

2004年3月5日 NEWS RELEASE 15

醤油PR協議会が制作した“しょうゆエッセイ集”

**『しょうゆでホッ』(NHK出版)を全国の公共図書館、国立大学・短大他の
図書館へ寄贈**

しょうゆの魅力、しょうゆの価値を広くアピール

醤油PR協議会(会長・茂木友三郎)は、「しょうゆ味の思い出」をテーマにした公募エッセイ集『しょうゆでホッ』(NHK出版:定価1,260円<税込み>)を全国の公共図書館(1,914館)及び国立大学、短大、高専の図書館(918館)合計2,832館に(社)図書館協会を通して寄贈しました。

醤油業界では、これまでに制作した“しょうゆエッセイ集”『しょうゆ讃歌』第1巻、第2巻(非売品)を寄贈し、今回が第3弾の寄贈となります。

『しょうゆでホッ』は、“しょうゆ味の思い出”をテーマに一般公募したものであり、国内外より1,237編に及ぶ多くの作品が寄せられました。作家・立松和平先生を審査委員長とする「しょうゆ味の思い出選考委員会」の厳正な審査により52編を選考し収載したエッセイ集です。

寄せられた作品は、しょうゆが貴重だった戦中・戦後の思い出。旅先で出会った忘れられないしょうゆ味。今は亡き人とのしょうゆを通した懐かしい思い出。遠い異国で家族をつなぐしょうゆの味。しょうゆがなかったために臍をかんだエピソードなど……。我々日本人とは切っても切れない間柄のしょうゆ味の思い出が、何れの作品にも素晴らしいもの、奥深いもの、かけがいのないものとして受け止められ、しょうゆを通した家族や人との触れ合いを感動と優しさを込めて表現されている作品が多く寄せられました。(審査委員長:立松和平先生評/一滴の醤油が、なんと大きな世界を展開することか。どの文章からも、醤油の芳ばしい美味の気配が立ちのぼってきた。)

『しょうゆでホッ』は、只今、全国の書店で定価 1,260 円（税込）で発売中です。（発行：NHK出版、本文 232 頁、四六版、編者：しょうゆ味の思い出選考委員会、編集協力：醤油PR協議会〈しょうゆ情報センター〉）

しょうゆ情報センターでは、全国の公共図書館や大学・短大、高専の図書館に『しょうゆでホッ』を寄贈することにより、知識の吸収の場である図書館を通して、日本の伝統的な醸造調味料であるしょうゆの魅力を一人でも多くの方々に理解していただくことを願って寄贈を実施しています。



以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）
小倉 克彦（事務局長） 下田 鈴子
住所 東京都中央区日本橋小網町3番11号（〒103-0016）
03-3666-3286 FAX 03-3667-2216
E-mail : soyc@soysauce.or.jp URL <http://www.soysauce.or.jp>

参考

<「しょうゆ味の思い出」エッセイ：受賞者紹介>

最優秀賞	岩崎 勝 様	「海苔弁」	新潟県西頸城郡
優秀賞	桑田 よし子 様	「父とかき餅」	北海道札幌市
優秀賞	雨宮 一子 様	「涙で味がわからなかった醤油」	千葉県船橋市
優秀賞	中村 弘行 様	「四季・たまり礼讃」	東京都荒川区

最優秀賞の岩崎 勝さん（新潟県西頸城郡・71歳）は、「海苔弁」で受賞。岩海苔を囲炉裏の火であぶり、醤油をつけてご飯にのせた海苔弁当の思い出を綴った作品で授賞した。中学時代の海苔弁はお昼に食べる頃には、海苔のうま味を吸った醤油が白いご飯に染み込んで、何とも言えない味が醸し出された、と懐かしむ。その岩海苔は、冬の海で母親が腰まで海水に浸かりながら摘んだものである。持ち帰った海苔を水洗いし、砂や貝殻を取り除き細かく刻んで葦簾に張り付け、天日で乾かした手造りの海の恵み。日本海の荒波で育った岩海苔には独特の風味があった。醤油も自家製であった。しかし、真冬の花摘みを欠かさなかった母が急逝してから十七年が過ぎた。その頃から、海岸の岩場に広い範囲で海草が禿げ落ちる磯焼け現象が起き、岩海苔が全滅した。手作りの時代に比べたら格段に美味しい醤油が容易に手に入るようになったのに、肝心の岩海苔が全く採れなくなってしまった。今は、海苔弁は幻の味になってしまった、と嘆く。（事務局要約）

「短い文章の中に痛切な思いがある」（立松審査委員長評）

優秀賞の桑田よし子さん（北海道札幌市・49歳）は、「父とかき餅」で受賞。幼い頃から、父親はお正月の固くなったのし餅を額に汗をし、何枚も何枚も切っていく。それを七輪の炭火で上手に焼く。かき餅の白焼きができると、七輪の火は弱火にして次はしょうゆをからめる。しょうゆがポタポタと炭火の上に落ち、ジュウッと焦げて部屋中に香ばしい匂いが広がる。何十年も変わることなく、父は正月にかき餅を切り、一年中、缶におかきを切らすことがなかった。結婚して家を離れてからも、お茶や海苔の空き缶に、ぎっしり詰めて送ってくれた。孫娘たちは「おじいちゃんのあられ、おかき」が大好きで、小さいころから市販の物とはっきり見分けていた。その父も、八十歳を過ぎたころから、次第に元気がなくなり、かき餅を焼かなくなった。今年の春には高熱で倒れて入院し、今も病院暮らしをしている。父が焼いてくれた歯ごたえのある、しょうゆおかきが食べたくなり、市販のパック入りの餅を買ってきた。薄く切って干すと、見た目は昔とそっくりのかき餅になったが、焼いてみると歯ごたえも味もまるで違っていた。しかし、しょうゆをからめて乾燥させる時の、あの香りだけは子供のころと同じだった、という。（事務局要約）

「読後に、醤油のぷーんとした良い香りがただよう」（立松審査委員長評）

優秀賞の雨宮 一子さん（千葉県船橋市・18歳）は「涙で味がわからなかった醤油」で受賞。

就職も決まり、卒業を待つばかりであった17歳の冬に、喀血で入院した。救急車で病院に運ばれ、診断の結果は「肺結核」。入院して2週間ぐらい経った夕暮れ、雪の中を群馬の田舎で養鶏場を営む父親が訪ねてきた。雪予報を聞き、寒かろうとカイマキを持ってきてくれたのだ。そして、「病院の食事おいしくなくても、コレ、トーチャンの家の近くで造っている醤油だ。これがあればなんでも食べられるだろ。」と醤油の小瓶を差し出す。父親が帰った後、苦勞して持ってきてくれたかわいらしい醤油の小瓶に入った醤油を枕もとに置き、カイマキを体にかけて眠りにつく。その夜は父の優しさに涙が溢れてとまらなかった。現在も辛い闘病中であるが、「頑張っただけで病気を治して、私も養鶏を手伝うからね」と父への感謝で締めくくる。（事務局要約）

「父と娘の切ない情愛が通ってくる」（立松審査委員長評）

優秀賞の中村 弘行さん（東京都荒川区・51歳）は「四季・たまり礼讃」で受賞。亡き父が教えてくれた伊勢地方の四季のたまり味の思い出を綴る。春、父親は勤め帰りによく鰹をまるごと買って、刺身にした。独特のニオイがあったが、すりおろしたショウガを入れたたまりしょうゆをつけて食べるとご飯がおいしかった。「うまい！」と言うと父は「そやろ、旬や」と得意そうだった。夏は、伊勢湾のアサリを中華鍋に入れ、酒を振ってたまりしょうゆで味付けする。秋はキノコである。たまに松茸がとれると、父は七輪で焼いた。途中で松茸を二つに裂き、少量のたまりしょうゆをたらすと、しょうゆと松茸の香りが溶け合い一つになった。冬は自然薯を掘る。とれたての卵を入れ、たまりしょうゆをちょっとたらしてかき回す。熱々のご飯にかけると何杯でも食べられた、といった具合にたまりしょうゆ礼讃。（事務局要約）

「一滴の醤油がなんと大きな世界を展開することか」（立松審査委員長評）