



うさ先生と咲ちゃんの① 印刷あーだこーだ

咲ちゃん：ぐすんぐすん…（涙）

うさ先生：どうしたんじゃ、咲ちゃん？

咲ちゃん：あっ、うさ先生！

お客さまに、**CMYK**について聞かれたのに、
きちんと説明できなかったの…くすん。

うさ先生：咲ちゃんはまだ入社したてじゃからのう…

うさ先生がみっちり教えてあげるぞい！

CMYKの**C**はシアン、**M**はマゼンダで…

咲ちゃん：それは知ってます（ガウ）！知識としてはわかって
るけど、それがどう印刷物に関わるのか、実感とし
て理解できないの…。

うさ先生：そ、そうかね（やだ、こわーい…）。

先生、咲ちゃんを見くびっておったわい。ごめんね。

印刷とは、目の錯覚を利用しておるんじゃよ…（遠い目）。

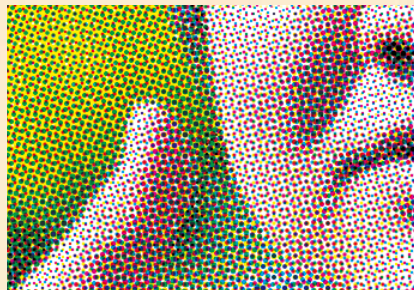
咲ちゃん：錯覚…？

うさ先生：例えばオレンジ色の部分。オレンジ色ではなくて、**M**のドットと**Y**のド
ットを置くことで、オレンジに見えておるんじゃよ。

テレビの原理は、これを**RGB**に
置き換えたものじゃな。

咲ちゃん：え！オレンジは、オレンジじゃ
ないの？**M**と**Y**のインクを機械
が混ぜて印刷してるのかと思っ
てた…

うさ先生：咲ちゃん、実際に刷り上がった
印刷物を、ルーペで覗いてみる
んじゃ、ほれ。



C (Cyan) じゃ。



M (Magenta) じゃ。



Y (Yellow) じゃ。

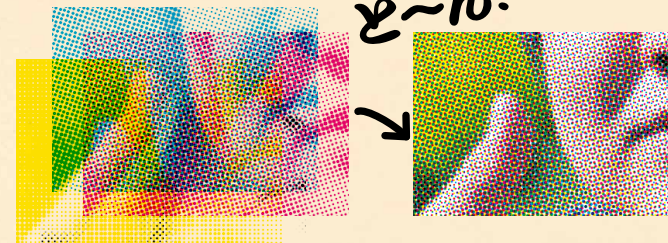


K (Keyplate) じゃ。



咲ちゃん：あっ、ほんとだ！ 点々が乗っかってるだけ…

うさ先生：この**CMYK**のドットが重なることで…
こうなるんじゃ！



うさ先生：どうじゃ、印刷物のしくみがわかったかのう？

咲ちゃん：先生、わたし…騙されてたんですねっ！

うさ先生：そうそう騙されて（・V・）…って

咲ちゃん、目の錯覚じゃぞーい！

※皆さんも実際の印刷物を、ルーペで覗いてみてくださいね！（うさ先生より）



咲ちゃん

新卒社員だけど、
日本酒のチェイサーはビール、
飲み会の締めはあら汁、と
男らしさ満載。



facebookはじめました。

「諸君、我々の任務はなんだ？殲滅だ。一機残らずの殲滅だ。」(名古屋市長の発言で「初めまして。宜しくお願いします」の意)。という某漫画家先生のネタのパクリもといリスpektから初めさせていただきました。編集部石井です。これからしばしのお付き合いください。この文章は「開運！何でも鑑定団」のナレーションなどで有名な「銀河万丈」氏の声のイメージで読んでいただければ幸いです(特にワタクシが)。

ショートショートの新神様と称される小説家「星新一」先生曰く、食物の醗酵と腐敗の違いとは人間に置きまして、食物に様々な菌が繁殖してしまったものが、口味しく尚且つ健康面で大変な効果があれば醗酵、そうではなく不味く健康面に悪影響を及ぼしてしまうものが腐敗というわけですね。余談になりますが、子どもにするのが苦手なのは、腐敗してしまわないようにする本能を戻しまして、このように話シは思考するところです。

言動、感想などです。もっと周りが「超感動した！」しなかったところでは「チョーカン」「絶対に感動などのバイアスにまよって、あその様が醗酵1にるところで、そりゃあ、冒頭のネタに則るのであれば適当な歌(音頭)を歌って終了...なのですが流石にそこまでパクリを早く止めてくれる...もといリスpektをするのは気が引けます。従って今回の駄文は以上とさせていただきます。

「人生日々玉手！」



タンくん
パンチの効いた髪型が特徴。マッチョと思いきや、意外とマイルド。



ハンくん
都会派シティボーイ(?)。タンくんより日本歴は短い。字が綺麗な。



1.皮を作る!
ボウルにもち米粉100gを入れ、ぬるま湯85mlを加えながら箸でかき混ぜ、まとまった手でよく捏ねる。耳たぶほどの硬さになったらOK!



2.具を包む!
生地を20等分し、真ん中をへこませて、黒砂糖(塊のものが使いやすい)を包んで丸め、団子を作る。

簡単ベトナムクッキング ①

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、折角なので簡単にできる、ベトナム料理を教えてくださいました。(背景はパクチャー)

BÁNH TRÔI バインチョーイ

タンくんのお母さんの味【黒砂糖入り白玉団子】



3.茹でる!
沸騰した湯の中に投入!浮き上がってきたから1~2分茹で、透明感が出てきたらすくい上げ、冷水を張ったボウルに入れて冷やす。



4.冷やして盛りつけ!
冷えたら水を切って、お皿に盛り付ける。てっぺんにゴマ(黒ゴマでもOK)を飾って、できあがり!黒砂糖がとろ〜り溶けて、美味しいよ!

タンくん、ハンくんのネイティブに聞け!

美味しいお店はやっぱ、ネイティブに聞かないと!ってことで、タンくんオススメのベトナム料理店はココ。現地の味とかなり近いので、ひとくち食べればばら、そこはもうベトナムよ!タンくん曰く、特にフォー・ボー(牛肉のフォー)、ブン・チャー(豚焼肉のつけ麺)は絶品とのこと。

フォーゴン TEL: 052-249-3968
名古屋市中区栄4-4-1 第3メイトビル1F



フォー・ボー 冷えたハノイビールが美味しいっ!

ビザールでござる

今回から始まりました、街のビザール(奇妙)を咄くコーナー。マイノリティと知りつつ、皆さまの投稿お待ちしております。ぜひ取材してほしい!といったスポット投稿も。あなたのかわりに、勇気を振り絞って取材させていただきます。初回は街で見かけた、わたくし編集部H好みの渋ビルをご紹介します。このビル、所在は錦。名古屋イチの繁華街に残っている貴重な渋ビル。ちょっと香港の重慶大廈風味で、大いに気に入っております。

明るい時間に見る錦は、実は渋ビルの宝庫。その代表格、キャバレー太平洋を、名古屋の味園ビル(大阪・千日前にある元キャバレーの渋ビル。映画の舞台にもなった。)にしたかったHですが、件のビルは閉鎖されたまま…。アメージング建築だった百寿庵(老舗の蕎麦屋)も取り壊しとなり、今や悲しいばかりの現状。

こちらのビル、1階にはカレーうどんが有名なお店『龍』が入っております。行列もできるほどの人気店。錦の締めは北の『龍』か、南の『うどん錦』か、といった具合…はい、大袈裟です。どちらの店舗もランチ営業アリ。

錦は夜行くもの、とお思いのそこのあなた、日中も楽しいですよ。カラスと戯れ、ハードボイルドを感じたいならば早朝もオススメ。一粒で三度美味しい錦でございます。

東袋町ビル 名古屋市中区錦3-8-24



暗から明へのコントラスト... 階段は若干R気味でお洒落 見上げれば、ザ・アジア!

001号 / 2017年5月末日 発行
 発行者: 安田智雄
 発行所: 〒451-0043
 名古屋市中区新道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。