

ミニ新聞を作ってみよう

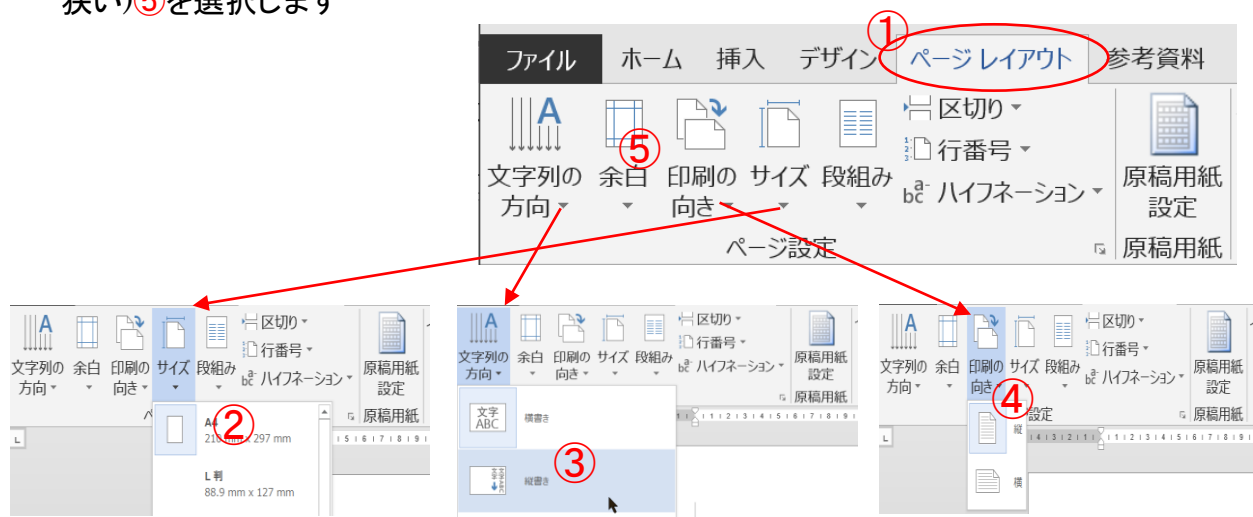
H30.5.6 IT ふたば水島講座

ワードの段組み機能を使って、縦書き文章でミニ新聞をつくれます。この手順書は word2013 で作っています。

重点操作

- ・書式設定(段組み)
- ・図形に画像挿入
- ・拡張書式「縦中横」

1. ワードを立ち上げて空白ページを開きます
2. 「Enter」キーを押して2ページ終わりまで段落記号をつけます
3. 1ページに戻り、先ず用紙の設定を行います
 - (1) 「ページレイアウト」①→「サイズ」で(A4 縦)②を選択→「文字列の方向」で(縦書き)③を選択すると自動的にページが横置きになる→「印刷の向き」で(縦)④を選択→「余白」で(やや狭い)⑤を選択します



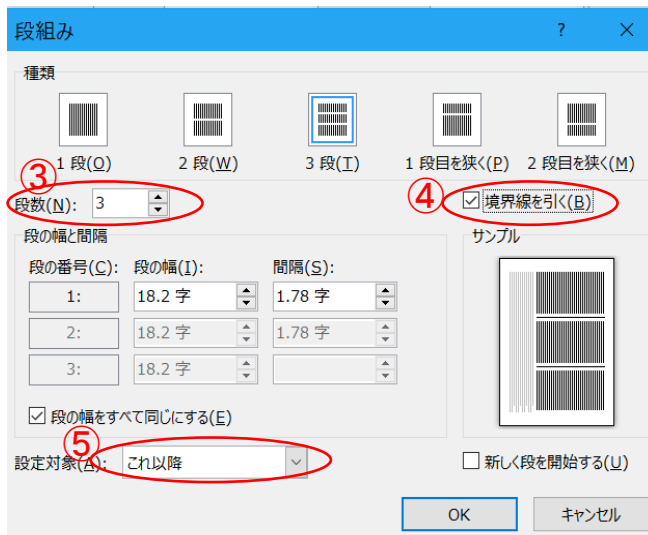
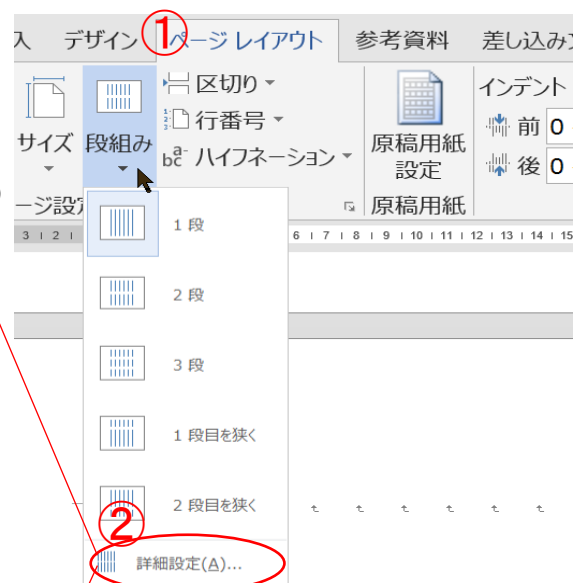
- (2) 1 ページ、2 ページともに下図のようになります



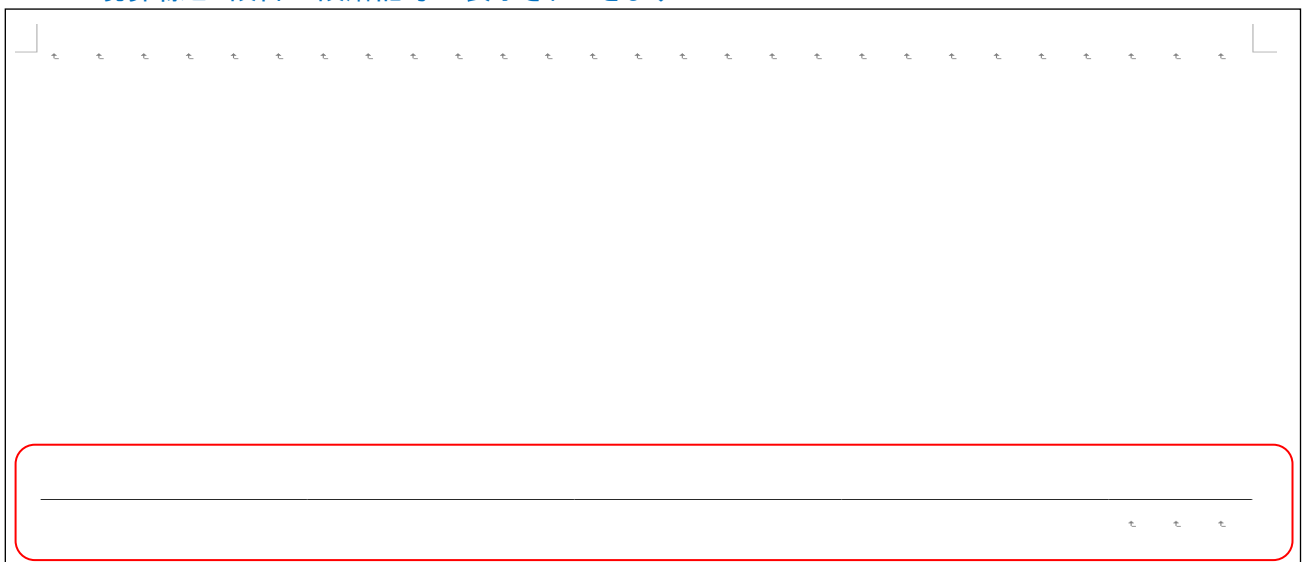
4. 2 ページ目に3段組みの設定を行います
 - (1) 2 ページ目の先頭にカーソルを置きます



- (2) 「ページレイアウト」①→「段組み」で
(詳細設定)②を選択します
- (3) 詳細設定で、「段数」③を 3、「境界線を引く」④
にチェックをつける、「設定対象」⑤を(これ以降)
にする→「OK」



****設定しても画面上は何も変化がないが、Enter キーで段落記号を増やしてゆくと
境界線と2段目の段落記号が表示されてきます！ ****



5. 文章の入力

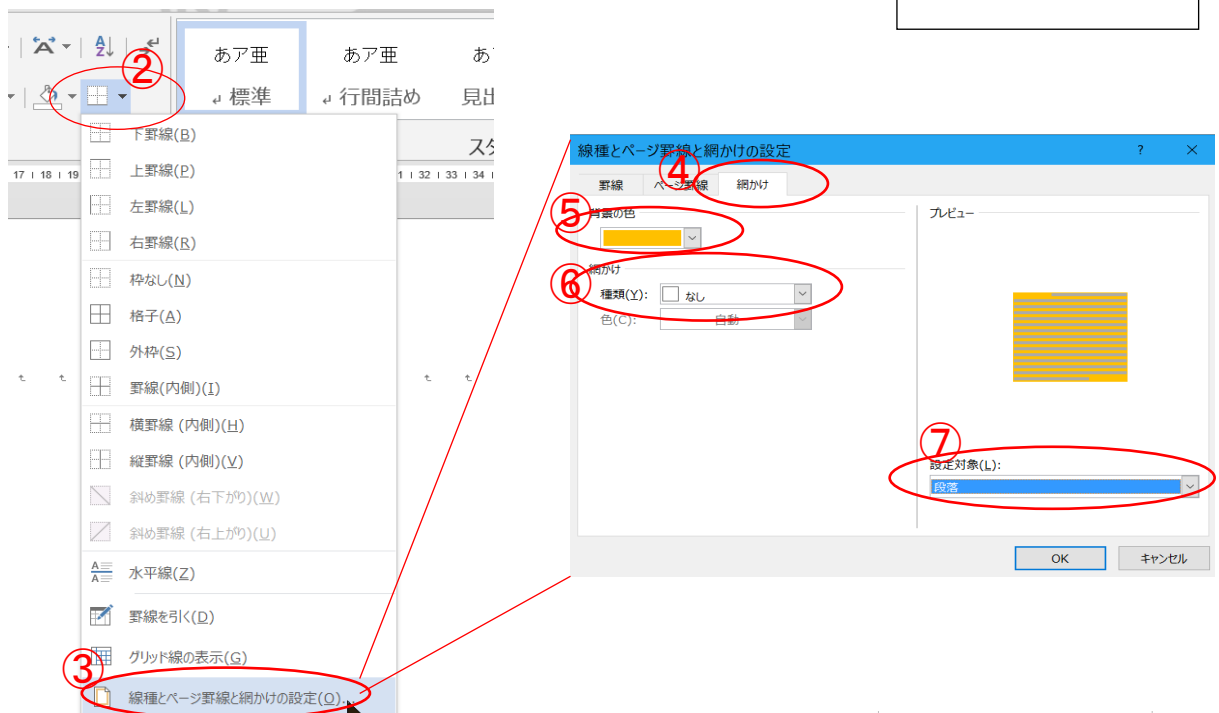
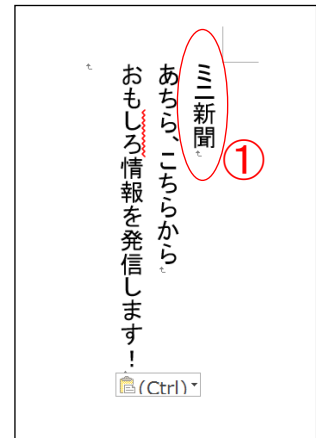
本来はページに文章を入力するのですが、今回は資料にあるベタ打ち文章をコピー／貼り付けで行います。

5-1 1ページ目の作成

- (1) (betauchisiryoyou)フォルダ内の「betautiCheeze.docx」を開きます。
- (2) 下記部分をコピーします

ミニ新聞
あちら、こちらから
おもしろ情報を発信します！

- (3) 作成中の1ページに戻り 先頭行に貼り付けます
- (4) 貼り付けた(ミニ新聞)①を選択→「ホーム」タブ→段落グループの「罫線」②→「線種とページ罫線と網掛けの設定」③を選択→「網掛け」④をクリックし (背景の色)⑤: 茶色
網掛け種類⑥: なし、設定対象⑦: 段落 と指定します→「OK」

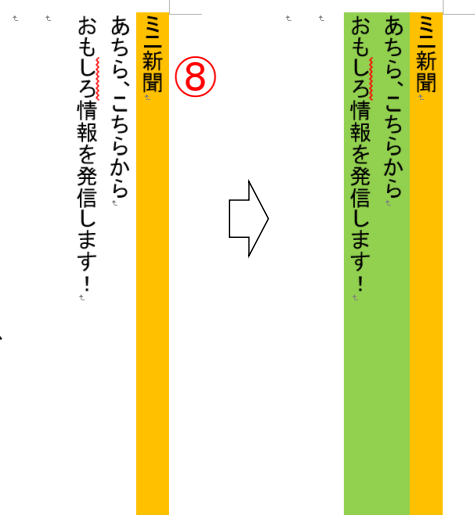


- (5) (ミニ新聞)段落の背景が茶色になります⑧
同様にして

あちら、こちらから
おもしろ情報を発信します！

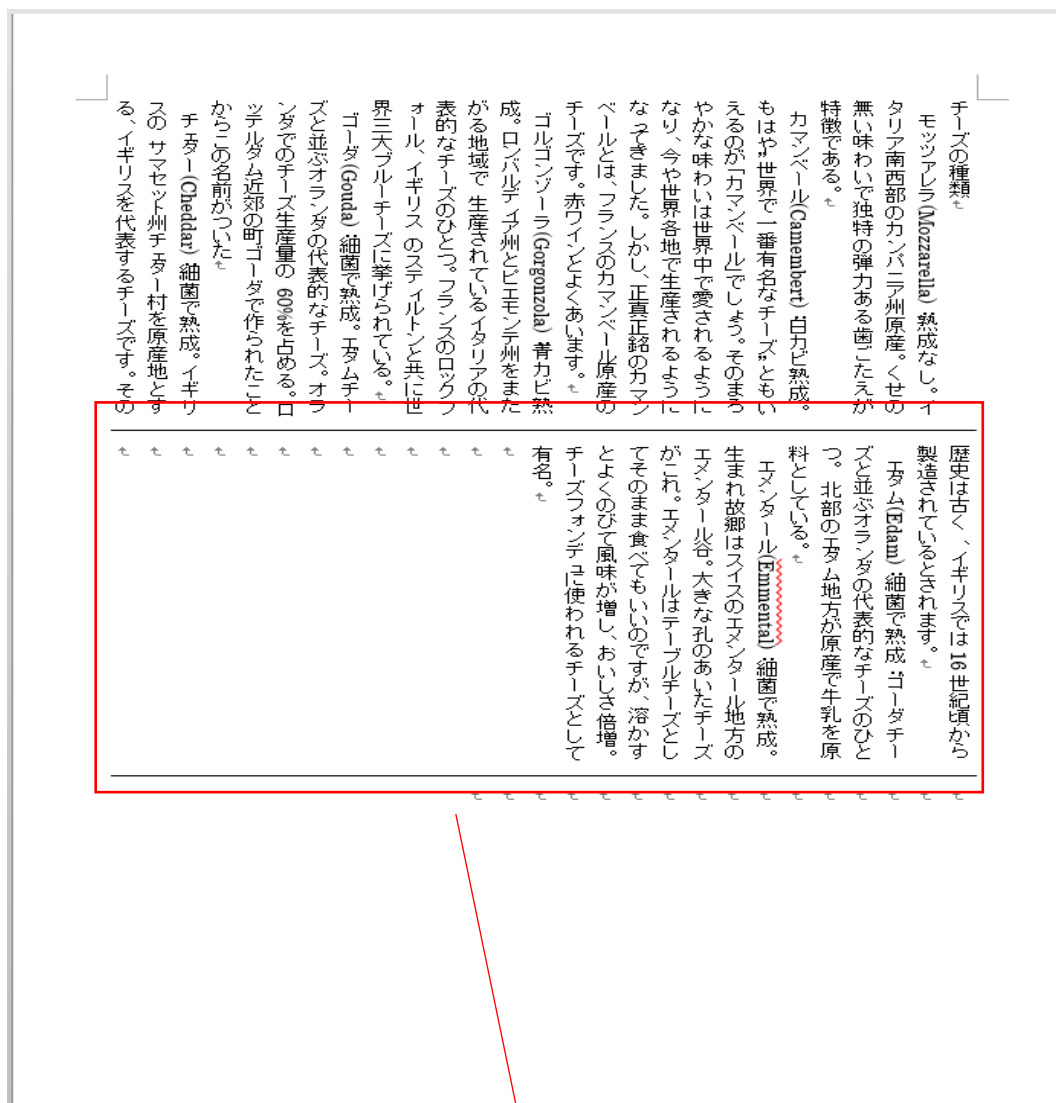
の背景を緑色にします

- (6) ページの空白部分に画像を挿入します
「挿入」→「画像」(word2010 は図) →(photo)フォルダ
の「snowMomiji.jpg」を選択→「挿入」
挿入された画像を拡大して空白部一杯にします



5-2 2ページ目の作成

- (1) (betauchisiryou)フォルダ内の「betautiCheeze.docx」を開きます
- (2) (チーズの種類)から最後まで選択してコピーします
- (3) 作成画面の2ページ目に移り、先頭行を選択します
- (4) 貼り付けます。3 段組みで表示されます。



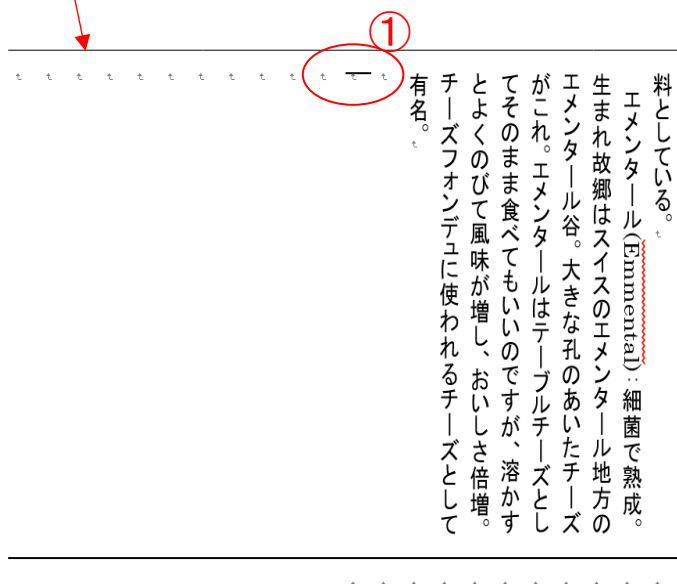
(5) 文章の追加

行の先頭①にカーソル

を置き、(betauchisiryou)フォルダの
ベタ打ちファイル(betautiWine.txt)

を開き内容をコピーして①に

貼り付けます。



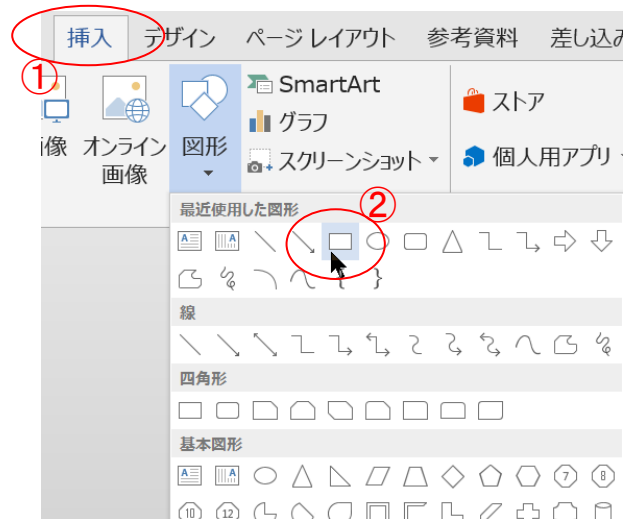
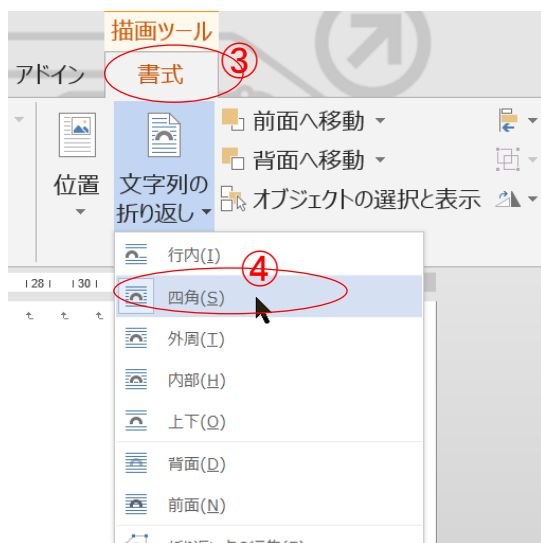
以下になります。

歴史は古く、イギリスでは19世紀頃から製造されているとされます。
エダム(Edam)：細菌で熟成。ゴーダチーズと並ぶオランダの代表的なチーズのひとつ。北部のエダム地方が原産で牛乳を原料としている。
エメンタール(Emental)：細菌で熟成。生まれ故郷はスイスのエメンタール地方のエメンタール谷。大きな孔のあいたチーズがこれ。エメンタールはテールチーズとしてそのまま食べてもいいのですが、溶かすとよくのびて風味が増し、おいしさ倍増。チーズフォンデュに使われるチーズとして有名。
チーズと言えばワイン。
赤ワイン：赤い皮のブドウ(業界では黒ブドウといいます)を使い、果皮・種子・果汁と一緒に醗酵させ、搾る。こうすると色素はアルコールに溶け出すものでワインに赤い色がつきます。
白ワイン：葡萄から果汁だけを先に搾り、その果汁のみ醗酵させワインにする。したがって葡萄の果皮の色は白だろうと黒だろうと関係ありません。(色素はアルコールに溶け出すので黒葡萄から果汁を搾っても色は白)

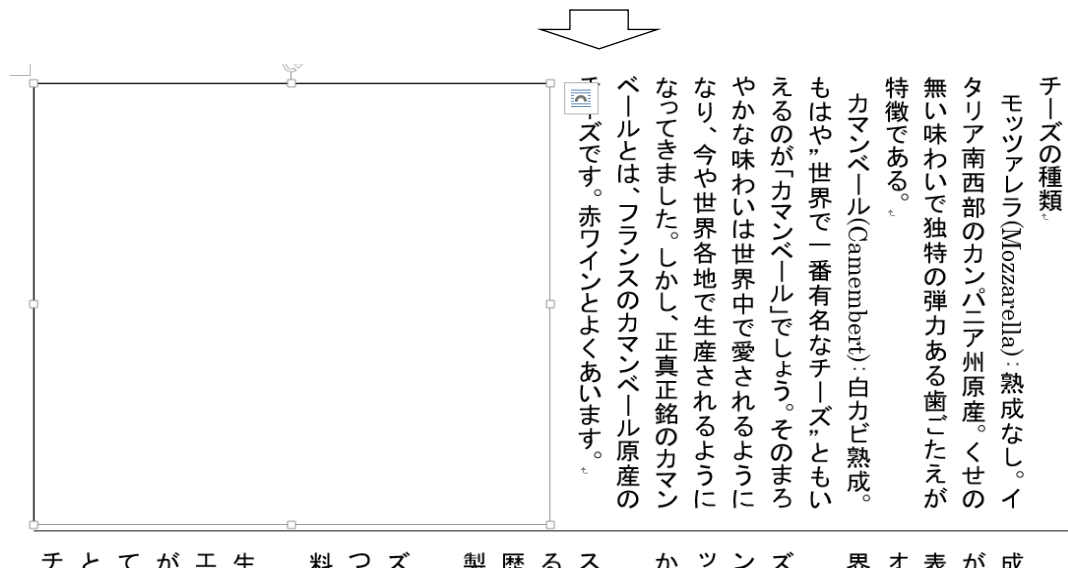
白ワイングラス：小ぶりのストレートグラス。冷えた状態を保持しやすい。
赤ワイングラス：下部が膨れたグラス。空気に触れやすくすることで酸化を促進し、香り成分を生じさせる。

6. 図形の挿入

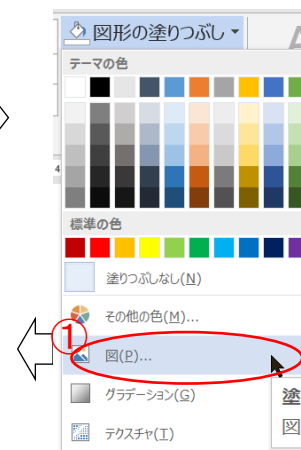
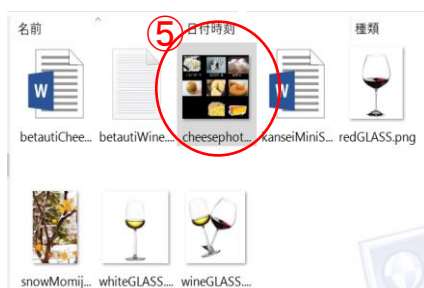
- (1) 「挿入」タブ①→「図形」で(四角形)②を選択し空白部に適当な大きさに描きます
- (2) 描いた四角形を選択します。
- (3) 描画ツールの「書式」③→「文字列の折り返し」で(四角)④を選択します



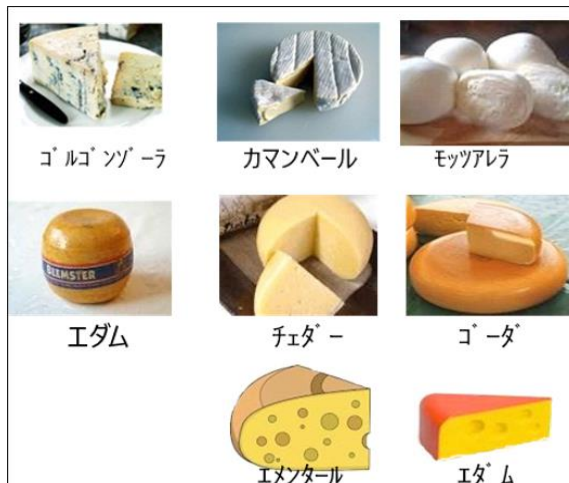
- チーズの種類
- モッツァレラ(Mozzarella): 熟成なし。イタリア南西部のカンパニア州原産。くせの無い味わいで独特の弾力ある歯ごたえが特徴である。
- カマンベール(Camembert): 白カビ熟成。もはや”世界で一番有名なチーズ”ともいえるのが「カマンベール」でしょう。そのまろやかな味わいは世界中で愛されるようになり、今や世界各地で生産されるようになってきました。しかし、真正正銘のカマンベールとは、フランスのカマンベール原産のチーズです。赤ワインとよくあいます。
- ゴルゴンゾーラ(Gorgonzola): 青カビ熟成。ロンバルディア州とピエモンテ州をまたがる地域で生産されているイタリアの代表的なチーズのひとつ。フランスのロツクフォール、イギリスのステイルトンと共に世界三大ブルーチーズに挙げられて



- 文書 2 - Word
- レイアウト 参考資料 差し込み文書 校閲 表示 開発 アドイン
- ② 描画ツール
- 書式
- ③ 図形の塗りつぶし
- 図形の枠線
- 図形の効果
- 文字列の方向
- 文字の配置
- リンクの作成
- 位置
- 文字列の折り返し



画像が四角内に挿入されました



チーズの種類
モッツアレラ(Mozzarella): 熟成なし。イタリア南西部のカンパニア州原産。くせの無い味わいで独特の弾力ある歯ごたえが特徴である。
カマンベール(Camembert): 白カビ熟成。もはや「世界で一番有名なチーズ」ともいえるのが「カマンベール」でしょう。そのまろやかな味わいは世界中で愛されるようになり、今や世界各地で生産されるようになってきました。しかし、真正正銘のカマンベールとは、フランスのカマンベール原産のチーズです。赤ワインとよくあいます。

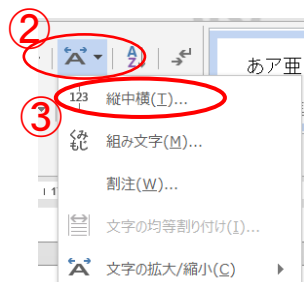
チーズの種類
ゴルゴンゾーラ
カマンベール
モッツアレラ
エダム
チェダー
ゴーダ
エメンタール
エダム

以下の手順で、文章中の横向きになっている数値を縦向きに修正します

7. 横向き文字の縦向きへ修正操作

・(ホーム)拡張書式で特殊文字を修正します

横書きになっている数値①、④をドラッグして選択→「ホーム」タブの(拡張書式)②で「縦中横」③を選択します



ゴーダ(Gouda): 細菌で熟成。エダムチーズと並ぶオランダの代表的なチーズ。オランダでのチーズ生産量の60%を占める。ロッテルダム近郊の町ゴーダで作られたことからこの名前がついた。
チェダー(Cheedar): 細菌で熟成。イギリスのサマセット州チェダー村を原産地とする、イギリスを代表するチーズです。その歴史は古く、イギリスでは16世紀頃から製造されているとされます。

ゴーダ(Gouda): 細菌で熟成。エダムチーズと並ぶオランダの代表的なチーズ。オランダでのチーズ生産量の60%を占める。ロッテルダム近郊の町ゴーダで作られたことからこの名前がついた。
チェダー(Cheedar): 細菌で熟成。イギリスのサマセット州チェダー村を原産地とする、イギリスを代表するチーズです。その歴史は古く、イギリスでは16世紀頃から製造されているとされます。

以上でミニ新聞の完成です。

名前をつけてデスクトップに保存してください。

以上