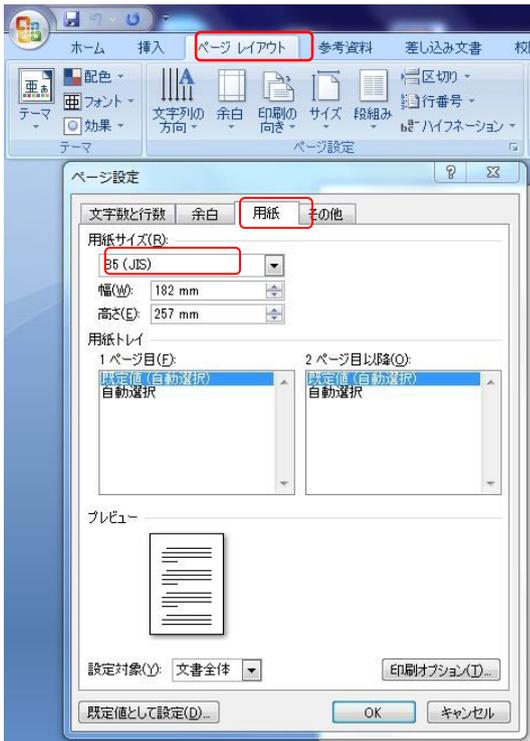
ではこのソフトを使って料理レシピをつくってみましょう。
操作を色別にご書いてありますので分からない場合は同じ色の囲み説明を見てください。
実習のワード操作画面とレシピ図は4ページにあります。

実 習

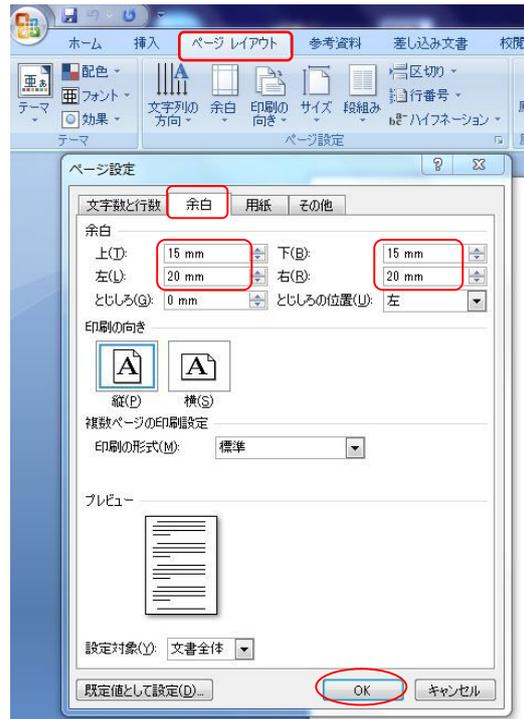
料理レシピを作る

- ① ワードを開きページ設定をする
- ② 用紙 B5、余白上下 15mm 左右 20mm にする
- ③ ページ構成を考える（今回は参考資料の構成で行います）
- ④ **ソフトを起動し待機状態にしておく**
- ⑤ <http://cookpad.com/> をクリックして開く
- ⑥ レシピ中の投票で1位のレシピを開き切り取る画像を表示する。
- ⑦ **待機中のソフト**を開き4ページのレシピを参考にして**赤で囲まれている部分を四角で選んで切り取る**。
- ⑧ 1画面切り取るたびにページ設定したワードに貼り付ける。
- ⑨ 画像が全て終わったら4ページのレシピに戻って、青で囲まれている文字を反転して選び、右クリックからコピーする。
- ⑩ メモ帳を起動して右クリックでメモ帳に貼り付ける
- ⑪ メモ帳には左詰めで貼付けられるので、品名や数量の表示位置（列）にスペースを挿入することで好みのバランスに整える。
- ⑫ メモ帳の編集から「すべて選択」→切り取りをクリックする。
- ⑬ ワードを開き画像を貼り付けた下にカーソルを移動して右クリックから貼り付けを選ぶ。
材料、調味料、調理方法に分けてコピーする方が編集が簡単です。

※ 100円ショップでビニールのファイルクリップとズールリーフを買ってそれに印刷すると便利にまとめることができます。今回 B5 ですが A4 サイズも売っています。
レシピは特に1枚ずつ取り出しても使えるので便利だと思います。
百均のルーズリーフは紙質が薄いので両面印刷では裏写りします。
片面印刷の場合は閉じ穴の向きを1枚置きに左右に変えます。
裏写りを気にしない場合は両面印刷にすると穴は同じ方向でいいので簡単です。



ページ設定画面（用紙サイズ、余白）



レシピ HP（材料、調理方法が下に続いています）

鶏ももとたけのこ☆ケチャップ味のおんかけ レシピID: 1088229

たけのこの歯ごたえとケチャップあんの絡んだ鶏肉が
いいですね♪

材料（4人分）

鶏もも肉	2枚
水煮たけのこ	100g
ピーマン	2個
にんじん	3cm
塩、こしょう	少々
サラダ油	大さじ1/2

■ケチャップ味のあん

ぬるま湯	1カップ
ウェイパー	5g
※ウェイパーがなければ中華スープの素	小さじ1/2
トマトケチャップ	大さじ3
酒	大さじ1
砂糖	大さじ2
酢	大さじ3
しょうゆ	大さじ1/2

構成参考資料

鶏ももとたけのこ☆ケチャップ味のおんかけ

材料【4人分】

鶏もも肉	2枚	■ケチャップ味のあん	
水煮たけのこ	100g	ぬるま湯	1カップ
ピーマン	2個	ウェイパー	5g
にんじん	3cm	※ウェイパーがなければ中華スープの素	小さじ1/2
塩、こしょう	少々	トマトケチャップ	大さじ3
サラダ油	大さじ1/2	酒	大さじ1
■水溶き片栗粉		砂糖	大さじ2
片栗粉	大さじ1と1/2	酢	大さじ3
水	大さじ3	しょうゆ	大さじ1/2
		ごま油	小さじ1

作り方

- 1 ケチャップ味のあんの調味料をまぜ合わせる。
最初ぬるま湯でウェイパーを溶かしてから他の調味料をまぜてください。
- 2 水煮たけのこは食べやすい大きさに切って、さらに薄切りにする。
ピーマンはヘタと種を取って斜めに切り5mmの薄切りにする。
- 3 にんじんははちょう切りにする。
- 4 鶏もも肉は余分な脂を取りのぞいて、一口大に切り、塩こしょうする。
- 5 フライパンにサラダ油を熱して鶏もも肉の皮を下にして強めの中火で焼く。
- 6 焼き色がついたらひっくり返して、にんじんを加えて焼かし、中火で中まで火をとおす。
- 7 鶏もも肉に火がとおったら蓋をあけ、たけのこピーマンを加えてさっと炒め合わせる。
- 8 ケチャップ味のあんを加えてまぜ合わせ、煮立ったら2分中火で煮る。
- 9 水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、とろみさせたらできあがり！

上のホームページを
右のようにまとめました