

うさ先生と咲ちゃんの② 印刷あーだこーだ



うさ先生

咲ちゃんに焼肉に誘われましたが、見ての通り、先生、草食なんじゃよ…。

咲ちゃん：先生…オフセット印刷、って何ですか？

うさ先生：咲ちゃん、またそれは単刀直入すぎっ！
印刷営業としてダメすぎっ！

咲ちゃん：工場見学もしたけど、
でっかい四角い機械が見えるだけで、
中でなにが起こっているのかわからなかった…。

うさ先生：衣類や身体が入らないようになっておるのじゃ。
大きな事故になりかねないからう。

咲ちゃん：オフセット印刷、ってどうして『オフセット』っ
て言うの。どういう意味？

うさ先生：前回勉強した、**CMYK**の概念は理解できたかの？
オフセット印刷は、まず**CMYK**それぞれに版をつくるんじゃ。
印刷機の他に、アルミ板が出てくる機械があったのを見たかの？

咲ちゃん：あ、ありました！プリントされたアルミ板が出てきてた！

うさ先生：そのアルミ板、プリントが反転されてなかったじゃろ？

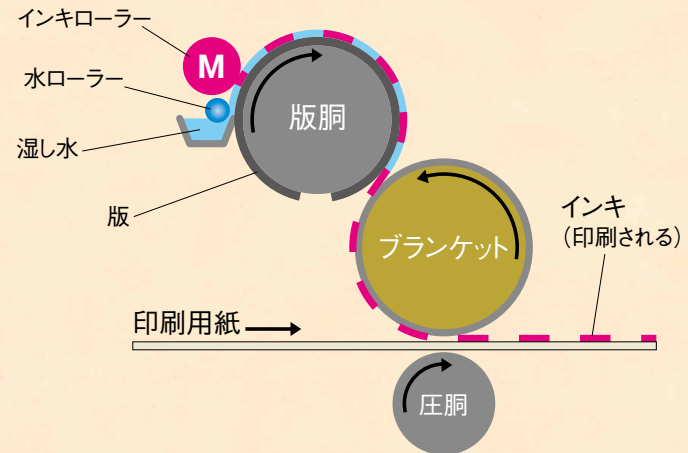
咲ちゃん：そこまでは見てない…。

うさ先生：版画のようにそのまま刷ってしまうと、逆向きになってしまうじゃろ。
じゃからまずは、あのアルミ板を印刷機の版胴というローラーにぐるっ
と巻きつけるんじゃ。よく見るとひっかける穴が空いとるんじゃ。昔は
その穴も手で開けとったそうじゃぞい。

咲ちゃん：ぐるっと巻き付けて、それからどうするの？

うさ先生：アルミ板にプリントされた部分は、水を弾く仕組みになっておるん
じゃ。水で湿された板は、プリントされた部分以外、水分を含んでお
る。そこにインクという“油分”をのせたらどうなるかの？

これがオフセット印刷のしくみじゃ！



咲ちゃん：水分と油分は反発するから…
プリントされている部分だけ、インクが乗る！

うさ先生：そうじゃ！良くできました～。
それを一旦、その横のブランケットと言われる
ローラーに転写、ブランケットから紙に乗せる、
という、手順なんじゃよ。

咲ちゃん：なんとなく、オフセット印刷、って名前の
意味が分かった気がする！

うさ先生：（えっ…まだなんとなくなの…？）
コホン、要するにじゃ、印刷機にセットされた、
アルミ版についてのインキを、
ブランケットと呼ばれる転写ローラーにいったん移し、
これがOffじゃな

そのブランケットから紙に印刷される。

これがSetじゃ！

版と用紙が直接触れないから、
「オフセット」という名になったんじゃ！

咲ちゃん：ふうーん…。

うさ先生：えっ…なんなのこの温度差…！



咲ちゃん

とうとうー人焼肉、
はじめました、エヘッ！
隣の同じくぼっちタクシー運転手と、
思わず目配せ…orz



facebookはじめました。

(10 ~12歳ぐらいの女児の声のイメージで)「はじめましてっ!
わたしはあつ『白銀』、〇ーニャ・〇グ〇キヤ ○ ね
あっ!!」←てか解る人います?

この紙面上一番の無法地帯、石井の駄文の始まりでございませう。とはいえ、これからインディーズなブレス団体の方々と比較すると、まだまだ無法つづりが足りないかと猛省するところではありますが。

無 法といえ、アニメや仮面ライダーなどのヒーロー物などの脚本を手がけている方、自作の小説で「無法をすることができる」のだ、「無法をすることで人間であること」を証明できるというニュアンスのセリフを登場人物に

いろいろな事柄に法則・ルール・秩序・法律をあたえては行動するのは人間だから即ち無法ができるのもまたとでしょうか。

と は言え「無法」とはルールを無視して、具体例を挙げれば日本語」といったルールに示可能なかぎり全ての現し発表する方々もくのが、漫画家です。この冒頭にことを目

では皆様今回の駄文は以上とさせていただきます。ではアディオス! 再見!! アリーデ・ヴェル

石井バイセンの②
人生日々玉手!



タンくん
パンチの効いた髪型が特徴。仕事ぶりが丁寧で、言わなくても合紙を入れる。



ハンくん
都会派シティボーイ(?)。最近ツーブロック具合に拍車がかかる。ヒューヒュー!



1. さつまいもは皮をいて千切り!
さつまいも200gは皮をむいて千切りに。ポウルに張った水に、塩少々を加え、その中で20分ほどさらす。



2. かき揚げの衣を作る!
薄力粉50g、米粉25g、ベーキングパウダー小さじ1/2、砂糖25g、食塩少々、冷水120mlを混ぜ、千切りにしたさつまいもを加えて30分寝かせる。

簡単ベトナムクッキング②

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 KHOAI バインコアイ 優しい甘さ《さつまいものかき揚げ》



3. 揚げる!
フライパンで多めの油を熱し、(2)をスプーンですくって少しづつ落とし、揚げる。



4. 盛りつけ!
さつまいもの色がついてきたら裏返して、両面揚げ、クッキングペーパーなどで油をきって完成。海老を入れるとおもてなし料理バイン・トムに!

タンくん、ハンくんのネイティブに聞け!

ベトナム料理には、ベトナム風お好み焼き Bánh xèo(バイン・セオ)や、ベトナム風バゲットサンドの Bánh mì (バイン・ミー) など、「Bánh (バイン)」とつくものが多いよね、とタンくんに聞いてみたところ、この「Bánh (バイン)」は粉もの料理を指す言葉で、麺、パン、お好み焼き、お餅、ケーキ…と幅広い範囲で使われているとか。成る程、今回の社長のベトナム土産、バインコムは、バイン(粉)、コム(米)、すなわち米粉ってことね、と独り合点した編集部 H でした。



有名なのは、バイン・セオ。



仏文化の名残り、バイン・ミー。

じざ〜ルで ござ〜る ②

社長からベトナム視察のお土産をいただきました。可愛いパッケージから飛び出たのは、ねっとした、すごい色のお菓子…Nguyen Ninh (寧源) の Bánh com。え、これ食べ物? 新しい生き物かしら…? しかしこれが激んま!



このバインコム、ハノイの名物菓子らしく、1865年にNguyen Duy家が造ったのが始まりで、その後旧市街(オールドクォーター)の北、Hang Than Street (ハンタン通り)に50件もの専門店がひしめき合うようになったとか。ほーインターネット便利!

早稲の米で作られた、柔らかめのお餅の中には、緑豆餡が、硬めに炊いてある緑豆餡は、若干粒の残る舌触りで、素朴なさっぱりとした甘さが、ノスタルジーを感じさせます。なんだかおばあちゃんに会いたくなっちゃった…。



しかし、この緑色は天然なんでしょうか…どうしてもスライムを思わせ、このスイーツ狂な私をしてしばらく、食指が動かなかったのも事実。ごめん

他ブランドのバインコム。グエン・ミンって… なさい。

いただいた緑色のバインコムの他に、黄色いもの、ベージュっぽいものから赤いもの(!)まで、いろんな種類があり、黄色いものは「Bánh phu thê (夫婦餅の意?)」という名で、食べた人曰く「グミのような食感」だそう。うあー食べ比べ、してみたい!! タンくん、ハンくん、ちょっと里帰りしてきて!

1個5,000VND (日本円で25円くらい)、ノイバイ空港でも買うことができるそうですが、値段は相場の2倍だとか!(それでも50円か…) 賞味期限は3日間、と日持ちがしないので注意。賞味期限が過ぎた場合は、安田印刷までお持ちください。気にしないわたくしが、適正に処理いたします。

002号 / 2017年6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