商店盛り上げキッズ ニュース

ケルン編

2021.08

いろんな気もちがあるパンや

私は、ケルンにしゅざいに行きました。ケルンのオーナーに二つお話をうかがいました。一つ目は、「お店には何しゅるいのパンがあるか？作るのが一番むずかしいパンは何か？」です。パンは、60しゅるいぐらいあるそうです。たくさんあってびっくりしました。作るのが一番むずかしいパンは、さとうが入っていないパンだそうです。パンにさとうを入れると甘さでパンの味をごまかせるけど、さとうが入っていないと味をごまかせないそうです。

二つ目は、「ボツメニューはあったか？」です。ボツメニューは毎日あるそうです。作ってもうらないパンもたくさんあるなんて知りませんでした。私もごはんやおかしを作る時に、あまりみんなに食べてもらえない時があります。すこし色、味が変な時です。だから気もちはわかります。

ケルンのパンはとてもおいしそうでした。ぜひたべてみたいです。オーナーからもらったパンを早く食べてみたいです。（みう）

ケルンのいろいろなパンのくふう

わたしは、ケルンの冨川さんに取材をしました。わたしが一番びっくりしたことは、おんどが一番大事なことです。たとえば、パンが毎日同じところにおいてあったら夏はあついし、冬はさむいから、夏と冬のやり方をかえるそうで、すごいなと思いました。

冨川さんに「パンを作っていて大へんなことは何ですか？」と聞いてみると、冨川さんは、パンを食べるのがすきで、パンをやくのもすきなので、大へんと思ったことがないみたいで、とてもすごいなと思います。ケルンは、体に良いパンを作っているみたいで、60しゅるいほどのパンを作っていて、いろいろなパンがあるんだなと思いました。60しゅるいほどの中の１つのパンをいただいて、わたしはケルンに行ったことがあるけれど、いただいたパンはまだ食べたことがないので、味が楽しみです。（結依菜）

ケルンでしゅざいしたこと

わたしは、ケルンのオーナーのとみ川さんに取材をしました。わたしがおどろいたことは、ライ麦と小麦のちがいです。ライ麦はさむいところでとった麦で、小麦はフランスやアメリカでとった麦です。

ケルンのオーナーのとみ川さんは、ドイツでしゅ行はしていないそうです（日本に来たドイツ人に教えてもらったそうです）。とみ川さんがパンやさんをはじめた理由は、とみ川さんがパンが好きだからパンやさんをはじめたそうです。

ケルンのパンで作るのが一ばんむずかしいパンは、シンプルなパンだそうです。パンやさんをやっていてうれしいことは、おきゃくさんがケルンのパンをたべて「うまい」と言われる時が一ばんうれしいそうです。（紗良）

こだわりたくさんおいしいパン

ぼくは、ケルンの冨川さんに取材をさせてもらいました。ケルンのパンは、さとうをできるだけつかわないそうです。においをかがせてもらうと、香ばしく、いい香りがしました。

また、ケルンのパンはライ麦を使うそうです。ライ麦は、えいようがとても高いそうです。それにライ麦は麦のすべて使っているそうです。

冨川さんは、日本に来ていたドイツの人にドイツパン作りを教わったそうです。他にも、「オーガニックのパンがいい」と冨川さんが言っていました。オーガニックとは、農薬などをせずに作った体にやさしいものだそうです。

ぼくはケルンを取材してケルンのパンをたくさん食べたくなってきました。みなさんもぜひ行ってみてください。（藍弦）

ケルンのオーナーさんのしつもん

わたしは、ケルンのオーナーの冨川さんに取材をしました。そこでわたしは、こういう質問をしました。「お客さんにたくさんきてもらうためにしている工夫はなんですか？」すると、冨川さんは「なるべくいいもの、なるべく体にいいものをたくさん作っているよ。ほかには、オーガニックのものなども店にはおいているよ」とおしえてくれました。

そのことを聞いて、私はお客さんたちの気もちなども考えて作ったり、おいたりしているのかなと思いました。（結月）

ケルンとオーナーの冨川さんのひみつ

ぼくは、ケルンのオーナーの冨川さんを取材しました。一日に約100名のお客さんが来てくれる健康に気をつかってくれているパン屋さんです。

ところで、「ケルン」という名前は何が由来なのでしょう？実は、ドイツの地名からつけられています。ドイツのパンを食べてみてほしいからだそうです。

そして、冨川さんはパン作りを大変だと思わないそうです。「大変でいやだと思うと続けることはむずかしい。大変でいやだったらまたやり直せばいい」と言っていました。

冨川さんから話を聞いて、いろいろな発見がありました。ぼくはいろいろなことにチャレンジし続けていきたいし、ケルンのパンをもっと食べたいです。（陽祐）

ケルン

川崎市麻生区万福寺1-16-4 ☎044-951-0533

9：00～19：00　新百合ヶ丘駅北口から徒歩2分

https://www.sinyuri.net/kelun/

ケルン

Homemade Bread Since 1980 in Shinyurigaoka

PURE BAKING Kern

商店盛り上げキッズでは公募で集まったメンバーで、街のお店の魅力を新聞にしてお届けします。

商店盛り上げキッズ　主催：一般財団法人 川崎新都心街づくり財団　運営：かわさきママのわ　協力：新百合ヶ丘商店会