

# きちんと作るLibreOffice Writer 文書作成ハンズオン

LibreOffice Kaigi 2018

講師：のがたじゅん

# ハンズオンで学ぶこと

- スタイルを利用するための基礎知識
- 実際にスタイルを使った文書を作成

# 今日使うファイルはこちらから

- <https://github.com/nogajun/libreofficekaigi2018-handson>

The screenshot shows the GitHub repository page for 'nogajun / libreofficekaigi2018-handson'. The repository has 1 pull request, 0 issues, 0 projects, 0 wiki pages, 0 insights, and 0 settings. The repository description is '「きちんと作るLibreOffice Writer文書作成ハンズオン」 サンプルファイル'. The repository has 4 commits, 1 branch, 0 releases, and 1 contributor. The 'Clone or download' button is highlighted with a red box, and the 'Download ZIP' option is visible in the dropdown menu.

File	Commit
docs	Update handson text
LICENSE.md	First commit
README.md	update README.md
Writerハンズオン.odt	First commit
ヘッダー.jpg	First commit

# ハンズオンで作るもの



パン（*pān*）とは、小麦粉やライ麦粉などに水・酵母・塩などを加えて作った生地を発酵させた後に焼いた食品。日本語・朝鮮語・中国語での漢字表記は「麵包」（繁体字：麵包、簡体字：面包）など。

## パンとは

パンは、小麦粉やライ麦粉などに水・酵母（イースト）を加えてパン生地にし、それを焼いた食品を指す。発酵のための酵母と砂糖などの糖類をセットで加えることも一般的である。酵母を入れずに生地をつくるパンもあり、これを「無発酵パン」や「種なしパン」と言う。無発酵パンとしては、生地を薄くのばして焼くパンがあり、アフリカ・中東からインドまでの一帯でさかんに食べられている。

生地を発酵させるのは主として気泡を生じ膨張させるためであるが、時間をかけて酵母で気泡を生じさせる代わりにベーキングパウダーや重曹を加えることで簡単に気泡を生じさせるものもある。また、生地にレーズンやナッツなどを練り込むことや生地で別の食材を包む、生地の上に果物を乗せて焼くものもある。変種として焼く代わりに蒸したものや揚げたものもある。

## 表記・語源

日本では、古くは「蒸餅」「麦餅」「麦麵」「焙麦餅」「麵包」とも表記したが現代日本語ではポルトガル語のパン（*pão*）に由来する「パン」という語を用い、片仮名表記するのが一般的である。フランス語（*pain*）やスペイン語（*pan*）でもパンと言い、イタリア語（*pane*）でパネという。これらはラテン語のパン、食料を意味する「*panis*：パニス」を語源とした単語である。台湾や韓国では日本統治時代の影響から台湾語、客家語でパン（音のみ）、韓国語で뽕（パン）と呼ばれている。

## 原料

### 穀物粉

生地に用いられる穀物粉は、小麦粉、ライ麦粉、オオムギ粉、麦芽粉、トウモロコシ粉、エンバク粉、米粉などがある。これらのうち一般的なパン製造によく利用されるのは、小麦粉である。小麦粉には様々な種類があるが、パン作りに主に使用されるものは強力粉である。強力粉はグルテンを多く含むためよく膨らみ、ふっくらとしたパンができる。膨らませる必要があまりなくどしりとしたフランスパンなどを作る際には、強力粉より1%ほどタンパク質の少ない準強力粉（フランス粉）が使用される。

## イースト、水、塩

出芽酵母（イースト）は、小麦による発酵パンを作る際には必須の材料である。パン作りに使用される酵母は大きく分けて、工業生産された酵母と自家採捕した酵母（天然酵母）に分けられる。また、スコーンなどのようにベーキングパウダーや重曹などの膨張剤を使って膨らませるクイックブレッドと呼ばれる種類もある。パン生地の発酵過程においては環境中の常在（人為添加されていない）乳酸菌は食味を改善する重要な働きをしている。



図1: 発酵の様子

上記の生地材料に必要なに応じて各種材料を加えるが、これらのパンに共通で使用される材料は水と食塩である。この主材料4種（穀物粉、酵母、水、食塩）のみで作られたもの、またはほかの副材料の配合が少ないものは「リーン」なパンと呼ばれ、余計な雑味が少なく穀物本来の味が生かされるために主に食食用のパンとして食される。

水は、硬水より軟水が膨らみやすくパンに良いとされる。塩は味を整えるほか、酵母の活動を遅らせる、雑菌の活動を抑える、グルテンを強固にするなどの作用もある。

## その他

このほかパン作りに必須ではないが、味や仕上がりに大きな影響を及ぼす副材料として砂糖、鶏卵、牛乳、バター、オリーブオイル、ラード、ショートニングなどが利用される。こうした副材料を多く配合したパンは「リッチ」なパンと呼ばれ、甘くふっくらと仕上げるため菓子パンなどに多く使用される。

生地以外にナッツ類、ドライフルーツ、ジャム、肉類、チーズ、生クリーム、豆類、野菜類、各種調味料などを用いる場合もある。これらは具として生地に詰めることやトッピングとして生地に乗せて使用される。

スタイルを使った文書を作ろう

# スタイルを使う理由

- 書式を一括して細かくコントロールできる
- 文書の意味付けによる構造化と相互運用性向上

きれいに作れて  
レイアウトが  
崩れにくい文書が  
できるってこと！

# スタイルが管理していること

- 色や大きさといった「書式」
- 文章の見出しや段落といった各部分の「意味」



焼肉放浪記

# 文書の意味付けと相互運用性

- 太字（文字の装飾）だけでは見出しが強調かわからない
- 意味付けをすればLibreOfficeやそれ以外で文書を利用する場合に適切な処理が期待できる

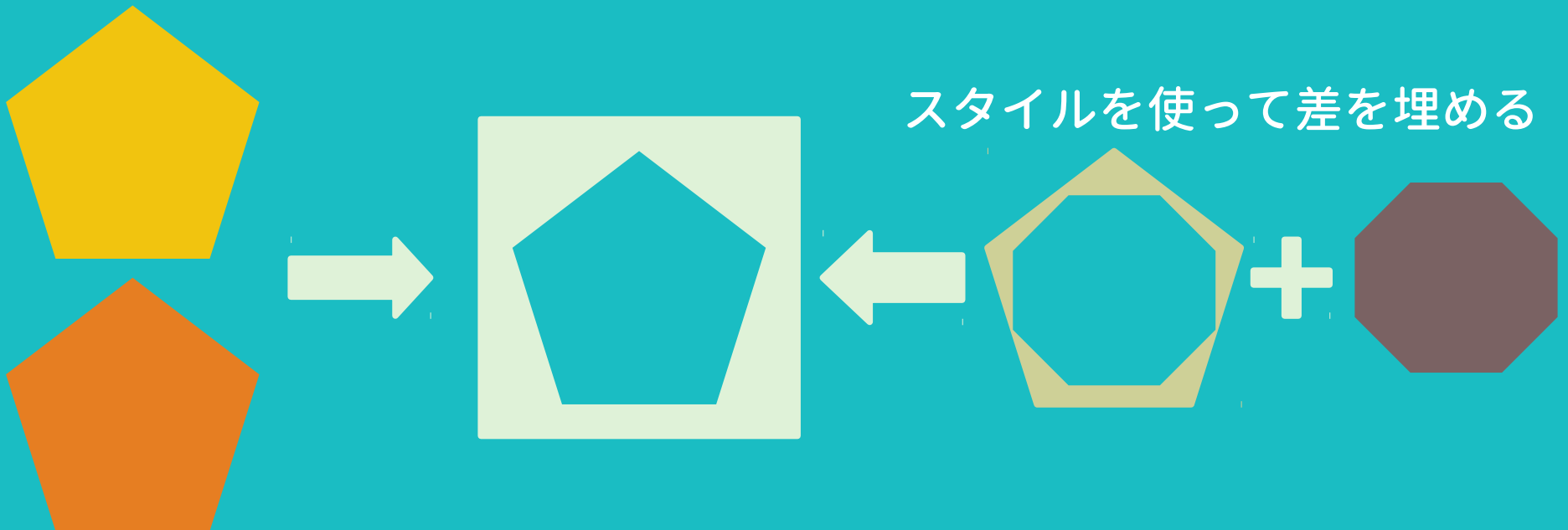
**強調    見出し**

違いを判別できますか？



# 互換性と相互運用性

- 互換性：違いを考慮せずに利用できる
- 相互運用性：違いを考慮して利用できる



互換性 (そのまま使える)

相互運用性 (考慮すると使える) 9

# スタイルの種類

管理部分	Writer	Calc	Draw	Impress
段落	●			
文字	●			
枠（罫）	●		*1	*1
ページ	●	●		
リスト	●			
表	●*2	*2		
セル		●		
描画			●	●
プレゼンテーション			●	●

\*1：Draw/Impressは描画スタイルに枠スタイルが含まれる

\*2：Writer/Calcの表はオートフォーマットとして提供（5.3よりWriterはスタイル）

スタイルを使うには

# スタイルはグループに分けること

- スタイルの適用はグループに分けることと同じ  
→グループ（スタイル）に対して書式を設定

宛先

各位

日付 〇〇年〇〇月〇〇日

差出人 〇〇〇〇〇部 〇〇〇〇〇

## タイトル ボランティア活動参加のお願い

山の手自治会は、山の手地区周辺の生活環境を良くするためのボランティア活動を行っています。今月は春の「花いっぱい運動」を展開しております。地区にある3か所の公園の花壇に花を植えることを計画しております。地域住民だけでなく、この地区に訪れる人々にも美しい花を楽しんでいただくものです。

つきましては、下記のとおり「花いっぱい運動」としてボランティア活動の参加募集を行っています。ぜひご応募ください。

## 記書き 記

- 日時：4月10日（土）9時～11時（小雨決行）
- 集合場所：中央公園
- 服装・持ち物：当日は汚れてもかまわない服装で参加ください。

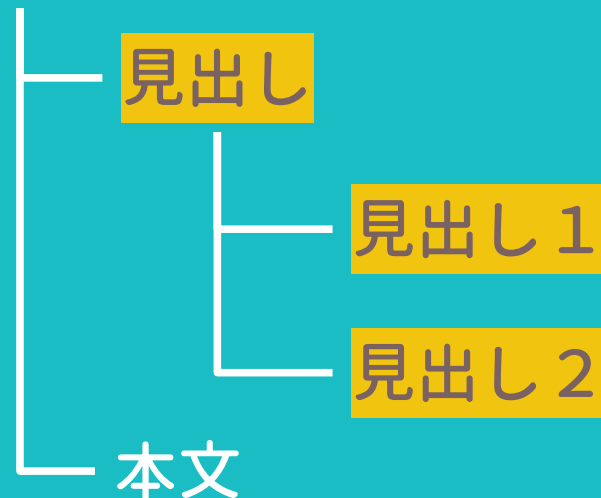
なお、軍手、草花の苗などはこちらで用意します。

## 箇条書き

# スタイルの書式は継承される

- 段落スタイルは上流から下流へ継承される
  - 上流の書式は下流に引き継がれる
  - 下流の書式は上流には影響しない

標準スタイル



上流の「見出し」に設定した色が  
下流の見出し 1，2 にも設定される

# スタイルで気をつけること

- スタイルがなければ作る
- 「標準スタイル」は残さない
- 2回以上繰り返す書式はスタイルにする
- 文中で書式を変更するには文字スタイル

では始めましょう