

# スタイルを使って作る LibreOffice Writer美文書作成 ハンズオン

オープンソースカンファレンス2018 Tokyo/Fall  
のがたじゅん <nogajuj@gmail.com>

# 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 commit, 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. The file list includes 'docs', 'LICENSE.md', 'README.md', 'Writerハンズオン.odt', and 'ヘッダー.jpg'.

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

ダウンロードはこちら

# ハンズオンで作るもの

## ＜パン＞

パン（葡: pāo）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、生地を薄く伸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昔から食べられている。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を揚げたものもある。

### ■表記・語源

日本では、古くは「蒸餅」「麦餅」「麦饅」「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あがる。膨らませる必要があまりなくどっ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。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事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。

### ■種類と製法

パンには大きく「膨らませるもの」と「膨らませないもの」に分けられる。膨らませないパンは「平焼きパン」「無発酵パン」「種なしパン」などと呼ばれ、中東からインドにかけての地域で盛んに食べられる。膨らませるものは「酵母を使って発酵させるもの」「種を使って発酵させるもの」「発酵させず膨張剤を使うもの」（クイックブレッド）の3種に分けられる。一般的によく食べられるものは、酵母を使って発酵させる小麦のパンである。

#### ◇製法

パン生地の作り方は、材料全部を混ぜてこねる「直こね法」（ストレート法）が家庭で作成する主流である。これに対し材料の70%程度をこねて発酵させたものを中種とし、それに残りの材料を混ぜ込み作る「中種法」は柔らかい生地ができる上に調整がしやすく大量生産に向いているため大手製造業者の多くが採用している。ほかには「液種法」（水種法、ポーリッシュ法）や「老種法」などの方法もある。

#### ◇工程

小麦粉による発酵パンの作成工程は材料を混ぜ、こね上げて発酵させる。これを一次発酵と呼ぶ。中種法の場合はこのあとに残りの材料を混ぜ込みもう一度発酵させる。一次発酵が終わると発酵したパン生地のガス（二酸化炭素）を抜き、状態をととのえた後でもう一度発酵させる（二次発酵）。二次発酵後、生地を切り分けて丸め、生地を寝かせて熟成させる。寝かせた生地を成形し、この過程で再び生地にたまっていたガスを抜いていく。パンの形が整形できると、膨らませるためもう一度発酵させる。整形、発酵の工程が終われば膨らんだ生地を焼き上げ、パンが完成する。



## 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、生地を薄く伸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昔から食べられている。

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を揚げたものもある。

## 表記・語源

日本では、古くは「蒸餅」「麦餅」「麦饅」「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

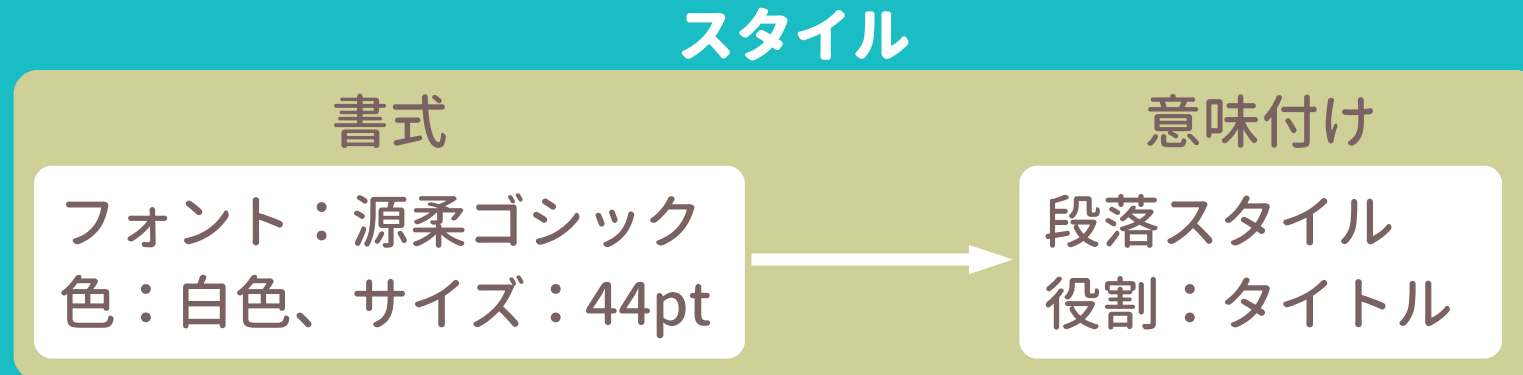
### 穀物粉

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あがる。膨らませる必要があまりなくどっ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。

スタイルを使った文書を作ろう

# スタイルが管理しているもの


- 見出しや段落といった各部分の「意味」
- 色や大きさといった「書式」



焼肉放浪記  
(タイトルだったのか…)

# 文書作成にスタイルを使う理由

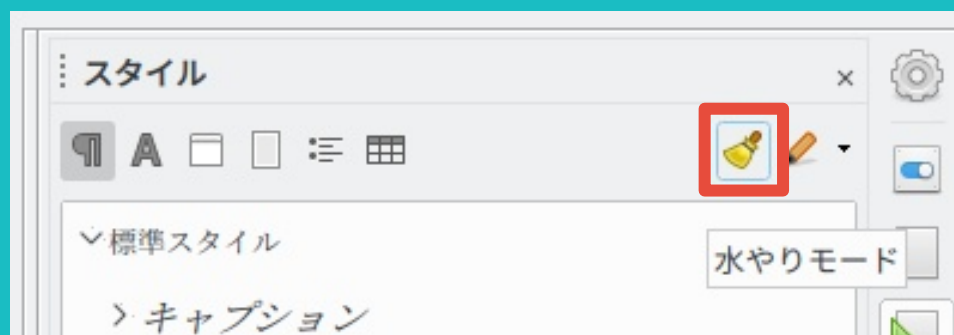
- 1.書式（見た目）のコントロールのため
- 2.文書を構造化するため
- 3.それがLibreOfficeのやり方だから



どういう  
意味？

# 1. 書式（見た目）のコントロール

- たとえば注意を引きたい部分を赤色にしたい
  - うっかり違う色の赤を使ってしまった！
  - フォントを変えてしまった！ などなど
- スタイルにまとめれば揺れなく一括指定できる
  - 水やりモードを使えばワンクリックで指定
  - 作ったスタイルは使い回せる（Writer）





## 2. 文書を構造化するため

- 「文書の構造化」ってなに？
  - 文書の各部分に見出しや本文といった役割を指定（意味付け）して構造化にすること
- 意味付けをするとどうなるの？
  - 電子文書としてコンピュータ上で処理するとき、適切な処理が期待できます

→つまり 相互運用性が上がる ことです！

# なぜ相互運用性が上がるの？

- 文字を太字（文字の装飾）にただけでは見出しが強調かわかりません
- 各部分に意味付けをすれば作った人の意図が反映できます
  - 「見出し」と指定されていれば見出しとして処理されることが期待できます

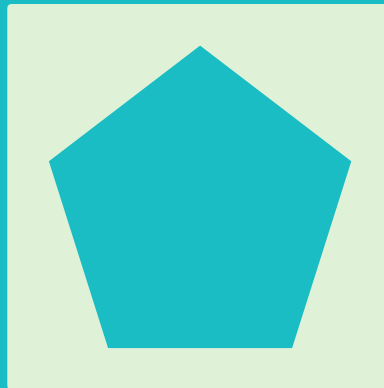
**強調    見出し**

両者の違いを判別できますか？

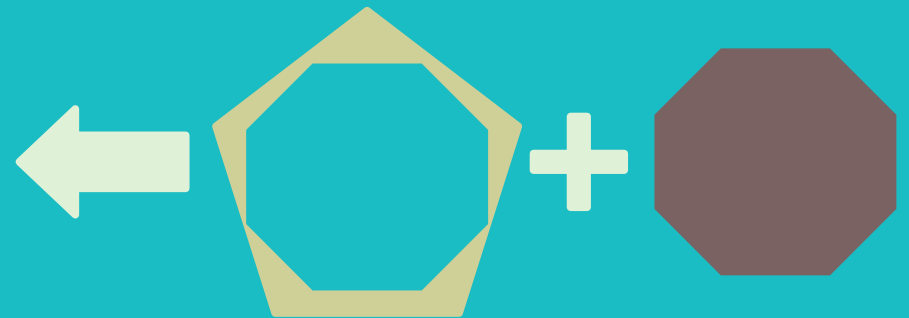
# 互換性と相互運用性の違い

- 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
  - LibreOfficeが重視するのは相互運用性です！

互換性（そのまま使える）



相互運用性（考慮して使える）



差を埋める

### 3.それがLibreOfficeのやり方だから

- スタイルはLibreOfficeに共通した管理
  - 例) Calcの「条件付き書式」は書式ではなくスタイルを変更します
  - 例) Impress/Drawではスタイルを使って図形を管理し一貫したデザインができます
  - 役割は違いますが管理は同じスタイルです
- スタイルを理解していないと  
LibreOfficeは使えない！

# 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

パーツ分けと継承を覚えよう

# スタイルを使ってパーツに分けよう

- スタイルを使って明示的に各部分に分ける
  - スタイルを使ってないときも無意識に以下のようなパーツ分けをやっていますよね？

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。本文 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：当日は濡れてもかまわない服装で参加ください。

## 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

→ 段落スタイルの標準スタイルは全書式に共通する  
最低限の書式だけを指定

標準スタイル

見出し

見出し 1

見出し 2

本文

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

- 「標準」スタイルは残さない
- スタイルがなければ作る
- 2回以上繰り返す書式はスタイルにする
- スタイルの役割を把握する
  - 文中の文字書式を変更するには文字スタイル
  - 用紙設定を変更するにはページスタイル
  - 表スタイルはオートフォーマットと同じ

パーツ分けと継承を意識して  
ハンズオンを始めましょう