

# うさ先生と咲ちゃんの 7 印刷あ～だこ～だ



うさ先生

寒くなったら、みんな寄ってきて、先生湯たんぼ違うから！

ふんすか

**咲ちゃん：**う、うさ先生！大変です！  
いま校正してたんですが、刷り見本のQRコード、どうしてもスマホで読み取れないんです…！

**うさ先生：**きちんと校正しておるのは偉いぞっ！  
しかしこの段階での報告…ん、これは…もしや、お客様のデータのまんま、印刷したのかの？

**咲ちゃん：**いちおうデータチェックはしました…3回よ3回よ。

**うさ先生：**ん～きこえないのう～！？  
QRコードがリッチブラックになってるぞい！

**咲ちゃん：**リッチブラック…とは？お金持ちの黒…？

**うさ先生：**うん、そのリッチじゃないよね！  
豊かな、って意味だよね！  
**CMYK** 掛け合わせの黒、という意味じゃ！

**咲ちゃん：**掛け合わせの黒、とは…？？？

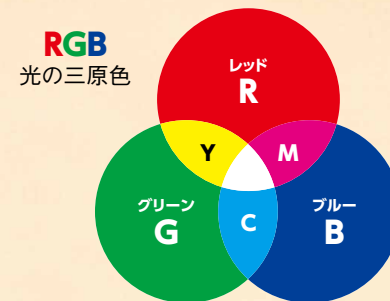
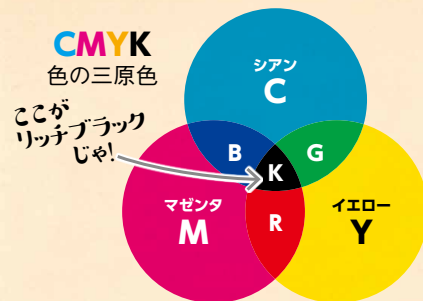
その『豊かな黒』が、なんでQRの読めない理由になるんですか？

**うさ先生：**一見普通の黒色に見えるんじやが、**K100%**じゃなく、**CMYK** がまんべんなく入ると、**K100%**のように見えるんじやよ。  
詳しくは右上の図を見るんじや！

**咲ちゃん：**あっ…本当だ！重なった部分はほとんど黒！

**うさ先生：****K100%**よりも、テカッとした深みのある黒色になるんじや。  
**CMYK** は混ぜれば混ぜるほど色が暗くなり、理論上は黒色に近づいていくため『減法混色』と呼ばれておるのじや。  
きっちり見当が合っていればよかったが、若干の版ズレを起こして、QR認識されなくなったようじやな。

**咲ちゃん：**掛け合わせの黒だったから、版ズレを起こしたんですね…。



**K**だけ  
(グレースケール)



**CMYK** の版ズレ  
(CMYK)



**うさ先生：**リッチブラックは**K100%**より黒の色が深く、濃くなるため、好んで使用する場合もあるんじやが、乾きが悪い印刷現場では好まれず、特に広い面積にはほとんど使用されないんじや。まさに禁忌じゃっ！

**咲ちゃん：**そんな大袈裟な… (苦笑)

**うさ先生：**リッチブラックをバカにするでないぞっ！  
先生はなんども痛い目にあってきたのじや…ガクブル！

**咲ちゃん：**(なんかいろいろあったらしい…) は、はい、失礼しました…でも、どうしてQRだけ、リッチブラックになったのかな？

**うさ先生：**Webから拾ってきた素材は、RGBだったり、インデックスカラーだったりする場合が多いんじや。スミ1色に変換、を忘れないことじゃ！



**咲ちゃん**  
だって、黒くてお金持ち、といえよこの人でしょ…

## 【安田印刷で印刷できるもの】

名刺/チラシ/ポスター/冊子/カタログ/リーフレット/POP UP/のぼり/懸垂幕/横断幕/パッケージ etc.



facebookははじめました。

他にも色々できるんじや、一度うさ先生に相談してほしいのう… (さ、咲ちゃんはまだダメだぞい！)

ぼそっ…



ドイツのおっ!!科あ学力はあっ!!!世界一イイイイ!!!!……てなわけで今  
 回もまた始めさせて頂く石ニヤリギチリギチリ。

ささて、今回もまたワタクシ、とあるキなる食べ物を食べてみたい女の皆様はどのような食べ物か僭越ながら説明をさせていただきます、すりおろしたジャガイモいてパンケーキのようにした伝でも本国ドイツでは、上にさせて、屋台などで売られている

ドイツの食べ物と言います先に思い浮かべる方が多「ポテトパンケーキ」を初めとしガイモ料理もドイツではかなりドイツの女性は「数十種類のジャ出せない」のだそう。

ではここでもう一つ、ドイツ介いたしましょう。その料の名前は「Kパン」というパン大戦中に食料確保のために考「Kriegsbrot」。Kは「Kriegs」 「Kartoffel (じゃがいも)」と要するに穀物の代用品として、を作成したということですね。

でもってその「Kパン」、当されていたのですが、物ものジャガイモ粉が混入されたに並び始め、当時の英国人のジャガイモを入れてまで戦っている悪く、「グレーテルは道すがらがコレを見つけたが食べずに帰れましたとき。本物のパンどころだったけど、Kパンで良らいのお味だったそうです。うーこれってわざわざパンにしなくて

さで、今回で初めて冒頭の文章が意味を為した駄文はここまでといたしまししょう。それではまた次の機会があれば、「お前は今まで食べたパンの枚数を数えたことはあるのか?」

# 特にタメにもならないお話

シの近況から語らせてもらいま文献で目にした「ポテトパンケーキ」と思っております。博識な紳士淑知っておられるとは存じますが、きますと、北欧・東欧などで食の生地をフライパンや鉄板で焼伝統的な菓子なのだそうです。ワークリームやリンゴジャムを乗のだそうです。

と、ソーセージとビールを真っ正しいと思います。しかしながら先ので「ジャーマンポテト」など、ジャ有名。その種類はとても豊富で、ガイモ料理を覚えないと嫁には

のジャガイモを使った料理を紹介(というには少し微妙かな)です。このパンは、第一次世界案された代用食で、正式名称は(戦争)」という意味と同時にいう意味も含んでいるそうです。それ以外のものを混入してパン

初は10%のジャガイモ粉が混入資不足がひどくなると20%「KKパン」というものも市場政治家から「ドイツ人はパンにる!」とビビられたという逸話があるというくらいだから味はすこぶパンを落としていました。小鳥かったため、二人は無事、お家だったら小鳥に食べられていたかったね!」なんて冗談があるくむ、逆に食べてみたい。しかしも良かったのでは…。

石井バイセンの⑦  
**人生日々玉手!**



**タンくん**  
 パンチの効いた髪型が特徴。新人ベトナム人女子研修生が日本に入国!やっ!

**ハンくん**  
 都会派シティボーイ(?)。妹さんが結婚するため、帰省しますよ。ネタよろしく!

**1. お肉の下ごしらえ!**  
 ボウルを2つ用意し、みじん切りの玉ねぎ1/4を両方に半分づつ、片方に豚バラ焼肉用150g、もう片方に豚ミンチ150gを入れ、両方にヌックマム少々、塩こしょうを少々入れて混ぜ、10分おく。

**2. つけ汁を作る!**  
 にんにくみじん切り4片分、2mm幅のイチョウ切りにした大根と人参(各2cmほど)、小口切りの唐辛子1本、ヌックマム大さじ2、レモン汁(または酢)大さじ2、砂糖大さじ2、水1カップを合わせる。

## 簡単ベトナムクッキング ⑦

タンくん、ハンくんは、ベトナムからやってきた、安田印刷の研修生。ほぼ毎日きちんと自炊しています。偉いです。そんなお二人に触発され、自宅で簡単にできる、ベトナム料理を調べてみました。(背景はバクチャー)

### BÚN CHA ブン・チャー

タンくんおすすめ! 《焼肉入りつけ麺》

**3. 肉を焼き、麺は茹でる!**  
 ミンチは直径2~3cmのハンバーグ状にし、バラ肉とオープンか魚焼グリルで焼く。フライパンで焼く場合、出た油をこまめに拭く。ブン(または素麺、1人前100gほど)を茹で、冷水で締めて水気を切る。

**4. 盛り付け!**  
 2つのお椀に2のつけ汁を分け(2人分よ)、お肉を入れてレンジでチン!熱いより、ぬいぐらいがベトナム風。仕上げに胡麻を少々。お皿に麺、野菜(レタス・生もやし・大葉)を盛り、完成!

**タンくん**  
**ハンくんのネイティブに聞け!**

タンくんに、おすすめのベトナム料理を聞いたところ、ブン・チャーとの答えが(…ブン・ボーだったかな?ごめん!)。ブン・チャーとは、ベトナム北部・ハノイの名物。炭火で焼いた豚バラ肉とつくね、チャー(ミンチ)が入った温かいつけ汁に、ブン(米麺)・香草・生野菜をちぎり入れて食べる。“ベトナム版つけ麺”。ブンはベトナムでは白米に並ぶ主食で、カレーやビーフシチューに入れたり、ベトナムのコンビニではおでんの具(!)として売り出されるほど。ベトナムの麺には、この国民食のブン(押し出し生麺)の他に、北部のフォー(切り生麺)、南部で食されているフーティウ(切り半乾燥麺)などがあるそう。

日本ではフォーが有名ですね

参照: <http://gucci-vietnam.com/bun-cha-cooking-1>  
<http://www.keumfin.co.jp/recipe/soup02.html>

# ビザ〜ルで ござ〜る ⑦

私の最近のマイブーム(のひとつ)、『金継ぎ』。骨董や古道具が好きで、洋の東西を問わず、何十年も経過しているにもかかわらず、作り手の息吹が残っているもの、使い手の愛情を感じるものに胸キュン。作られた背景や使っている光景を妄想しては胸キュン。お気に入り骨董店でキュンキュンしています。ちょっとした料理屋や旅館に行けば、良い器を金継ぎして大事に使っていらっしやる。その大事にしている様がなんとも美しく、愛らしく、また、なんでもない器でも金継ぎしたほうが魅力的に見えたりする魔法もあり、しかし、本漆を使用したり、道具を揃えたり、そのメンテナンスも面倒とあって、面倒臭がりなわたしは愚図愚図しております。

行動に移したきっかけは、購入したばかりの器を猫に割られたこと。

その器は現行品で、骨董ではありませんでしたが、それでも私には高価な品々で、この粉引きの器にはメバルの煮付けが映えるだろう、こちらの青磁ふうの皿には、蕪のあんかけにイクラか雲丹を飾ろう、とウキウキしながら梱包を解いている最中。我が家の猫たちが狂ったように追っ掛けっこをはじめ、叱る間も無く床から机、机からキャットタワーへジャンプ!した猫の後ろ足に、買ったばかりのお皿が…。ええ、一度も使用せず割れたのでございますしくしく。

現行品なのでまたお店に戻り、購入すれば良いのですが、お店が少々遠方で。そうか、今か!と東急ハンズに走り、簡易の金継ぎセットを購入、お手軽金継ぎにチャレンジとなりました。結果はご覧の通り、若干不細工ながら以来、100均のお皿すら割れば金継ぎ、実家や祖父母の家から欠けた器を引っ張り出し金継ぎと、金継ぎマシンと化しております。

007号 / 2017年11月末日 発行  
 発行者: 安田智雄  
 発行所: 〒451-0043  
 名古屋市西区新道2丁目13番10号  
 安田印刷工業株式会社  
 TEL.052-533-0088  
 編集: 安田印刷工業 制作部

facebook  
 はじめました。

今回の使用紙は130枚が《Mr.Bホワイト62.5kg》で、118枚が《Gプラン100 ケナフ》です。なぜかという私が倉庫から勝手に余剰紙を引っ張ってきているからです…。あなたの手元には、どちらが届きましたか?