

世界が広がる!

# こどもと地図

2009年

4月号  
(1学期)

## 多摩市のパン屋さんめぐり

799第一小学校 4-3  
斉藤 瑠加

### 調べた理由

ぼくはカレーパンが好きなので多摩市のパン屋のカレーパンを食べてみたいと思います。そこでパン屋さんにもあんぱんがあると聞いて一緒に調べる事にしました。

- ① Johan (総合1-46-1)
  - キーマカレー
  - つぶあんぱん
- ② コヒズ (総合1-39-1)
  - 下町 XG はカレー
  - うす XG カレーリック
  - 北区欠カレー
- ③ あんぱん

- ④ ナブ (桜近2-2)
  - カレーパン
  - あんぱん
- ⑤ スロープス ミヤ (八王子市鹿島4-1-103)
  - ズッキーカレーパン
  - つぶあんぱん
- ⑥ グリーンベル (総合3-12-2)
  - ズッキーカレーパン
  - つぶあんぱん

- ⑦ ルビ (関戸1-10-1)
  - 北海道コンカレー
  - こしあんぱん
  - カレーパン
- ⑧ ハンドベル (前パンを産んで売っている)
  - ズッキーカレーパン
  - こしあんぱん

- ⑨ フロリア (馬沼沢2-12-3)
  - カレーパン
  - あんぱん
- ⑩ BELLE (桜近2-2)
  - ズッキーカレーパン
  - こしあんぱん

- ⑪ サルジェルマン (永山1-4)
  - お湯のもちもちカレーパン
  - 半包みあんぱん
- ⑫ ナド フランス (永山1-18-2)
  - パンダカレーパン
  - あんぱん



調べ方  
多摩市のパン屋11件と八王子(市内)のパン屋1件と町田市のパン屋(車で行くの暇のまわりをみる)にそれぞれパンとあんぱんを買って食べ比べてみました。お店の人にインタビューしてみました。  
①カレーパンを作る工夫と特長。  
②あんぱんを作る工夫と特長。  
③カレーパンとあんぱんどちらが人気があるか。

③カレーパンの材料は小麦と特長。  
④あんぱんは小麦と特長。  
⑤カレーパンとあんぱんどちらが人気があるか。

⑦お湯のもちもちカレーパン  
⑧半包みあんぱん(こ)  
お湯の粉が生地の中にいれてもちもちしていた。

おがたこと  
⑩カレーパンには色々な味があふれている(印で書き表した)  
★美味い  
★普通  
★あまりおいしくない  
⑪カレーパンは夏に人気があるがあんぱんは一年を通してよく売れる。  
カレーパンには色々な味があふれているので、自分の好きな味のカレーパンを買いたいと思った。夏は暑くてカレーパンが食べたいけど、冬は寒いからあんぱんが食べたい。お湯のもちもちカレーパンは、お湯の粉が入っているから、カレーパンよりもおいしいと思った。お湯のもちもちカレーパンは、お湯の粉が入っているから、カレーパンよりもおいしいと思った。

## 「多摩市のパン屋さんめぐり」

多摩市立多摩第一小学校 岡田 佳世子

**はじめに：**齊藤くんは、多摩市の「環境地図作品展」に、2年生のときからお兄さんとともに参加しています。夏休みの自由研究で、「市内の図書館調べ」や「川の水質調べ」を地図にまとめて出展してきました。今回の作品は、自分の生活にとって身近なパン屋さんについて調べ、比較した結果をわかりやすく地図に表したものです。

**作品について：**本作品は、ただ、パン屋さんの場所やパンの種類を調べるだけでなく、どのパン屋さんにも共通しておいてある、あんぱんとカレーパンの2種類に着目して、その味や作り方を店ごとに比較した点がポイントです。とくにカレーパンは、辛さが一目でわかるように辛さの度合いを星の数で表すという工夫がなされています。また、「実際に作った人に、工夫やこだわりを聞いてみたい。」と、インタビューを行ったことも素晴らしい点です。お店の方々が快く協力してくれ、話を聞かせてもらったり一緒に写真を撮らせてもらったりと、お店で働く方々との交流の場をもつことができたようです。本人にとって貴重な経験となったことでしょう。

**終わりに：**これまで、毎年意欲的に環境地図作りに取り組んできた齊藤くんが、今回このような

作品掲載の機会を得られたことを、担任としても大変嬉しく思います。彼の努力を心より賞賛するとともに、これを励みに、今後も一層地図に興味をもってほしいと期待いたします。

**作成者の話：**多摩市立多摩第一小学校4年  
齊藤 瑠加

ぼくは毎朝パンを食べています。一番好きなのがカレーパンです。いろいろなお店のカレーパンを食べてみたいと思い、夏休みにパン屋さんめぐりをしました。どこのパン屋さんでも売っているあんぱんも一緒に調べてみました。

カレーパンはお店によって辛さがちがうので、☆印の数で辛さを表しました。カレーパンやあんぱんの形や中身にはいろいろなものがあり、そのパンを作った人に話を聞いてみたいと思い、インタビューしました。ドキドキしましたが、どのパン屋さんも親切にパンを作ったときの苦労や工夫を答えてくれました。インタビューしたことで、ぼくは、おいしいパンができるわけがわかりました。写真を一緒にとってくれたり、パンを作っている場所を見せてもらえたりしてうれしかったです。