

2005年10月13日 NEWS RELEASE 27

「10月1日・醤油の日の集い」の記念出版として、  
“世界を駆ける調味料”『しょうゆの不思議』を発行！

日本醤油協会（会長 茂木友三郎）は、毎年10月1日の「醤油の日」に、記念図書の出版を行っていますが、本年は、“Q&A方式”の『しょうゆの不思議』を発行致しました。

しょうゆの素晴らしさは、他の調味料と比べて、甘味、酸味、塩味、苦味、それに豊かなうま味を合わせ持った調味料であることです。また、しょうゆは食欲をそそる素晴らしい香りや赤く澄んだ独特の美しい色があります。しょうゆは、色・味・香りの3つがバランス良く調和している醸造調味料です。

日本醤油協会の情報発信機関であるしょうゆ情報センターには、小中学生や産業史、醸造学を学ぶ大学生、一般消費者など業界内外からの多くの方々から、しょうゆについて、いろいろな質問が寄せられています。

『しょうゆの不思議』は、これまでにいただいた沢山の質問を基に、9章にわたり項目を整理し、しょうゆに関するあらゆる情報を業界の総力を結集して、「Q&A方式」で全215頁に纏めた待望の「しょうゆの知識・大全集」です。

監修につきましては、医学・生理学的な立場から久保田芳郎先生（医学博士）、栄養学的な立場から宗像伸子先生（管理栄養士）、醸造学的な立場から舘博先生（農学博士）に担当していただきました。

日本醤油協会では、本書を通じて多くの方々から世界の調味料「しょうゆ」の醸しだす歴史、文化、魅力をご理解いただき、今まで以上に「しょうゆ」のファンになっていただけることを願っています。

## 記

- < 書名 > “世界を駆ける調味料『しょうゆの不思議』”
- < 発行 > 日本醤油協会
- < 仕様 > サイズ：A5版  
本文：215頁(一部カラー)
- < 監修者 > 久保田芳郎先生(医学博士)、宗像伸子先生(管理栄養士)、舘博先生(農学博士)

### < 目次 >

発刊に寄せて

#### 第1章 しょうゆ その種類

1. しょうゆにはどんな種類があるのですか  
他、Q & A：7項目

#### 第2章 しょうゆ その産地

9. しょうゆの主な産地はどこですか  
他、Q & A：2項目

#### 第3章 しょうゆ そのおいしさ

12. しょうゆをつくるとき、微生物はどんな働きをするのですか  
他、Q & A：6項目

#### 第4章 しょうゆ そのパワー

19. しょうゆが万能調味料といわれるのはなぜですか  
他、Q & A：1項目

#### 第5章 しょうゆ その安全・安心

21. しょうゆのラベルに付いているJASマークとは何ですか  
他、Q & A：14項目

#### 第6章 しょうゆ そのつくり方

36. しょうゆに使われている原料にはどんなものがあるのですか  
他、Q & A：23項目

#### 第7章 しょうゆ その歴史

60. しょうゆの記念日があるのですか  
他、Q & A：8項目

## 第8章 しょうゆ その国際化

69. しょうゆの輸出はいつごろから始まったのですか

他、Q & A : 6項目

## 第9章 しょうゆ その豆知識

76. 特売のしょうゆとふだん店頭で並んでいるしょうゆの値段が違うのはなぜですか。  
商品が違うのですか

他、Q & A : 21項目

## 参考文献

## 索引

“世界を駆ける調味料”『しょうゆの不思議』を購入希望の方は、下記のしょうゆ情報センターまでお申し込みください。

頒布価格 : 1,050円

申し込み先: しょうゆ情報センター

東京都中央区日本橋小網町3番11号(〒103-0016)

電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216

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)

電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216

URL : <http://www.soy sauce.or.jp>

E-mail [soyic@soysauce.or.jp](mailto:soyic@soysauce.or.jp)