

ソフトクリーム

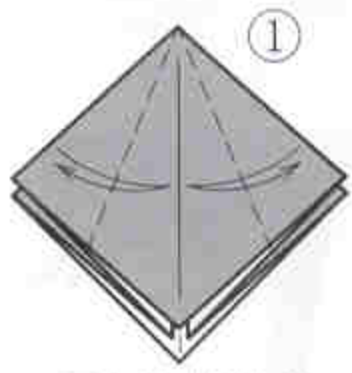
石渡正一



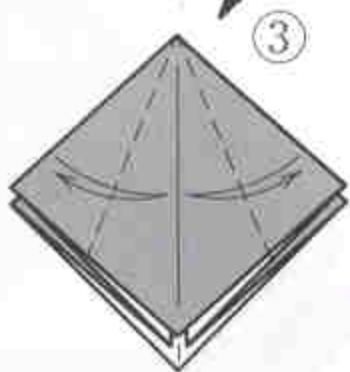
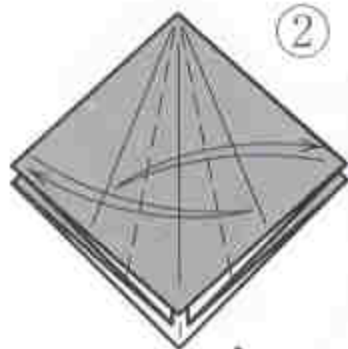
ケーキのねじれたクリームのおッピングを考えていた時、少しアレンジしてソフトクリームに仕上げてみました。さらに他の形のクリームも現在研究中です。ちなみに、これを見た(私の教室に通っている)子どもたちには、案の定、本物をせがまれました。(作者)

2001年1月10日 投稿

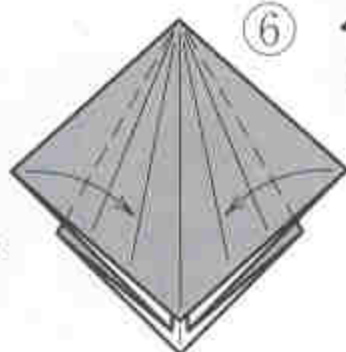
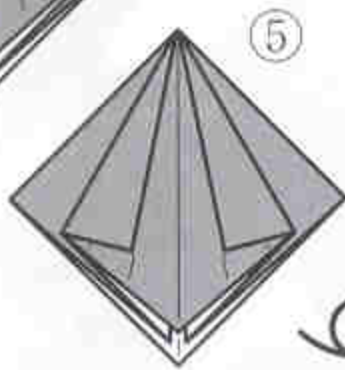
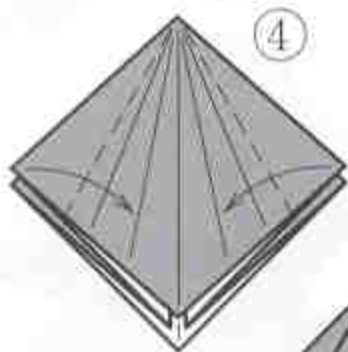
コーンの下の部分 Cone's bottom



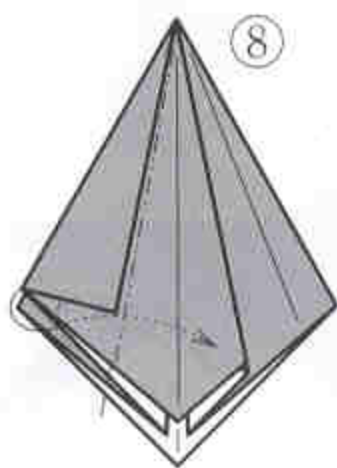
正方基本形より



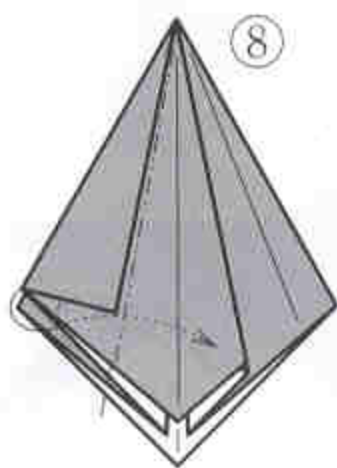
①②と同じように
折りすじをつけます



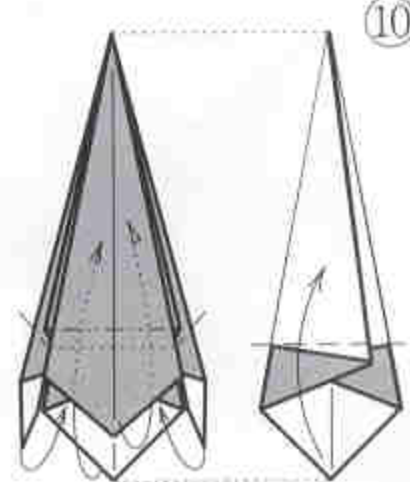
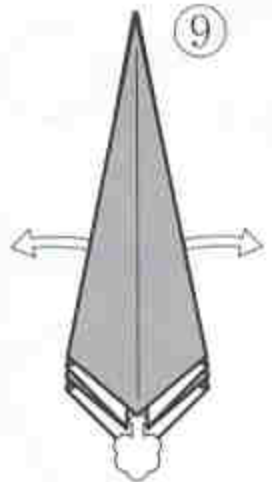
中わり折り



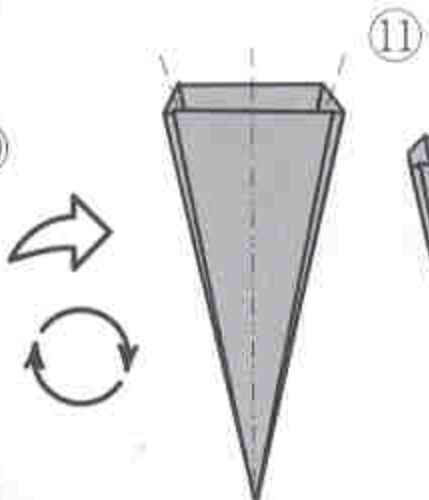
残りの3か所も
同じ



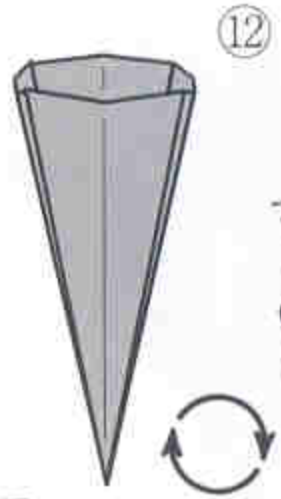
中を開いて
立体にします



中に折り
こみます (中を
見たところ)

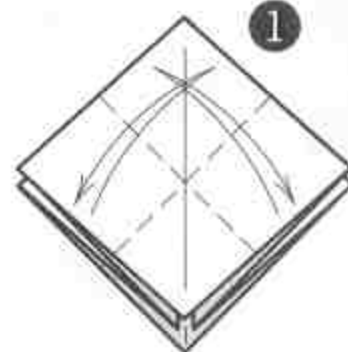


図のとおり
折りすじをつけて
形を整えます

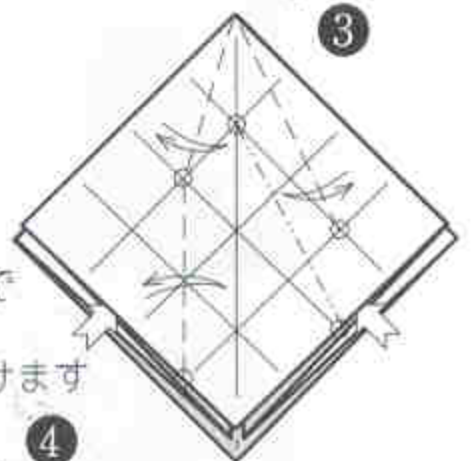
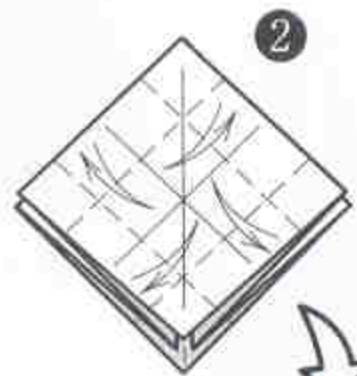


できあがり

ソフトクリーム Cream



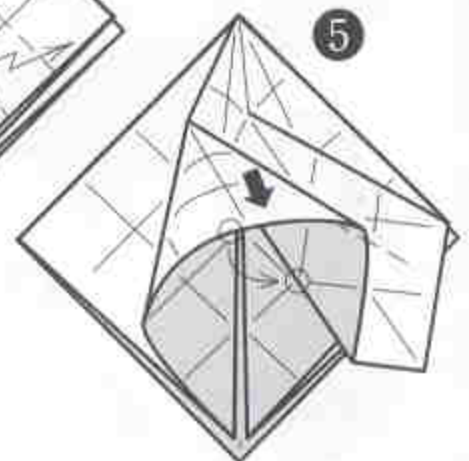
正方基本形より



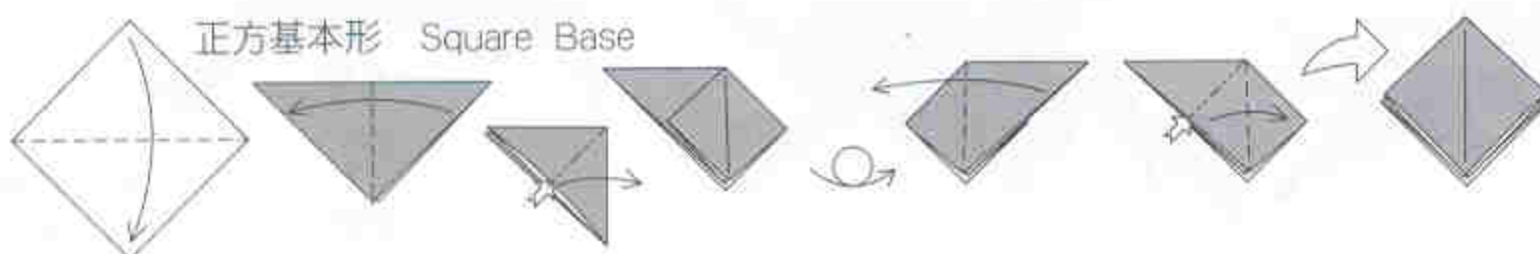
上の1枚に
○をとる線で
図のように
折りすじをつけます



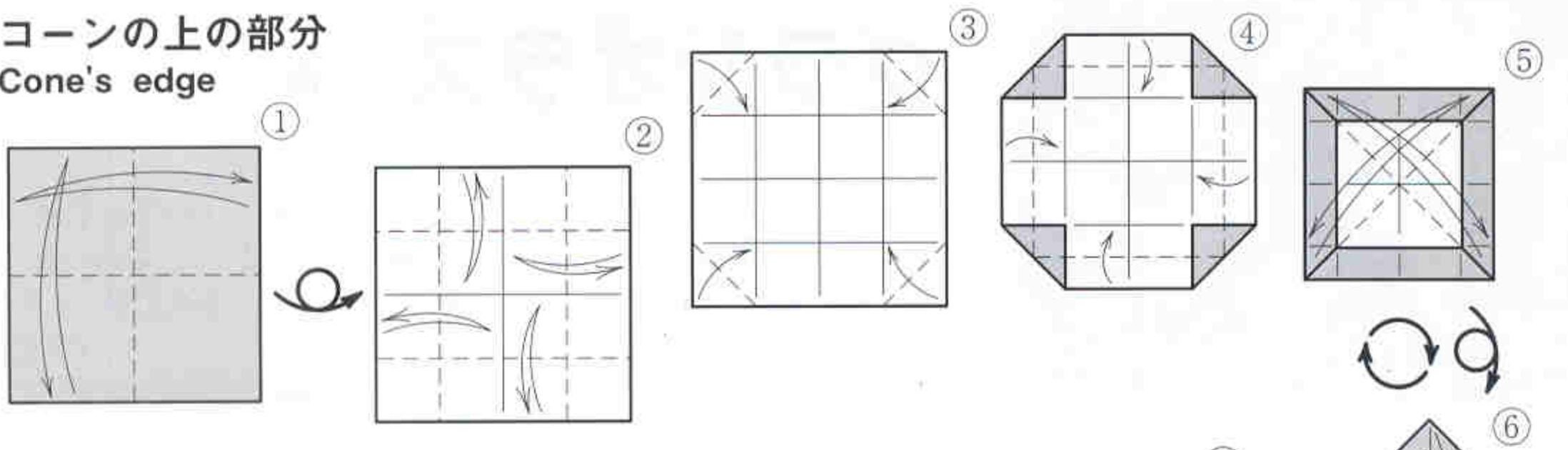
図のとおり
折りたたみます



○と○を
合わせて
折ります



コーンの上の部分
Cone's edge



クリームがまとまりにくいので、以下のポイント(A~C)を参考にしてください。(編)

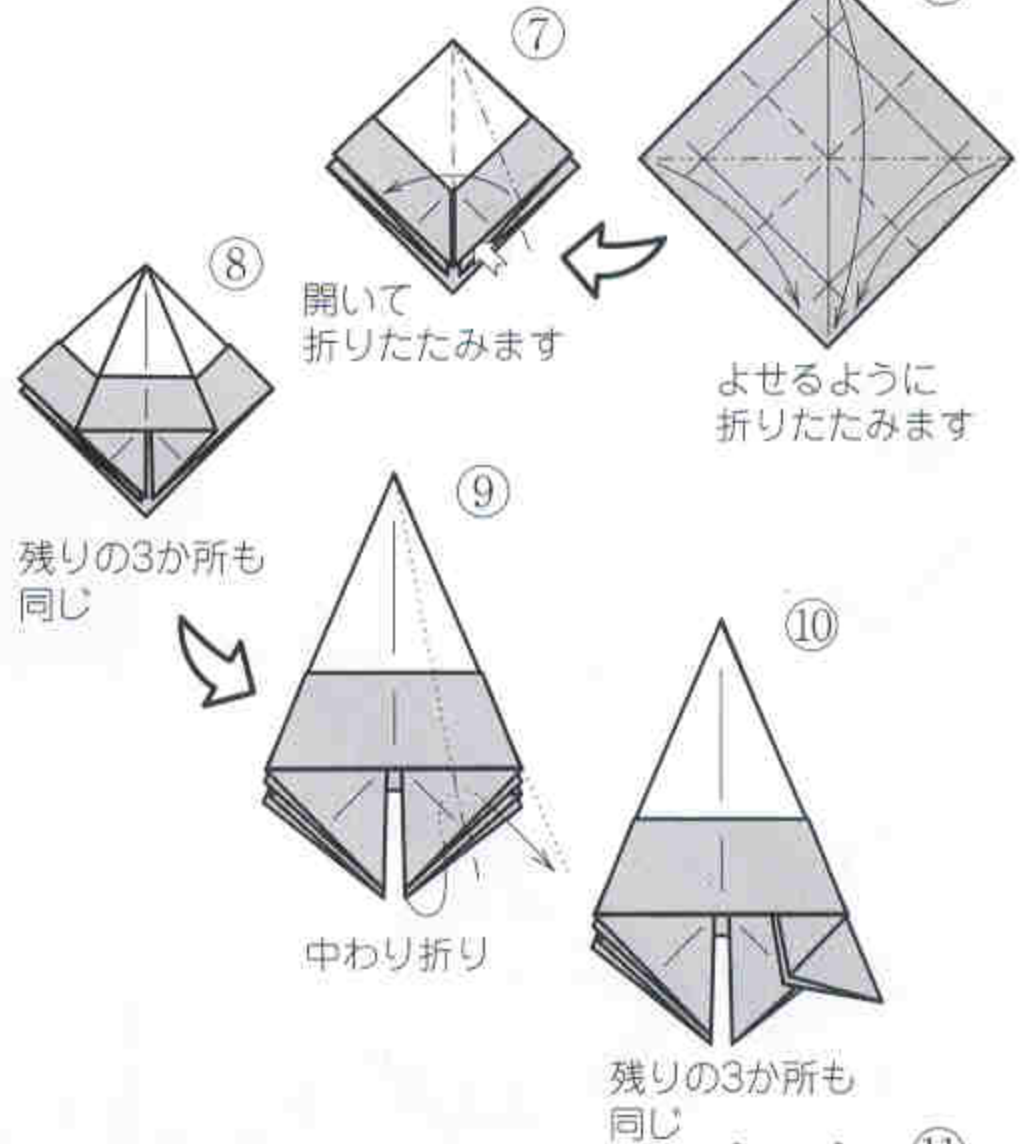
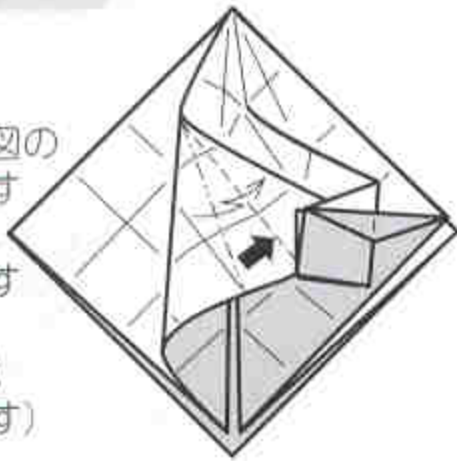
(A)
【参考写真】

一番上の部分は山折り線と谷折り線を交互につまんで形を整えます。



(B)
③の「上の1枚」が折りにくい場合は、全部広げて折りすじをつけて、折りたたみ直してください。(○の位置に注意)

(C)
⑧で、さらに図のように段折りするとコーンと組み合わせやすくなります。(写真の作品は折ってあります)



●くみあわせかた●

