

出前授業分野・最優秀賞

# 『もの知り博士の調味料話し』

福岡県

大川市立木室小学校5年2組

恵崎実優（えざき みゆ）さん

「なんだろう。このにおい。」

私は、しょうゆ出前授業でしょう油のヒミツについて話しを聴いたり、調べたりしました。

私は、最初にホットプレートの上から、かおってくるのにおいに興味を持ちました。しょう油に熱を通すと、日ごろからにおっているおいしそうなにおいがしたからです。やきおにぎりや、コーヒーマスタードなどのにおいがしました。

しょうゆもの知り博士の話で、しょう油が熱されてにおってき



たのには、成分の種類が三百種類ぐらいあるということを知りました。

次に、しょう油の中に入っているこうじ菌にぎ問を持ち、調べました。こうじ菌という名前を聞いたしゅん間に、菌がついていたから、調味料の中に菌は入れてはいけないはずだろうと思いましたが、すると、このこうじ菌はばい菌などの悪い菌ではなく、調味料などを作るのに大切な菌だということが分かりました。

最後に、しょう油と同じような調味料、酢をグループで調べることにしました。酢は、しょう油のように、たくさんの料理に、かくし味として使うからです。

酢には、酢酸という成分もあるし、いろんな種類があります。歴史では、貯蔵していた果物などが自然発酵したものを発見したところから始まったそうです。それから、しょう油と酢を合わせると、春まきやしゅうまいなどの味つけにいいそうです。

しょう油にはうま味、苦味、塩味、酸味、甘味があり、酢には、うま味、酸味、甘味があるそうです。しょう油と酢では、この味の感覚で使い分けていきたいです。

最初のしょう油においては三百種類ぐらいあるというところで、人間の鼻で三百種類ものにおいが分かるのかな、とても無理だろうと思いました。すると、それを区別できる機械があるというので、どれだけ科学が進んでいるのだろうか、おどろきました。

しょう油の中に入っているこうじ菌も、本当のこうじ菌をすぐそこでみれて、最初は、うわっと思ったけれど、いつも、このこうじ菌を使っていると考えると、だんだんとありがたうと思ってきました。

しょう油や酢、さとうや塩、今までもたくさん使ってきたけれど、いいしょう油などを見分けてどんどん使っていきたいと思います。

しょうゆもの知り博士さん、私達に調味料のヒミツを教えてください、興味を持たせてくれてありがとう。

自分でも、いろんな調味料を組み合わせ、料理を作り、調味料使いこなしの名人になってみたいです。

しょうゆって本当にすごい

第1回しょうゆ感想文  
コンクール入賞作品

工場見学分野・最優秀賞

# 『真冬の花』

秋田県

横手市立増田小学校5年

後藤のはら（ことう）のはら）さん

もうすぐ四月だというのに、秋田は吹雪です。私が見学したのは、石孫本店です。しょうゆ工場というより、くらの中と言った方がぴったりのお店でした。

外より寒い店の中を歩いて行くと、『千と千ひろの神かくし』に出てくるような釜がありました。ここでは、小麦を石炭で炒ることからしょうゆ造りが始まります。小麦は私が知っている白い粉とは全然ちがって、お米のようでした。

「炒ると香ばしくなっておいしいのよ。」



社長さんが教えてくれました。そういえば、京都で食べたおしるこは、炭で焼いたおもちがおいしかった。香ばしさも味のうちなんだ。

次に糀を作る『石室』に入れてもらいました。モワーツとした、ホカホカの空気がまるで、おふろに入っているみたいでした。

「温度を一定に保つために、木炭をもやすの。火を落としたら黒く焼いたワラをかけて、さめないようにするのよ。」

くら人さんが帰った夜は、社長さんと娘さんが二時間おきに起きて、温度をはかります。石室の前にあったノートには、ぎっちりメモが書いてありました。(私の宿題の音読カードみたいにズルしないんだろ  
うなあ…)

石室を出ると通路いっぱい黄色っぽい粉がしきつめられています。  
た。

「糀の花って言うのよ。しょうゆ造りで一番大切なのが糀造りなの。  
上手にできると、こんなふうに花が咲くのよ。」

社長さんは赤ちゃんをだっこしているお母さんのような顔になって、  
糀を見ました。

さあ、いよいよ糀と塩水を混ぜた『熟成室』の見学です。そこは深

い穴が点々としている怖い世界でした。穴にはしょうゆの子どもがタ  
プタプ入っています。本当は穴ではなくて私の背より高い木の桶です。  
この木桶には『家付酵母』という菌が住みついています。桶を洗お  
うが消毒しようがビクともしない、江戸時代から生きているすごいや  
つです。お化けみたいです。でも

「この酵母のおかげで、他の工場みたいに乳酸菌を入れなくても、自  
然にしょうゆができるの。うちの宝物よ。」

社長さんは、江戸時代から続く、お金より大切な「伝統」を守るために、  
手間がかかっても、昔からの方法を変えないそうです。

「伝統」を守るって、なんだかカッコいいな。

そうだ、しょう来、もしお金持ちになったら、塩分で穴があいた屋  
根の修理代を出したり、木桶を作る職人さんを探したり、伝統を守  
るお手伝いをします。

しょうゆ蔵のみなさん、それまでがんばって下さいね。

江戸時代から長生きしている、家付酵母さん、冬でも咲く花みたい  
だから真冬ちゃんって名前を付けたよ。これからも、蔵のみんな、そ  
して社長さんのことを助けてあげてね。

しょうゆ調べ学習分野・最優秀賞

# 「しょうゆ」の調べ学習

大分県

大分市立舞鶴小学校4年1組

三重野璃乃（みえのりの）さん

私の母の生まれた町（大分県臼杵市）には三百年以上続く、大きなしょうゆ工場があります。

しょうゆ工場の横を車で通るとみそとしょうゆのどくとくなく香りがします。

このしょうゆの香りや歴史、出来あがるまでを知りたくて本やインターネット、そして今も臼杵に残る、古いしょうゆ工場だった所をたずねて、調べました。

まず、しょうゆの香りは、原料の大豆、小麦、食塩が発酵・じゆ



く成したものだそうです。原料の大豆は、主成分であるたんぱく質が麴菌のたんぱく質分解酵素により分解され、しょうゆのうま味成分であるアミノ酸を生みます。小麦は、主成分であるでんぷんが麴菌の酵素の働きでブドウ糖に変わり、甘味とコクを生みだします。さらにブドウ糖が乳酸菌や有機酸に変化し、塩辛さをやわらげ、しょうゆの味をひきしめます。食塩は仕込みの段階で水に溶かして加えられ、塩味のもとになります。また、腐敗菌などの有害菌を抑え、麴菌・乳酸菌・酵母といった有用な微生物をゆるやかに働かせるために重要な役割を担っています。

この原料のそのような働きが、たがいに作用しあい、じっくり時間をかけて、おいしいしょうゆができあがるのです。

私は、調べるときにたずねた、昔のしょうゆを作っていた蔵を思い出しました。その蔵は沢山のとても大きな「たる」がありました。その中で色々な原料が、自分のもっている良いところを出して、「たる」の中で静かにねむっているのだなと思いました。一つ一つの原料が楽器、それが、「たる」の中でおたがいに音をだしあって演奏して出番を待っているようです。



そして出きあがったしょうゆは、すばらしい曲になって、私たちの所にくるのです。

私の毎日の食生活の中で、しょうゆを使わない日は、ほとんど無い気がします。私は和食が好きなので、煮物、焼き物、おさし身、つけ物にと毎日口にします。また、私の家では、洋食のかくし味に使ったりします。

色々な場面で活やくするしょうゆは、日本には、なくてはならない調味料です。しかしこのしょうゆは、調べてみると江戸時代から、オランダ船や中国船で中国、東南アジア、オランダに輸出されていたそうで、おどろきました。今では世界中に広がっているのです、私と同じように毎日口をしている子供がどこかの国にいるかと思うと、なんだか、うれしい気持ちになります。

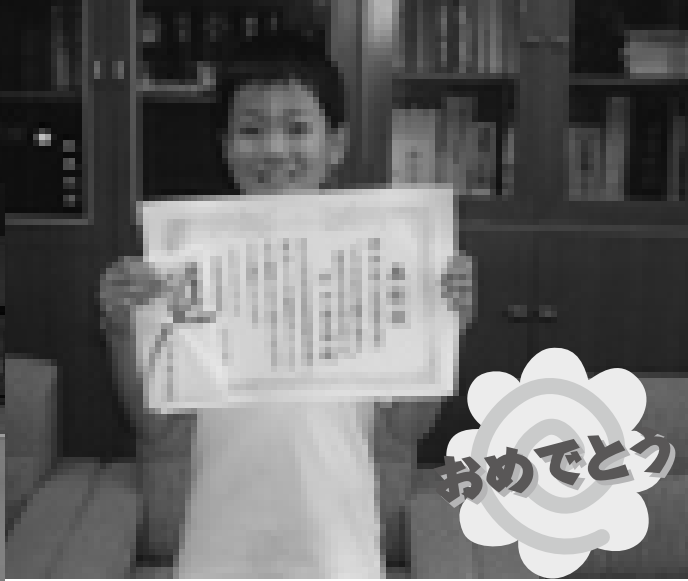
日本の調味料の代表のしょうゆに金メダルをあげたいです。

今日も、台所から、しょうゆのいいにおいがします。それは、すてきな曲のように、私を楽しくさせてくれます。

おめでとう



福岡県宇美町立井野小学校  
川野 優紀さん



おめでとう

山梨県南アルプス市立 大明小学校  
切刀 蓮太郎さん

おめでとう



千葉県野田市立みずき小学校  
成井 綾菜さん



おめでとう

兵庫県洲本市立鮎原小学校  
北山 知佳さん

おめでとう



静岡県焼津市立大富小学校  
塚本 真理さん

出前授業分野・優秀賞

# しょうゆはかせの授業を受けて

山梨県

南アルプス市立大明小学校3年2組

功刀蓮太郎（くぬぎ れんたろう）さん

ぼくたちは、三年生になってそうごうの時間に大豆のことを勉強してきました。大豆を育てて校外学習でとうふ作りにチャレンジしました。とうふ作りは、大豆を石うすでこなにするところがむずかしかったです。

ある日先生が、「今度、しょうゆはかせが学校にくるよ。」と、言いました。ぼくたちはとうふのことは勉強したけれど、しょうゆのことは教わっていませんでした。だから、はかせは、どん

な人なのか、どんなマジックをしてくれるのか、わくわくどきどきしました。ぼくがそうぞうしたはかせは、メガネをかけていて、むずかしい話をする人でした。

しょうゆはかせは、さいしょにしょうゆをやいにおいをかがせてくれました。ジュースと音がしてやけたにおいは、やきとうもろこしのにおいがしました。はかせは、「しょうゆは火を通すとかおりがよくなって食よくをさそうんだよ。」と、

教えてくれました。

次にぼくたちは、いろいろなしょうゆをなめてみました。もろみは、茶色くてすごくしょっぱかったです。しょうゆのしほりたては、売っているしょうゆにくらべて色もうすかったし、ちよつとあまり感じがしたのでびっくりしました。しほりたてがおいしいそうです。ぼくはなんでも作りたてがおいしいんだなと思いました。

さいごに、もろみがプクプクしているところを見せてもらいました。ぼくは、何がプクプクしているのかわかりませんでした。はかせが「こうじきんが生きているからプクプクはっこうしているんだよ。」と教えてくれました。休む間もなくプクプクと、はっこうしつづけていました。ぼくの知っているきんは悪いきんばかりなのに、やくだつきんもあることを知りました。びせい物の力でおいしいしょうゆができるなんてすごいと思いました。

はかせのじゆ業を受けて、ぼくはしょうゆが大豆だけではなくて、びせい物の力をかりて作られ

ていることがわかりました。しょうゆは、毎日いろいろな食べ物にかかすにつかわれています。ぼくは、しょうゆにはしゅるいがあることがわかったので、食べものによつてつかい分けてみたいと思いました。そして、おじいちゃんや、おばあちゃんにも、しょうゆのよさを教えてあげようと思います。

工場見学分野・優秀賞

# 醤油醸造を訪ねて

奈良県

帝塚山小学校5年生組

前田七海（まえだ ななみ）さん

私は、醤油工場を見学した事をクラスで発表しました。まずは、醤油の歴史、作り方、種類を発表し、その後、みんなに醤油を味見してもらいました。一つはスーパーで買った醤油で、もう一つは、工場で買った無農薬の手作り醤油です。手作り醤油を味見したみんなは、「とてもおいしい。」「良い香りがする。」と大好評でした。もう一つの醤油は人気がありませんでした。

私が、なぜこの工場を見学したかという祖母

の家の近くに、百年前からこだわりの醤油を作っている工場があると知ったからです。

社長は六十才ぐらいの女性の方で、娘さんと一緒に作っていました。木造の工場は、とても歴史を感じる建物でした。工場の中の天井には、白いこうじ菌がついていて、とても大切なもので、建てかえることは出来ない社長に教えてもらいました。

工場の中は、醤油の香ばしい香りが広がって

ます。その時、娘さんは、直接なべて醤油の火入れをしているところでした。

私は、社長から醤油の作り方の説明を受けた後、たるの中を棒で混ぜる作業を特別にさせてもらいました。たるの中には、もろみが仕込まれていて、二年間発酵と熟成をします。大企業は、これを数ヶ月でするそうです。私は、はしごで登り、棒で混ぜたのですが思ったより力がいりました。ポコポコと泡が出るのを見て、醤油は生きているのだなあと実感しました。

その他、この工場では昔の醬ひしおを作っていました。昔の醬ひしおは現在の醤油と違い、大麦がそのまま入っていて、塩がとても多くて、味見をすると、塩がらなくてびっくりしました。

でも明治時代の醬ひしおは甘くておいしいと思いました。水分が全くないので、現在のみそに似ていると思いました。昔の人は、くさらない様に水分をなくしたんだと思いました。

私は、お刺身が大好きなので醤油は欠かせません。

私は、工場で頂いた醤油を家に持って帰り、家にあつた醤油と味比べをしてみました。家にあつた醤油と手作り醤油の一番の違いは、おいでした。原材料を見ると、家にあつた醤油には、果糖ぶどう糖液糖が入っていました。それがおいの違うの原因の一つなのかと思いました。

私は、この事をクラスの人みんなに知ってもらいたいと思い、発表する時に二つの醤油の味比べをしてみました。これは、大成功でした。

紙に書いた事を発表するだけよりも、みんなに手作り醤油のおいしさをわかってもらおう事ができ、とても嬉しかったです。

私の母も、今ではずっと、ここで醤油を買っています。

毎日のお刺身が楽しみです。

しょうゆ調べ学習分野・優秀賞

# 日本食に欠かせないもの

静岡県

焼津市立大富小学校6年4組

塚本真理（つかもと まり）さん

私が住んでいる所は、静岡県だ。第二次世界大戦前、静岡県は、醤油作りがさかんな場所だったそう。おじいちゃんに、そのころの話を聞いてみると、いろいろと教えてくれた。戦前、農家の家では、醤油を自分の家で作るのが、あたり前だったと言っていた。私の家でも、昭和十年ごろまで、醤油を作っていたらしい。

当時の醤油作りは、まず、醤油のもとになるこ  
うじを作った。大きなたるの中に、醤油の原料を

入れ、毎日かきまぜる。半年ほどたったら、こ  
うじを麻袋に入れ、搾り機で搾った。おじいちゃん  
は、小さい頃のことだからうろ覚えだと言ってい  
たのだが、搾り機は、どこから貸りてきて、近  
所の人と協同で使っていたそう。その搾り機の  
仕組みは、たるの中に、こうじの入った麻袋を入  
れ、その上に、大きなネジ式ジャッキの付いた板  
をのせる。板についているネジは、木のわくに取  
り付けられていて、さらに、ネジの先にはハンド

## しょうゆって本当にすごい

### 第1回しょうゆ感想文 コンクール入賞作品

ルが付けられている。ハンドルを回すとネジも回り、木の板が麻袋を圧縮して、醤油の液が、たるの下の方にある穴から出てくるのだ。ハンドルは、かなり重くて、幼かったおじいちゃんには大変な作業だったそうだ。

今では、お金を出せば簡単に手に入る醤油。でも、昔は醤油を作るのに、苦勞していたのだなあ、と思った。私は、今の醤油のことが知りたくなかったので、大井川町にある、静岡県産醤油という工場を見学させてもらった。

工場で、一番印象に残っているのが、諸味が発酵しているところだ。プクプクと泡を立てながら発酵している様子は、諸味が呼吸しているようで、おもしろかった。

私は醤油を作る様子を実際に見れてよかったので、調べたことをもとに、実際に醤油を作ってみたいと思った。昔は自分の家で作っていたのだから、きっとできるはず！

外国の醤油のことも知りたくなったので、調べてみた。このごろ、外国への輸出が増えている。

理由は、日本食ブームや、万能調味料としていろいろな料理に使えるからだ。外国の日本食は、醤油のかけすぎや、逆に醤油をかければおいしくなるのにかけていないなど、正しい使い方が伝わっていないようだ。だから、外国の人達に醤油についての知識や理解をもってもらい、上手に醤油を使ってもらいたい。そのために、外国の人にわかりやすいホームページを作り、インターネットで発信したり、おいしい日本食を食べてもらうために、日本食講座を開いてみては、どうだろうか。

醤油は、日本の食文化には欠かせないものだから、これからも、大切に守っていかねければならない。だから、私達日本人も、醤油についての知識を、しっかりもたなくてはならないと思う。



出前授業分野・佳作

# しろうゆ博士江口先生の出前授業

埼玉県

越谷市立宮本小学校5年1組

田中千恵子（たなか ちえこ）さん

「おしろうゆがきらいな人、いますか。」

江口先生の、一番初めの質問だ。「出前授業」って言うほどだから、初めは、「おしろうゆってなんでしよう」から始まるんだと思っていた。結果は、いいえ。そりゃそうだ、おしろうゆがきらいな人なんて、聞いたこともないし、見たこともない。そしたら、先生は、

「そうですね。わたしもおしろうゆがきらいな人に、会ったことは、ありません。」

と言った。あたり前と思った。先生はその後、

「おしろうゆのにおいをかいでみましょう。」  
と言って、ホットプレートにアルミホイルをしいて、そこに、おしろうゆを、はけでぬりつけた。すると、そこからやきもちのにおいのようなものがしてきた。

「なんのにおいがありますか？」

「もち」とか「せんべい」とか、いろいろ出た後、先生は、

「では、しょうゆは何でできているでしょう。」  
とみんなに聞いた。私は、前にお母さんに、その  
質問をしたことがあって、

「やった。」

と思い、

「たしか、大豆とお米とお酒。」

と言った。先生は、

「お米でつくるとこもあります。」

と言った。あまり覚えていなかったのが分かった。

答えは「大豆と小麦と塩」だそう。それで、大  
豆と小麦と塩を見せてくれて、何だか楽しくなっ  
てきた。先生は、

「その他にも、あと一つ、大事なものがあります。

それは何でしょう。」

と聞いた。

「お酒かなあ。」

と思ったけど、先生が答えを言うすぐ前に分かっ  
た。答えは「発酵菌」。名前は「麹菌<sup>こうじきん</sup>」。青くて、  
気持ちわるいけど、この「麹菌」が大事な役割を  
する。

「しょうゆは、最初に、大豆をむして、小麦を  
いる。それを混ぜて麴をつくる。そこへ菌を入れ、  
水にとかした塩を混ぜ、諸味を仕込む。このとき、  
乳酸菌、酵母を入れ、約三ヶ月、発酵させ、さら  
に三ヶ月熟成させる。これをしばって火入れして、  
検査する。それで合格したら、出荷する。そうし  
てスーパーにならぶ。」

先生は、そう言って、最後に、小さなスプーン  
を一人三本ずつ配り、一班ごとに三つのカップを  
運んできた。一つは諸味、一つはしばったばかり  
のしょうゆ、最後の一つは火入れが終わり、スー  
パーで売ってるしょうゆを、味見するらしい。諸  
味は食べる気がなくなったが、他はおいしかった。  
火入れする前より後の方がしょっぱかった。でも  
やっぱりしょうゆはおいしかった。諸味も、いが  
いとおいしかった。一時間であつという間にも  
知りになった。

とても楽しい授業だった。

出前授業分野・佳作

# しょうゆ出前授業を受けて

長野県

伊那市立伊那北小学校5年1組

明石真実（あかし まみ）さん

しょうゆ出前授業を受けて思った事は、色々有

ります。初めに「昔、中国からみそとしょうゆを  
まぜた物が日本に来てそれをかいはつしてしょう  
ゆになった。」と聞きました。その時の日本の人は、  
かいはつ上手だったんだなあと思いました。もし、  
その時にかい発されていなかったらしょうゆなん  
てうまれていなかったと思います。しょうゆがな  
いとおさしみやおすしなどがおいしく食べられな  
くて、本当にしょうゆが生まれてきていて良かつ

たです。

次は、「しょうゆの香りの成分は何種類でしよ  
う。」ときかれ、私は、三〜四種類くらいだろうなあ  
と思いました。正解は、三百種類と聞き、すご  
くおどろきそんなにあるのかなと思い、少し香り  
をかいでみたくなるほど不思議な気持ちになりま  
した。

しょうゆは何を原料にしているかという問題に  
うつりました。しょうゆの原料など考えた事など

ありません。どんな原料を使っているのかほとんど不思議になり、いつも使っているしょうゆなのにすごくいろいろな不思議に出会い、ますますしょうゆが好きになりました。

原料は四つあるそうなんですが考えても塩、大豆しか思いつきません。あと二つも原料なんてあるのかなあと思いました。だれも答えられない物があるなんて信じられない程不思議です。はかせから答えを聞いた時は、口があく程おどろきました。小麦です。三つ目の原料が小麦だなんて、思いもせませんでした。最後の原料は、きんだそうです。しょうゆになんできんが入っているのとおもいました。きんといっても色々あって、全く分かりません。塩、大豆、小麦ではつくれないんだあと思えました。はかせからまた教えてもらいました。私は、小麦よりもはるかにおどろきました。こうじきんです。きんが入っていると聞いて少し変な気持ちになりました。きんも一しょに食べているのかなあと思いましたが、しょうゆを店に出す前にぜんめつさせていくという事なのでよかつ

たです。

次は、しょうゆのあじみです。三つあります。出来たてのしょうゆ、もろみ、店のしょうゆです。出来たてのしょうゆは、店で売っている黒色ではなく、赤色っぽい色をしています。もろみは、茶色っぽい色をしていて、しょうゆは、できあがるにつれて色がちがう事が分かりました。もろみが一番おいしいか不安です。赤色っぽいやつが一番目においしそうに見えましたが、一番知っている黒色の店のしょうゆからあじみしました。ふつうのしょうゆの味です。次は、出来たての赤色のしょうゆです。ふつうのしょうゆよりすごくおいしいです。次は、不安なもろみです。ほんの少しだけ食べてみました。味がよかったです。赤色のしょうゆとふつうのしょうゆは、きれいになくなりましたが、もろみは残ってしまいました。

しょうゆは、すごく色々な不思議があつてすごく勉強になり、よかったです。

工場見学分野・佳作

# ひしおのわくのしょうゆ

香川県

小豆島町立安田小学校4年

岡本真由子（おかもと まゆこ）さん

私のお父さんは、先ぞがしょう油屋だったことから、毎年小さなプラスチックのたるでしょう油を作って楽しんでいます。しょう油をまぜる時は、私達家族全員、順番でまぜます。まぜる時は、もろみをつぶさない様に、ちょうど良い力かげんが必要なので、むずかしいです。出来上がったしょう油は、ほんの少しです。少しにごっているけど、私は、手作りという感じで気に入っています。でも、やっぱり真っ黒で、きれいなしょう油がいい

ので、近くにある、昔のままの作り方でしょう油を作っているヤマロクしょう油さんに行って、見学させてもらいました。

うす暗いしょう油ぐらの中に入ると、まるで昔の時代にタイムスリップした様な気持ちになりました。見上げるほど大きなしょう油たるがたくさんならんでいて、しょう油の香りでもない不思議なおいがありました。たるにかかっているはしごをおそるおそる登ると、真っ黒や茶色のもろみ達

がしょう油になるのを静かに待っている様でした。このようなしょう油達も五月ごろ、あたたかくなると、ぷくぷくと活動を始めるそうです。お父さんが作っているしょう油にも、小さなあながいっぱいあいていたのを思い出しました。

出来上がったしょう油は、ゆっくりと長い時間をかけてしぼられていました。真っ黒でいい香りがしました。お父さんの作ったしょう油と作り方にどこがちがうか試してみました。すると、しぼり方に問題があった様です。その他にも、しょう油ぐらの中には、目に見えない働き者のきんが、しょう油をおいしくしている事が分かりました。

次に、もったいながり屋のお母さんがしぼりかすの使い道をしつ問しました。昔は、しぼりかすで小さなおだん子を作って、七輪で焼いておかずに使っていたそうです。その他にも畑に少しまいて、ひ料に使うと、野菜の成長が良いと教えてくれました。おつけ物も作れるそうです。来年、お父さんのしょう油が出来上がったら、しょう油だん子を作って食べるのが楽しみです。

帰りに、大きなしょう油だるのテーブルで小さなたるのいすに座ってジュースをいただきました。日本風の古い建物を見ていると、ゆったりとした気持ちになりました。

私のくらす小豆島の中でも、この辺りは「ひしおのさと」といって特に、しょう油工場や古いしょう油ぐらなどがたくさんあります。先ぞから伝わるしょう油、長い時間をかけてじっくりと作られた、日本の味を改めてほこりに思いました。

私が見学させてもらったヤマロクしょう油さんは、しょう油を使ったシュークリームやプリンもあるそうです。古い物を大切にしながら新しいものを作り出している。ご先ぞ様もおどろくだろう。

工場見学分野・佳作

# マルトしょう油工場見学

福岡県

宇美町立井野小学校3年1組

川野優紀（かわの ゆうき）さん

わたしの家では、かご島県の太陽しょう油を

使っています。どうしてわざわざかご島県のしょ

う油を使っているのかというと、かご島県はお父

さんのふるさとで、太陽しょう油はお父さんが子

どものころから親しんでいる味だからです。わた

しも小さいころから太陽しょう油を使った料理を

食べているので太陽しょう油の味が大好きです。

ある日、社会科の時間にみんなでしょう油の味

見をすることになりました。お皿についたしょう

油を指につけてみんなでなめてみました。

「あ、家の味とにている。」

とわたしは思いました。それがわたしたちの住む

宇美町で作られているマルトしょう油でした。

マルトしょう油工場の見学でさい初に見せてく

れたのは、しょう油の原料の大豆、小麦、しお、

コウジキンです。社長の山元さんは、大豆は中国

から、小麦はカナダから取りよせていることを話

してくださいました。それと、いつも同じ場所

## しょうゆって本当にすごい

### 第1回しょうゆ感想文 コンクール入賞作品

とれた原料を使っていることも教えてくださいました。

次に配合タンクを見ました。配合タンクには目もりがついていました。山元さんは、

「しょう油のしゅるいによって入れるりょうがちがうんだよ。」

と話してくださいました。

わたしは、同じ原料を使ったり、配合タンクを使ったりしているわけを山元さんに聞いてみました。すると、

「長くマルトしょう油を使ってくれているお客さんのために味をかえないようにしているんですよ。」

と教えてくださいました。わたしは山元さんの話を聞いて味をかえないことにつながるといふ発見をしました。わたしの家でもずっと太陽しょう油を使っているのです。太陽しょう油工場でもひよつとしたら味をかえない工夫をしてくれているのかもしれないと思いました。

マルトしょう油工場では、ほかにもあついお湯

でしょう油びんをあらっていたり、びんにはるラベルをひとつひとつ手作業で行っていたりしました。また、遠い所から注文してくれるお客さんにお手紙をつけるなどの工夫もされていました。わたしはお客さんのことを思っているところがマルトしょう油工場のいいところだなと思いました。マルトしょう油工場見学を通してわたしは、自分の住む宇美町のがすきになりました。



しょうゆ調べ学習分野・佳作

# しょうゆの色って何色？

秋田県

横手市立増田小学校3年

後藤ゆうひ（ことう ゆうひ）さん

なぜか私が行っているスイミングスクールでは、肉まんやあんまんを売っています。練習が終わって、だししょうゆをタラリとかけて食べる肉まんは、最高です。

食べながら、いとこのまおちゃんやお姉ちゃん、と、しょうゆの色って何色かな？という話になりました。

「黒に決まってるじゃん。」

「むらさきだよ。おすしやさんが言った。」

「でも、こうやってピンをお日さまに向けてと赤っぽい色に見えない？」

それで、私はしょうゆの色について調べることになりました。図書館に行ったら、司書の先生が、食べ物図かんや料理の本をえらんでくれました。でも、ちゃんと読んだけれど、「白しょうゆ」はあっても、「黒しょうゆ」も「赤しょうゆ」もありませんでした。

でも、むらさきは「昔はしょうゆがとても貴重

だったので、身分の高い人しか着れなかったむらさき色の服から、そうよんだのかもしれない。」と説明がありました。

あんまりピンと来なかったから、パソコンで調べてみました。本当のしょうゆの色は、赤と黒の中間、茶色でした。とう分とアミノさんが合わさって出来る色です。私が赤色に見えたのは、おいしさの色だそうです。

「三番しょうゆでそめたような色」というものっていました。洗わないでまっ黒になった服のよごれを言うそうです。

それで、三番しょうゆの本物の色が見たくなって、しょうゆやさんにメールを送りました。そうしたら、

「今、ちょうどしょうゆのしこみをしているところだから、見学にいらっしやい。」と、返事をもらいました。

私の家の近くには、白鳥が来る川があります。川の向こうにそのお店がありました。社長さんはやさしい女の人でした。くらの中を案内してくれ

ました。

大きな木のタルの中には、二年前から入っている茶色のしょうゆや、水と大豆を入れたばかりの黄色いしょうゆ、いろんな色や形のしょうゆが入っていました。

ここのしょうゆは手でしぼるので、大工場のきかいみたいに上手にしぼれないから、大豆のかすがいっぱいこのころそうです。そのかすは有き農法で大豆を作っている農家にあげるので、二番しぼり、三番しぼりのしょうゆは作らないそうです。そのかわり、さいしこみしょうゆという、とても色のこいを見せてもらいました。

しょうゆってすごいなあ。色だけでも調べることうがいっぱいありました。今度は、味やにおいを調べてみたいです。

しょうゆ調べ学習分野・佳作

# みずき醤油プロジェクト

千葉県

野田市立みずき小学校6年1組

成井綾菜（なるい あやな）さん

みずき醤油プロジェクト。この題で約8ヶ月間醤油を作ってきた。私の住む野田市は醤油の地場産業で、キッコーマンもの知り醤油館が近くにある。そこから生まれた、みずき醤油。

七月十一日。キッコーマンもの知り醤油館の大澤さんがみずき小をおとすれた。この日はみずき醤油作りの最初の日。大豆、小麦、食塩水、お湯、水を袋に入れてふる。

「こうじが生きて動いているみたい。」

こうじをふるたびに袋の中でピョンピョンはねて、さまざま色がまざり合っていた。それから木の箱に入れ、毛布に包んで発酵させる。その時のこうじの周りにおいては、とてもくさかった。そしてバケツに入れて、もろみをかきまぜる。色は茶色。大豆の香りが少々した。これから約6ヶ月間このくり返した。

「ジャンケンポンツ…あっつ。」

醤油は毎日かきまぜないと、産膜酵母という白カ

びが出てきてしまう。だから夏休みもかきませないとダメなのだ。今、そのグループ決めのジャンケンをしていたところ。私はみごとに負けてしまった。夏休みの醤油かきませは、男子二人に私だけ。けれど親友の西久保さんが一緒に来てくれることになった。八月十八日。夏休みの醤油かきませの日。思ったとおり、男子がふざけている。

「ちゃんとやってよ。」

私はどなったが聞く耳を持たなかった。西久保さんと二人でどんどんかきませってしまった。けっきょく、男子は二箱しかやらなかった。醤油をかきませる時に、ふたを開けたら、なんとアルコールのにおいがした。

「うつくましい。」

そのアルコールのにおいは、とてもくさかった。色は、表面が茶色。かきませたら…

「あっっ色がかわった。」

おたまをあげてみると、最初と全然ちがうオレンジ色をしていた。外はかわっていて、中はうるうるしている感じだった。

一月十二日。冬休みが明け、もろみが完成した。ふたを開けると醤油とアルコールのまじったにおい。とうとう今日はもろみをしぼる日。新聞記者が来ていて、少し緊張した。私の班はタイツに入れてしぼった。タイツを棒につるす。醤油がたるにたまっていく。3日後。

「すごい。醤油がたくさんたまってる!!。」

そしてしぼり終わったもろみをきゅうりに付け食べた。醤油は火入れをして完成。その醤油にラベルをはつてみずき醤油ができあがった。醤油を家へ持って帰って家族と一緒にすしにつけて食べた。その時の味はまだ忘れられない。とってもおいしかった味。

約八ヶ月、いろんな事を経験したり学習したりでき、これもキッコーマンもの知り醤油館の人々が支えてくれたからだと思う。あらためてまたお礼をしたい。そしてここまで一緒に頑張ってくれた先生や友達にもありがとうを言いたい。「ありがとう!!。」

出前授業分野・審査委員特別賞

# 鮎原小学校にしようゆ博士がやって来た！

兵庫県

洲本市立鮎原小学校5年2組

北山知佳（きたやま ちか）さん

五時間目の後の私はミニ・しようゆ博士でした。それは五時間目にしようゆ博士がやって来たからです。

「あっしようゆ博士、もうおる！早いなあ。」調理室でざわついていたみんなはどんな事をおしえてもらえるのかと、とても楽しそうにしていました。

「キーンコーンカーンコーン。」五時間目の始まりです。しようゆ博士はチャイム

の音と同時に私たちに分かりやすいように、ていねいに教えて下さいました。私はその話を頭の中で整理しながら聞きました。

しようゆを作るためには小麦と大豆と塩水、それからかんたんと言え

ば「カビ」（こうじきん）が必要。しかもそのこうじきんやいろいろなものをまぜて初めてこうじができる。（しようゆを作るためにこうじは必要）やっと思いきや、

それからなんと6ヶ月もまたないと

「しょうゆ油はできない。」

その時点で

「私には絶対ムリ。」

と思いました。それから検査をし、容器に流し出荷され店へ出される。私たちはそんなことも全く知らないでふだん使っています。料理の調味料として日本では欠かせないのが、

「しょうゆ。」

しかし、作ろうと思えばとてもむずかしいです。お母さんたちに聞いてみると、

「しょうゆ油は味つけにもいいし、なにより賞味期限が長いのがいいわ。」

と聞いていました。私はそれを聞いて、

「賞味期限が長いのはいいなあ。」

と思いました。

日本だけではなく今しょうゆ油は世界でも大人気。アメリカは「テリヤキ」、ブラジルでは「ヤキソバ」などその国々のとくちょうがでています。また、中国のように味のちがうしょうゆもある事

が分かりました。

この一時間で私が学んだ事はしょうゆ油だけでなく、物事を作る長い時間、人々の努力がきつとあるのではないかと思いました。

「キーンコーンカーンコーン。」

授業の終わりです。

しょうゆ博士さん、本当にいろいろな事を教えてくださいましてありがとうございました！

工場見学分野・審査委員特別賞

# しょう油工場の見学

埼玉県

神川町立神泉小学校4年1組

宮前優奈（みやまえ ゆうな）さん

私は、しょう油やみそなどを作っている工場、「豆あん」に見学に行きました。豆あんには、お店もあって、そこでお母さんも働いているので、お店のほうには、何回か行ったこともあり、学校の社会のじゅぎょうでも、三年生の時にお店に見学に行ったことがあります。豆あんでは、しょう油やみそを作って売っているだけではなく、昔の道具が置いてあります。また、しょう油やみそ作り体験があったり、大豆しゅうかく体験では、

育てた大豆をたくさんしゅうかくしたりと、色々な体験を私たちにさせてくださる、お店なので、私は、豆あんが大好きです。

今日は初めて工場の方を見せてもらえるので、ドキドキしました。工場の中には、色々な機械がありました。工場には、二階もありました。二階には、こうじを作る部屋がありました。この部屋は、二十五度〜三十度にたもたれた部屋で、こうじを育てているんだそうです。そのこうじを作る

には、三日かかるそうです。このこうじは、おしょう油を作るには、なくてはならないものだそうです。しょう油は、昔は家でも作られていると聞いてびっくりしました。おしょう油を作る原料は、大豆、食塩、小麦だそうです。その原料の中の「食塩」は塩水にして、塩水とこうじ菌をませ、一、二年かけてしょう油を作るんだそうです。

豆あんの工場では、一日に、四十キロのしょう油を作っているそうです。でも、そのできあがったしょう油は、一年から二年前にしこんだものなので、びっくりしました。私の家や学校の近くで、こんなにもたくさんのおしょう油が長い時間をかけて、作られていることに本当にびっくりしました。

おしょう油は、日本の伝統的な調味料です。考えてみれば、毎日の食事の時、おしょう油を使わない日はほとんどありません。室町時代には、うなぎのかば焼きのたれに、しょう油が使われていたといいます。今も昔も、おしょう油は、日本人たちに愛されていて、今では世界各国に広まっ

ていると聞きました。お母さんによると、売店にも、外国の方々が、ツアーで、来ることがあるそうです。外国の方は、

「日本のおしょう油は、おいしいね。」

と、言って、たくさん買っていってくれることもあるそうです。今回の工場見学をして、分かったことがあります。それは、今までは自分の目の前におしょう油があることは、あたり前だったけど、このしょう油は、長い年月をかけて、たくさんの人たちに見守られてやっと私たちのもとにきた、おしょう油なんだと分かりました。これからは、もっとおしょう油を味わって食べようと思いました。



しょうゆ調べ学習分野・審査委員特別賞

# しょうゆは世界のアイドル

神奈川県

茅ヶ崎市立浜須賀小学校5年1組

国光彩花（くにみつ あやか）さん

「いただきます。」

と夜ご飯を食べる時、食卓には、いつもしょうゆを使う料理が並んでいます。豆腐、刺身、焼き魚などが並んでいます。

「いただきます。」

と朝ご飯を食べる時にも、バターライスにしょうゆをかけて、その上に目玉焼きをのせて食べたりします。

と、いつもしょうゆをかかさず食べているけれ

ど、そのしょうゆの事を、あまり知りませんでした。でも、『おいしさのひみつしょうゆ』を読んで、知った事がたくさんありました。

まず、その一。しょうゆは、ほかの調味料と合わせて使ったら、味が変わって、食べ物がいよいよおいしくなるという事。それぞれの味を引き立てたり深めることが出来るのは、すごいと思った。

その二。しょうゆは、魚や肉のくさを消してくれるという事。私は、刺身をしょうゆにつけて

食べるのは、味を良くするためだけと思っていたけど、生ぐさを消す効果もあって、しょうゆはすごいなと思いました。

その三。しょうゆのもとは大豆で、その大豆には、質のいいたんぱく質がふくまれている、しょうゆのおいしさのカギをにぎっているという事。しょうゆのもとは大豆だとは知っていたけど、その大豆に、質のいいたんぱく質があって、おいしさのカギをにぎっているというのは、勉強になりました。

その四。しょうゆは、長い時間と手間をかけて、大事に作られているという事。『しょうゆができるまで』を見て、イラストでかいてあって、すごく分かりやすく、大事に作られているという事が分かりました。

その五。しょうゆは、各地で、色々な種類があるという事。再仕込みしょうゆの様に、色が濃いのもあれば、白しょうゆの様に、色が薄いのもあって、味もそれぞれちがうから、おもしろいなと思いました。

その六。しょうゆは、日本だけではなくて、世界でも人気があるという事。アメリカやブラジルなど、世界中で、さまざまな使い方で使われて、親しまれているから、嬉しいです。

その七。しょうゆは、色々なものにまぜ合わせると、すごくおいしくなるという事。しょうゆとマヨネーズを1…4くらいの割合でまぜる。などと、分かりやすくしっかり書いてあって、梅風味しょうゆは、おいしそうだなと思った。

他にもしょうゆの事はたくさんあって、この『おいしさのひみつしょうゆ』は、クイズが途中で何度もあって、楽しくクイズに答えながら知る事が出来て、すごく良かったです。こんなにすごいしょうゆは、もう、世界中のアイドルです。これからも、しょうゆは世界中で愛されると思います。これからもしょうゆをおいしく食べていきたいです。