

平成28年度 B3三

3 谷口さんたちは、将来なりたい職業について調べ、クラスの中で紹介し合うことにしました。谷口さんは、パン職人を選び、【資料1】を読みましたが、もっとくわしく知りたいと思ったので、【資料2】も読みました。これらをよく読んで、あとの問いに答えましょう。

【資料1】職業について書かれた本の「パン職人」のページ

焼き立てのかおりに包まれて

パン職人の仕事



《パン屋さんの一日》

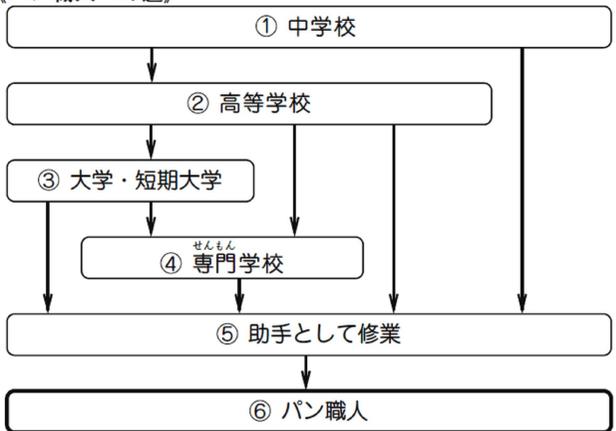
5:00	パンの生地 <small>きじ</small> の確認 <small>かくにん</small>
	パンの形作り, 焼き
7:00	開店
11:30	パンの形作り, 焼き
14:00	翌日 <small>よくじつ</small> の天気 <small>てんき</small> の確認
	翌日の生地作り
17:00	片付け
	翌日の準備
19:00	閉店

朝5時からパン作り開始
7時の開店に焼き立てのパンを並べるために、朝5時からパン作りが始まります。前日に準備した生地をパンの形にし、発いそがこうさせ、焼き上げます。何種類ものパンを作るため、朝から大忙しです。パン職人は、これを毎日行います。

気になる天気
パンの仕上がりは天気や気温、湿度によって大きく左右されます。翌日の天気予報を確認し、生地かきんの配合や量を調節します。



《パン職人への道》



```

graph TD
    A[① 中学校] --> B[② 高等学校]
    A --> C[③ 大学・短期大学]
    A --> D[④ 専門学校]
    A --> E[⑤ 助手として修業]
    B --> E
    C --> E
    D --> E
    E --> F[⑥ パン職人]
    
```

【資料2】パン職人について書かれた本のインタビューのページ

パン職人の声



《パン職人の坂下さんに聞いてみました》

◆ パン職人になったきっかけを教えてください。
子供のころから、ふわふわ、もちもちのパンの食感が大好きで、たくさんのパンを食べていました。そして、小学校高学年のころから、そんな大好きなパンを、自分で作りたいと考えようになりました。

◆ どのようにして、パン職人になったのですか。
中学校、高等学校を卒業した後、専門学校に入学していろいろな料理の基本を学びました。専門学校を卒業後、地元のパン屋に就職して、パン作りの助手として修業をしました。修業中は、夢中でパンの作り方を学びました。四年たってパン作りの全てを任せられ、職人として一人前と認められるようになったときは、本当にうれしかったです。

◆ この仕事の大変なところ、苦勞は何ですか。
同じ種類のパンでも、材料の分量や焼く温度などをその日の天気や気温、湿度などに合わせて変える必要があるので、毎日同じ味になるように作り方を考えることが難しいです。また、お客様がどんなパンを食べたいのかを想像し、自分が新しく考えたパンを思いどおりに作ることは、さらに難しいです。

◆ どのような時に仕事の喜びを感じますか。
わたしはパンが大好きなので、パンのかおりに包まれているだけで幸せな気持ちになります。自分の思いどおりのパンが焼き上がった時は、とてもうれしいです。いいにおいに包まれないながら、ふっくらと焼き上がったパンがかまから出てくると、パン作りの苦勞がふき飛びます。
焼き立てのパンがお店に並ぶと、お客様から「わあ。」「おいしそう。」とかん声かんこゑが上がるのですが、聞かされた時は、パン職人をやっているよかったです。実感します。

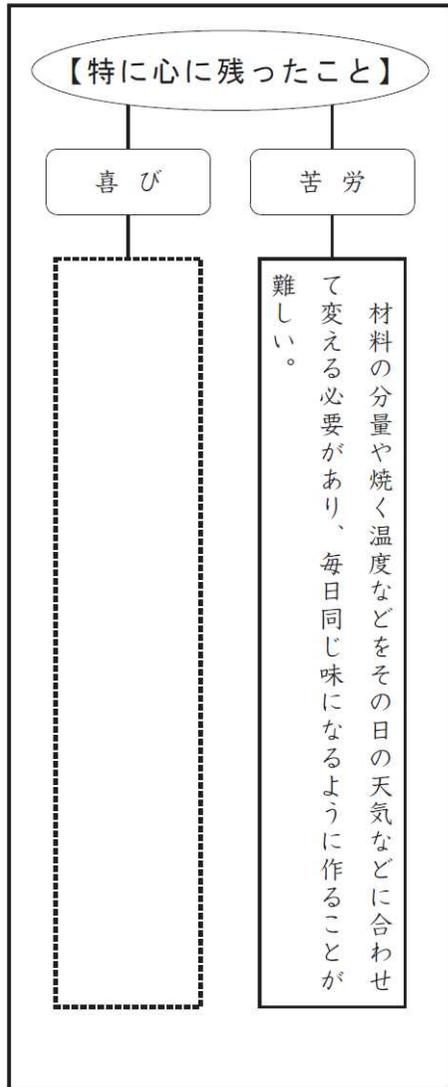
※ 問題は、次のページに続きます。

三 谷口さんは、パン職人の仕事について、【特に心に残ったこと】を中心に紹介したいと考えています。そこで、【資料2】を読み直しながら、紹介したいことをメモにまとめています。次の【資料2】をもとにしたメモの一部【】の中に入る内容を、あとの条件に合わせて書きましょう。

【特に心に残ったこと】

毎日、天気に関わらず同じ味になるように作るのは、とても難しいことだけれど、お客さんが喜んでくれた時には、やりがいを感じることができるんだな。

【資料2をもとにしたメモの一部】



〈条件〉

- 谷口さんの【特に心に残ったこと】が伝わるように書くこと。
- 【資料2】から取り上げて書くこと。
- 四十字以上、六十字以内で書くこと。

解答らん

※◆の印から書きましょう。とちゅうで行を変えないで、続けて書きましょう。

--	--

60字 40字



谷口さん

平成28年度 B3三

3 谷口さんたちは、将来なりたい職業について調べ、クラスの中で紹介し合うことにしました。谷口さんは、パン職人を選び、「資料1」を読みましたが、もっとくわしく知りたいと思ったので、「資料2」も読みました。これらをよく読んで、あとの問いに答えましょう。

【資料1】職業について書かれた本の「パン職人」のページ

焼き立てのかおりに包まれて

パン職人の仕事



《パン屋さんの一日》

5:00	パンの生地 <small>きじ</small> の確認 <small>かくにん</small>
	パンの形作り, 焼き
7:00	開店
11:30	パンの形作り, 焼き
14:00	翌日 <small>よくじつ</small> の天気 <small>てんき</small> の確認
	翌日の生地作り
17:00	片付け <small>かたづ</small>
	翌日の準備 <small>ひいてん</small>
19:00	閉店

朝5時からパン作り開始

7時の開店に焼き立てのパンを並べるために、朝5時からパン作りが始まります。前日に準備した生地をパンの形にし、発いそがこうさせ、焼き上げます。何種類ものパンを作るため、朝から大忙しです。パン職人は、これを毎日行います。

気になる天気

パンの仕上がりは天気や気温、湿度によって大きく左右されます。翌日の天気予報を確認し、生地かきんの配合や量を調節かくにんします。



《パン職人への道》

```

    graph TD
      A[① 中学校] --> B[② 高等学校]
      A --> C[⑤ 助手として修業]
      B --> C
      B --> D[④ 専門学校]
      C --> E[⑥ パン職人]
      D --> E
      E --> F[⑥ パン職人]
      
```

【資料2】パン職人について書かれた本のインタビューのページ

パン職人の声



《パン職人の坂下さんに聞いてみました》

◆ パン職人になったきっかけを教えてください。

子供のころから、ふわふわ、もちもちのパンの食感が大好きで、たくさんのパンを食べていました。そして、小学校高学年のころから、そんな大好きなパンを、自分で作りたいと考えようになりました。

◆ どのようにして、パン職人になったのですか。

中学校、高等学校を卒業した後、専門学校に入学していろいろな料理の基本を学びました。専門学校を卒業後、地元のパン屋に就職して、パン作りの助手として修業をしました。修業中は、夢中でパンの作り方を学びました。四年たってパン作りの全てを任せられ、職人として一人前と認められるようになったときは、本当にうれしかったです。

◆ この仕事の大変なところ、苦勞は何ですか。

同じ種類のパンでも、材料の分量や焼く温度などをその日の天気や気温、湿度などに合わせて変える必要があるので、毎日同じ味になるように作り方を考えることが難しいです。また、お客様がどんなパンを食べたいのかを想像し、自分が新しく考えたパンを思いどおりに作ることは、さらに難しいです。

◆ どのような時に仕事の喜びを感じますか。

わたしはパンが大好きなので、パンのかおりに包まれているだけで幸せな気持ちになります。自分の思いどおりのパンが焼き上がった時は、とてもうれしいです。いいにおいにお包まれば、とふっくらと焼き上がったパンがかまから出てくると、パン作りの苦勞がふき飛びます。

焼き立てのパンがお店に並ぶと、お客様から「わあ。」「おいしそう。」とかん声かんこゑが上がるのですが、聞かされた時は、パン職人をやっているよかったです。実感します。

※ 問題は、次のページに続きます。

三 谷口さんは、パン職人の仕事について、【特に心に残ったこと】を中心に紹介したいと考えています。そこで、【資料2】を読み直しながら、紹介したいことをメモにまとめています。次の【資料2】をもとにしたメモの一部】の の中に入る内容を、あとの条件に合わせて書きましょう。

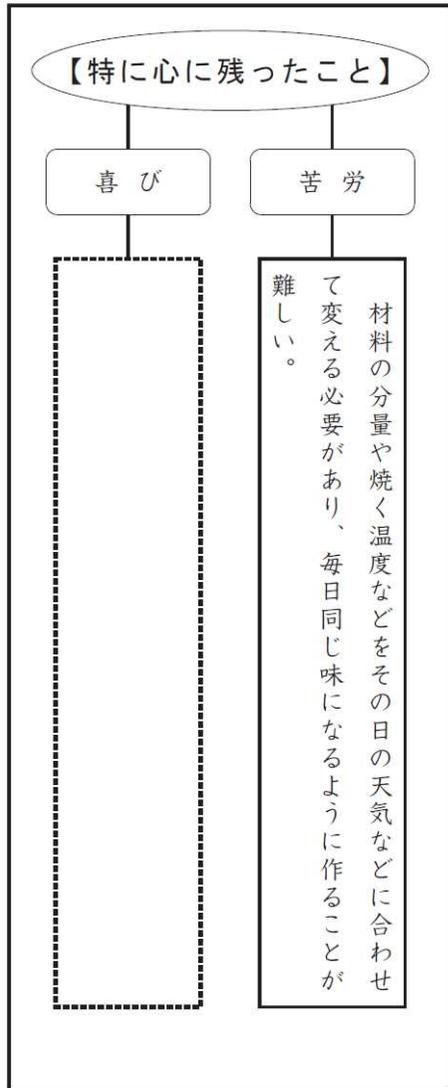
【特に心に残ったこと】

毎日、天気に関わらず同じ味になるように作るのは、とても難しいことだけれど、お客さんが喜んでくれた時には、やりがいを感じることができるとだ。



谷口さん

【資料2をもとにしたメモの一部】



〈条件〉

- 谷口さんの【特に心に残ったこと】が伝わるように書くこと。
- 【資料2】から取り上げて書くこと。
- 四十字以上、六十字以内で書くこと。

解答らん

三	例	
て い て よ か っ た と 実 感 す る 。	し そ う な 声 が 聞 こ え た 時 は 、 パ ン 職 人 を や っ	焼 き 立 て の パ ン が 店 に な ら び 、 お 客 様 の う れ
60字	40字	

※◆の印から書きましょう。とちゅうで行を変えないで、続けて書きましょう。