

食卓のヒーロー

神奈川県

茅ヶ崎市立浜須賀小学校六年一組

田鍋さくら(たなべ さくら)さん



*注 学年は応募当時のものです

調理室に入ると、机の上に置いてあった醤油が目についた。しょうゆ博士のお手本通り、ホットプレートの上のアルミホイルに、たつぷりと醤油を塗った。しばらくすると醤油はぶくぶくと泡を噴き、香ばしい香りを漂わせた。どこかで嗅いだことのある臭い……。つい昨日、嗅いだような……。そう思い、頑張っと思いつくと、昨日食べた醤油煎餅が頭に浮かんだ。その臭いは私の好きな臭いで、何故だか懐かしみのある臭いだった。

次に、前にある調理台で、しょうゆ博士が、醤油が出きるまでをを見せてくれた。大豆、小麦、塩などが置いてあり、それぞれ見せてく

れた。醤油とは遠く掛け離れていた。そして次に、味噌によく似た物を見せてくれた。それに水を入れたりするのかと思ったら、違った。その味噌のような物から出てきた汁が、醤油になる、と言うのだ。驚きながら見ていたら、網目から、一滴、また一滴と醤油が雫となって落ちてくる。実際、工場では搾り出す、と言っていたが、この雫が醤油なんだと思うと、醤油がとても貴重な物に思えてきた。

家に帰って、醤油を見てみると、今まで何気なく置いてあった醤油が、我が家に無くてはならない物なんだ、ということに気が付いた。何故だか、ヒーローの様に思えた。つい最近食べた鉄火丼も、醤油をかけて食べた。おかずの肉じゃがの味付けにも、醤油を使った。カレーの隠し味に醤油を使う人もいる。よく考えてみると、醤油は分類問わず色々な料理に使われている。使われ方は様々であるが、その料理の味を引き立ててくれていることは確かである。

私の祖母は、塩分を取り過ぎないように、大変気を遣っている。普段の料理の味も少々薄めで、外食に行くとラーメン等には水を足したりしている。そんな祖母の家で、つい最近、見慣れないペットボトルを見た。そのペットボトルには、減塩しょうゆと書いてあった。祖母に普通の醤油とどこが違うのか質問してみた。すると祖母は、「漢字の通り、塩分が控えめのお醤油だよ。おばあちゃんは、塩分を





工場見学部門・最優秀賞

たつの市は、しょうゆが生まれた町

兵庫県

たつの市立小宅小学校三年五組

福島貴咲（ふくし ま きさき）さん



とりすぎると良くないから、いつも減塩しょうゆというのを使っているんだよ。」
と答えた。少し味見をさせてもらうと、普通の醤油より少しだけ、味が薄かった。でも、醤油の美味しさはそのまま、残っていた。塩分をあまり取れない祖母でも、好きになれる醤油があるなんて、凄いなと思った。

一人一人の個性がある様に、醤油の種類も豊富。大豆で出来ているから、身体に良い。

発酵してあるから、長持ちしやすい。色々な食材にあう。我が家にある醤油は、まさに食卓のヒーロー。

たつの市は、しょうゆが生まれた町です。

いぼ川にかかるたつの橋の所を歩くと、しょうゆのおいがすごくして、いいにおいです。おかあさんは、

「たつのは、美しい町やでー。」

と言います。美しい町に、しょうゆのおいもあって、もったいい町になるような気がします。なぜなら、妹をむかえに行く時、よくヒガシマルの前を車でおって、ポンとしょうゆのおいがした時、まごのけしきを見ながら、

「いい町だな。」



と思うからです。

この間、学校からヒガシマル工場の見学へ行きました。おじさんの説明では、昔は、しょうゆを作る時に、人が、ぼうや竹でまぜていたけど、今は、昔とちがってきかいで作っているということです。だから、一時間に9000本もできるそうです。工場の中では、ペットボトルに入れられたしょうゆが次々と出てきていました。わたしは、「へーそーなんだ。しらなかつた。」

と、工場の人のめいわくにならないように、小さなこえで言いました。ほかには、うすくちしょうゆとこい口しょうゆのちがいを教えてもらいました。うす口は、米をまぜるけど、こい口は米をまぜないそうです。そして、この米やほかの原料の塩、大豆など、みんなたつの市の近くでとれるそうです。そして、一番かんじんな水は、いぼ川のその水を使っているそうです。わたしは、たつの市は、しょうゆを作るために、何でもそろっているすごいところだなあと思いました。

わたしが、ふしぎに思ったのは、しろしょうゆです。なぜなら、しろしょうゆが売られているのを見たことがないし、どんな色なのかなあと思ったからです。じっさい作っている所は見られなかつたけれど、おじさんが、

「このヒガシマル工場では、しろしょうゆも作っているよ。」

と教えてくれました。こんど見学に行った時は、ぜひ見てみたいです。しょうゆってまだまだ調べるといろんなことがわかりそうだなあと思いました。

私の家は、お店なのでよくしょうゆを使います。いくらとか、キャベツとか、いろいろなものにしょうゆをかけます。お父さんは、「しょうゆは、あたたかいところにおいたらあかん。」

と、いつもおく場所に気をつけています。よく使うしょうゆだから、大事に使っているんだなあと思えます。ヒガシマルへ行つて、いつものしょうゆがすごいものに見えてきました。そして、それを作っているたつの町は前よりいい町だなと思うようになりました。

梅はどまじへ行った？

秋田県

横手市立増田小学校三年二組

後藤ゆうひ (ごとう ゆうひ) さん



「そんなにたくさんかけちゃだめだ。」

私はなつとうにもとろろにも、だししょう油をかけて食べるのが大好きです。たっぷりかければおいしいのに、パパもばあちゃんも大きすぎです。

「あーっ、全部飲むな！ しるは残せ。」

おそばのたれや、ラーメンのスープを飲むのが好きなじいちゃんも、やっぱりおこられます。

でも、バーバ(ママのお母さん)だけは、

「だしをとったり、かくし味を入れたり、スープが一番お金も時間も

かかってるんだから、残さないで飲みなさい。」
と、ゆるしてくれます。

しょう油って、全部飲めば本当に体に悪いのかな。どのくらいならいいのかな。私は調べてみることにしました。

去年見学した石孫本店と、この前行った安藤醸造のパンフレットを見ました。

どちらも大体食塩分は十五パーセントぐらいで、うす塩でも十二パーセントあります。

「どれぐらいのりょうなんだろう。」
と、困っていたら、

「給食の牛乳だったら、大きじ二はい分ぐらい、塩が入っていることになるよ。」

とママが教えてくれました。

食塩を一日十グラム以下にへらしましょうって、テレビで言っていたから、ずい分たくさん入っているんだなと思いました。

「でも、スープが全部しょう油できていているわけじゃないよね。ラーメン屋さんが作っているのをみれば、わかるでしょ。」

外食や買って来た物ばかり食べていると、たしかに塩分の取りすぎになるけれど、ちゃんと家で作った物を食べていけば大丈夫だってわ

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



かりました。

安心したら、今度はしょう油の種類に、松印がついているのを見つめました。

どちらのお店も、再仕込みしょう油には、「蔵」「百寿」とちがう名前を付けているのに、うす塩、うす口、松印は同じです。

塩がうすい、色がうすい、作り方のちがいで名前が変わるのはわかったけど、松は？

杉だるで作られるから「杉印」ならわかるけど。それでメールで質問してみました。

「二回目にしぼったしょう油は貴重で高い。二回目にしぼったしょう油を、どのくらいまぜるかで、安く売ることができる。今は安くてもおいしくないと売れないので作らないが、松竹梅のランクがあった。」前にしょう油の色を調べた時「三番しょう油でそめたよう」という言葉がありました。梅は下に見られていたんだね。

もつとかわいい名前だったら売れるかも。ネットで調べたら「うつつふ」「はさめず」「魚がよろこぶコレ一本」とかありました。「しょう油チュルチュル」という灯油ポンプも見つけました。しょう油調べって楽しい！

しょうゆはえらい！

青森県

弘前市立時敏小学校五年一組

青木わかな（あおき わかな）さん



私にとって今まで、しょうゆはただの調味料でした。すし屋に行っても、ただしょうゆをつけて食べるだけで、何とも思っていない。納豆についてくるしょうゆもついてきたからかけているので、しょうゆのすごさなんて、全く気付いていません。しょうゆの原料も知らなかったし、しょうゆが、どんなはたらきをするのかも、知りませんでした。

でも、しょうゆの出前授業を受けてから、しょうゆに対しての気持ちが変わりました。授業を受

けたその日から、しょうゆを使うと、「しょうゆって、すごいんだよなあ。」と、いつも思い出します。しょうゆを見つけると、どんな色かなと、すかしたりして観察します。しょうゆって、こんなに奥が深いなんて思いませんでした。これからも、いっぱいしょうゆを使っていきたいと思っています。

しょうゆと言えば、「しょっぱい」とか、「茶色い」といったイメージがありました。

しょうゆは、他の調味料と合わせてもおいしいです。しょうゆにはもともと、五つの味がそろっ

ているから、他のものと混ぜても変な味がしません。甘味、酸味、塩味、苦味、そしてうま味があるとは知りませんでした。

こがししょうゆの香りをかぐと、「せんべい」や、「みたらし団子」みたいな香りがします。これは、しょうゆの五つの香りが、火を通すことによつて、より良くなるからだそうです。

しょうゆ博士は、しょうゆは発酵してできていると教えてくださいました。初めは、

「発酵ということは、カビ？」と思って、カビなんて食べているのか！と、びっくりしてしまいました。しかも微生物に「菌」とついているので、ますますびっくりしました。

麹菌は、しょうゆがつくられるのに大事な酵素をつくりだします。発酵することは、食べものをおいしくしたりするなど、私たち人間に役立つ微生物のはたらきで、くさらせたりしません。カビはカビでも、いいカビと、悪いカビがあることを知りました。

しょうゆにも、たくさん種類があることを知

りました。白しょうゆやたまりしょうゆ、しょうゆはどんなものがあったても、同じ味は一つもありません。その土地の特産物と合わせたり、環境や、原料の種類や味が、オリジナルのしょうゆになっていくんだと思います。

しょうゆは、いろいろな料理と深い関わりがあります。特に郷土料理など、古くから伝わるものには、きつとしょうゆが関係しているのだと思います。

これからは、しょうゆの特徴を生かして、食べ物と共に、おいしく楽しくくらしたいです。いろいろなしょうゆと料理を組み合わせ、おいしく食べたいと思います。しょうゆのどんな味にも合うところを、いっぱい生かしたいです。しょうゆって、おいしいんだな。しょうゆって、えらいんだなあ。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



「おしょうゆ工場」を見学して

大阪府

堺市立熊野小学校四年二組

比樂朱里（ひらく あかり）さん

「んー。いいにおいだな。」

近くを通ると、いつもこおばしい香りがしています。家から自転車で、十五分。そんな場所におしょうゆ工場があります。

夏休みに、そのおしょうゆ工場の見学会にお母さんと、行くことになりました。

おしょうゆは、どうやって作られるのかな。小麦、しお、大豆からできているのは、本で読んだことがあります。でもしお以外は、外国の物だときいて、少しビックリしました。おしょうゆは、

日本で作られているけど、原料は、ゆ入しているんだな。

私が、ふしぎに思っていることが一つあります。それは、小麦、しお、大豆から、作られているのに、おしょうゆはどうして、きれいなむらさき色をしているのかということです。そのなぞが、わかりました。こうじという物が、おしょうゆを発こうさせていました。こうじきんを見せてもらおうと、とても食べ物をおいしくするとは、思えないくらい、ぶ気味な物でした。

「こうじは生きているんだよ。」

おじさんは、そう説明すると、発こうしている物を見せてくれました。

「すごい！ プクプク、プクプクしてる。」

見ると、ガラスびんの中で、みんなが、まじりあって楽しそうにおしゃべりしていました。

「生きているってこういうことなんだ。おもしろいなあ。不思議だなあ。」

夕はんのとき、アジのしお焼きがありました。一口食べるとなんとなく、おいしくないかんじがしました。お父さんが

「しょうゆをかけてごらん。」

と、その時言いました。すこしかけてみると「うわっ！おいしくなった！」

まろやかな味が口に広がりました。おしょうゆは、まほうの調味料なんだ。

すると、お兄ちゃんが教えてくれました。

「英語では、おしょうゆのことを、ソイソースって言うんだよ。」

その横で、お母さんも教えてくれました。

「いつも食べるカレーにも、かくし味で、おしょうゆを少し入れているのよ。」

おしょうゆは何でもおいしくするんだな。

又、おしょうゆをしぼった後のかすは、ちゃんと家ちくのえさにまぜられていることを、工場の人に聞いた時、

「おしょうゆはかんきょうにもやさしいんだな。」と思いました。

大豆、小麦、しおやこうじたちの仲よくなって、長い旅をしてできるおしょうゆ。そんなおいしいおしょうゆだから、しょうゆマヨネーズ、しょうゆ味焼きそばとか、もっと、しょうゆを使った、商品をたくさん作れば売れると思います。

私は、工場見学に行っておしょうゆのことをたくさん勉強することができました。とても楽しかったです。近くにあるので、又行ってみようと思います。



しょうゆ油のもろみと発酵

広島県

福山市立久松台小学校三年一組

石原日向（いしはら ひなた）さん



私が、調べたことは、「しょうゆ油のもろみ、発酵」についてくわしく調べました。その理由は、私はしょうゆ油の中の働きについて、もっと調べたかったからです。

これまでの経験では、社会科見学で「しょうゆ油工場」に行つて、見学したり、「しょうゆ博士」に、来てもらつたり、いろいろな経験があります。だから、私は、発酵やもろみについて調べました。

まず、私が一番くわしく調べたことは「もろみはこうじきんが作るこうその働きによって、さま

ざまにへんかをしてゆく。」とすることです。「発酵」では、大はっけんをしました。それは、「しょう油は半年から一年もかけて作る食品なので、発酵をくりかえしおこなう。」とすることをはっけんしました。

これらのことをまとめると、「いろいろな手をつかわえ、しょう油になる。」とすることでした。

そのほかにも、しょう油はいろいろなせい分を、ほかのせい分に変えたりして、さいごにはしょう油になることもはっけんしました。「発酵」を利

用して、作る食品は、しょう油だけではありません。

「なつとう」や、「ぬかづけ」もしょうゆのよくな発酵食品の一しゆです。しょう油のほかにも、発酵食品がたくさんあり、ぎもんに思いました。

ほかの発酵食品も、しょう油のように、発酵をくりかえすか、またしらべて見たいです。

しょう油にはいろいろな力がねむっているんだなと思いました。

このように、しょう油は、びせいぶつの力をかりて、さまざまにへんかをしていき、発酵をくりかえすのでびせいぶつの働きはすごいです。

さらに、しょう油は、中国から日本につたわり、むかしの人びとがくふうして今のしょう油にしていきました。

それから、次のせだいの人につたわり、今のしょう油になって、むかしの人のちえはすごいなと思いました。

私がしょうゆで思うことは、しょう油にはいろんな「れきし」があることを知りました。これからも、いろいろな食べ物の研究をしてみ

たいです。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



江口博士の出前授業

埼玉県

神川町立神泉小学校五年一組

宮前優奈（みやまえ ゆうな）さん

「ただいま！ しょうゆもの知り博士の出前授業どうだった？」

仕事帰りの母は、一番にその話を切り出しました。私は、出前授業で、おどろいた事、不思議に思った事などをすべて話し始めました。

母と私がこんなにも出前授業を楽しみにしていたのには、わけがあります。昨年、母が働いている、しょうゆ工場見学の記事を書き、審査委員特別賞をもらうことが出来ました。それが一冊の本になり、江口先生の事を知りました。私は、その

本で先生の予習をこっそりしていたので、醤油の原料の質問が出た時は、「よし来た」と思い、手を挙げました。

一つ目の小麦は正解。でも二つ目のこうじ菌は、少し自信がなかったもので、

「こうじ菌…かな。」

と答えました。母が楽しみにしていたのは、この質問だったので、自慢しちゃいました。

江口先生は、私の作文を読んで下さっていて、「いい作文ですね。」

とほめて下さいました。とてもうれしかったです。私は、江口先生は「もの知り博士」と言われているので、とてもえらい人なんだろうと思っています。私達が待っている所に、先生が招かれて入っていらつしやるのかと思ったら、もう博士は教室にいらつしやって、ホットプレートを温めていらつしやいました。そのおかげで、すぐに香り体験が出来ました。お醤油の香りは、甘い香りで、やっぱり食よくをそりました。三時間目だったので、おなかがすいてしまいました。

お醤油の味見体験では、①仕込んで六カ月の諸味②しぼってすぐの醤油③お店で売られている醤油の三つで味比べをしました。六カ月のもろみは、少ししよっぱくて、からみがありました。次の醤油は、甘みがあつて、先に味見した物と同じ物とは思えませんでした。最後は、お店で売られている醤油です。私がいとも食べなじんでいる醤油の味でした。

みんなは、最後のがおいしいと言っていました。私は②の、しぼってすぐの醤油がおいしいと思

ました。きゅうりにつけて食べてみたいと思いました。

家に帰り、パンフレットを見てみると、『しょうゆのもと小麦・塩 畑から、海から、しょうゆ』という見出しが目につきました。そういえば、小麦・大豆は畑でとれるもの、塩は、海水からとれます。私達が、毎日食べているお醤油は、本当の意味で、「すべての大地の恵み」なんだと改めて思いました。だからこそ、日本の人々に愛され、食べ続けられているのだと思います。

最後に、江口先生が話してくださったように、自分で郷土料理を作ることに挑戦し、お醤油のすばらしさを感じながら、味わって食べていきたいと思いました。



初めて知った醤油の不思議

埼玉県

神川町立神泉小学校五年一組

新井彩花（あらい あやか）さん

今日、私は三時間目に、しょうゆ出前授業でしょうゆもの知り博士の江口卯三天先生に醤油マジックを見せてもらいました。

最初は、醤油の匂いについて教えてもらいました。醤油を熱すると匂いはどうなるかの勉強です。熱していない時は、ふつうの醤油のしょっぱい匂いでしたが、ホットプレートの上にアルミホイルをしてそこに醤油をたらした時は、ふつうの醤油の匂いとちがって、醤油に甘さを加えたような、醤油をつけたもちのようなおいしそうな匂いがし

ました。そしてもっと熱していくと、香ばしいせんべいのような匂いがしました。そして次に、私がお母さんの作った煮物を温めるのを失敗した時のような焦げ臭い匂いがしました。私は、醤油を熱するだけで、ちがう物をかいている感覚になるなんて、醤油って他の物とちがって不思議だなあ。と思いました。

次に、醤油の作り方を教えてもらいました。最初に先生が、
「原料はなんでしょう。」

とみんなに聞くと、大豆・小麦・塩などができました。中には、

「砂糖。」

という人もいました。先生が、

「答えは、大豆と小麦と塩です。」

とおっしゃいました。私は、去年、工場見学をしたのに全々覚えていませんでした。私は先生に原料を見せてもらってびっくりしました。大豆は私の予想より半分くらい小さいし、小麦も私は小麦粉のような物を予想していたので、コーヒード豆のような小麦を見て、なにも言われずに、見ていたら、絶対、

「コーヒード豆?」

と言ってしまったなあ、と思いました。塩も私の想像より五倍近く大きかったのでびっくりしました。私の家のより、はるかに大きかったからです。

最後に一番の諸味と二番の仕込んで二〜三ヶ月の物と三番の売っている醤油を食べ比べてみました。諸味はまだ全々液体ではなくて味はみそより少しおいしく感じました。仕込んで二〜三ヶ月の

物は醤油の味と似ているけれど醤油よりだんぜんおいしいと思いました。売っている醤油はいつも私が食べているのと同じで二番の物には、負けていると思いました。

みんなも、

「二番目のがおいしい。」

と言っていました。

私がこの授業ですばらしいと思ったのは、卯三夫先生が、いつでも、

「醤油の原料が何か分かる人。」

というようにクイズにしてくれる所と、原料や仕込んでいる醤油など、実際に見せてくれる所です。

醤油は料理や何かにつける時など色々な時に使うのでとても身近にある調味料です。これから今日のを忘れずに、醤油の事をもっと知り、上手に使っていきたいと思います。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



初めて気がついたしょう油の役わり

兵庫県

養父市立大屋小学校五年

大平千湖（おおひら ちこ）さん

私は、しょうゆ博士と一緒に勉強するまで、しょう油について、興味を持った事がありませんでした。でも、あるきっかけで、しょう油博士をよび、しょう油の不思議や、秘密を考える時間があり、私は初めて、しょう油について深く考えました。最初、先生が、

「明日、しょうゆ博士が学校に来て、しょう油について教えてもらいます。」

といわれた時、私は、

「なんで急にしょう油についてなんて、考えない

といけないんだろう。」

と思っていました。

でも、その次の日、時間になって家庭科室へ向かうと教室中しょう油のいいにおいがしたのです。私は、初めて気がつきました。そのにおいは、私の朝ご飯にも、昼ご飯にも、かかせないような物だったのです。その時に、

「そうか、やっぱりしょう油は、自分たちのくらしを支える、大切な調味料なんだ。」

と思い、それからの授業がとても楽しみになり、

しょう油のを知りたいなと思えました。

授業が始まり、博士に、いろいろなことを教えてもらいました。その中で、私が初めて知ったことは、しょう油を作るには、大豆・塩・小麦、そして『麹菌』という菌が必要だという事です。しょう油作りには、そのような菌もなくてはならないということに、びっくりしました。

学校で勉強した事を、家族のみんなに話している時、お母さんが、

「うちの昔のおばあちゃんは、自分でしょう油をつくってたよ。」

と言いました。私が、びっくりして、

「へーそうなんだ。すごい人だったんだな。」

と思っていたら、おばあちゃんが、

「でも、しょう油を作るには、麹菌が必要だから、大変なんだよ。」

と言いました。おばあちゃんも、そのことを知っていたのです。

そのような、しょう油についての会話を通じて、しょう油の所在がどんなに生活に関わっていた

のかが分かっていきました。

毎日、何も気にせず、食べている料理にかかせないしょう油について、少しの時間考えただけで、もっともつとしょう油が身近に感じました。私の家はうす口しょう油をよく使っているそうです。この勉強から、私が一番思えた事は、これからも、しょう油は、日本人にとって、当たり前前の調味料であってほしいということです。まだまだ、しょう油について分からない事も多いけど、私は、ずっとしょう油の役わりを、忘れないようにしようと思っています。



しょうゆめ

青森県

弘前市立時敏小学校五年一組

藤田和稀（ふじた かずき）さん

「わあー。おいしそう。やっぱりおすしはいいよねー。」

ぼくはお皿にしょうゆをたらした。その時ぼくは、「あのこと」を思い出した。

「あのこと」というのは、前に「しょうゆ博士の出前授業」で、しょうゆについて勉強したことである。そのときまでは、しょうゆはぼくにとつて、ふつうの、どこにでもある、ただの調味料だと思っていた。そんなぼくに、そんなことはないと教えてくれたのである。

まず、しょうゆ博士の花田さんが、しょうゆをホットプレートで焼いてみてくれた。すると、少し甘いおいがした。

その後、しょうゆの作り方について教えてくれた。しょうゆ博士は、

「しょうゆの原料は何？」

と聞いたが、答えられなかった。やはり、しょうゆに関心を持っていなかったからだ。ぼくは、材料すら知らなかった自分をくやんだ。

大豆と水、そして塩が材料であることが分かっ

たので、次は、しょうゆの作り方を教えてもらった。本物を実さいに見せてくれたので、とてもわかりやすかった。その中で、印象に残ったのは、もろみについてのところだ。初め、もろみを見た時、どろのように見えた。けれども、それを布でしぼった時に、しょうゆが出てきたので、すごいとも思ったし、面白いとも思った。

そして終わってから、しょうゆというものを作る大変さ、面白さ、すごさを感じることができた。

教室に帰ってからしょうゆ博士がくれたパンフレットを読んだ。面白いことに二、三ページのあたりに、しょうゆ作りには欠かすことができない菌、こうじ菌の写真がのっていた。プロッコリーのような形で、おもしろかった。

さらに、全国各地のしょうゆマップのようなものがあったので、見てみた。白しょうゆなどの、おもしろいしょうゆがたくさんあった。

家で、しょうゆを使うものは、たくさんある。目玉焼き、野菜いため、おさしみ、ぎょうざも、酢とまぜて、酢じょうゆにして使う。改めて考え

ると、しょうゆというものは、やはり、無くてはならないものだと思う。

最後に、しょうゆについてだが、今まではしょうゆが、あまりにもふつうすぎて、興味も感心も持たなかったが、しょうゆ博士のおかげで、しょうゆが、いつもとちがって見えた。

ぼくは、しょうゆのおかげで、日本食の文化がなり立ってきたんだと思う。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



しょうゆ油出前授業を受けて

群馬県

玉村町立芝根小学校五年三組

金田優華（かねた ゆうか）さん

十一月六日にしょうゆ油出前授業がありました。しょうゆ油もの知り博士が来てくれると聞き、「どんな博士が来てくれるのだろう」と楽しみでした。そしてどんなことを教えてくれるのか、まちどおしかったです。

当日、出前授業は三時間目にありました。朝からとてもわくわくしていました。出前授業が始まると、博士は白衣を着て出てきてくれました。テレビに出て来る博士のようでもかっこ良かったです。

作ったことがあると言っていました。私は、このことを聞いて家でしょうゆ油を作ってみたいと思いました。

三つの原料の中にこうじきんを入れるので、びっくりしました。こうじきんはカビの一種ですが、カビの中にも良いきんと悪いきんがあることを初めて知りました。「きん」と聞くと悪いきんを想像してしまいます。例えば手に付くばいきんです。食べ物をおいしくしてくれるきんを初めて知りました。

初めてもろ味を見せてもらいました。見た感じは、みそのようでした。味見したら味もみそと同じようで、色もみそのようでした。博士がもろ味を味見できることはあまりないと言っていたので、味見ができて良かったです。

今まで、考えたことはなかったけれどしょうゆ油は毎回食事のときに使っていたものでした。私の好きななつとうにもしょうゆを入れて食べます。

お母さんがチャーハンを作るとき、最後にしょうゆ油を入れていました。かおりが良くなりおいし

初めは、しょうゆ油のにおいの実験をしました。いつもは、しょうゆ油のにおいなど気にしたことはなかったですが、とてもこうばしいにおいがありました。

しょうゆ油は、大豆と小麦と塩からできていることを初めて知りました。この授業を受けるまでは、大豆だけでできていると思っていました。お母さんにこのことを質問したら、おどろいていました。お母さんも私と同じで知らなかったようです。おじいちゃんに聞いたら、小さいころに家で

くできると言っていました。しょうゆ油は和食だけに合うと思っていましたが、中華料理にも合うようです。だから何の料理にも合うのかなと思います。

毎日、なにげなく使っていたしょうゆ油ですが、食事のときにしょうゆ油がなかったら、おいしく食べられません。だから、日本人の食事にはかかせない調味料の一つで、なくてはならないそんな食材だと思います。



手作業で温かい伝統の味

奈良県

学校法人帝塚山学園帝塚山小学校5年月組

松井香保里（まつい かほり）さん

身近にあるしょうゆ。しょうゆを作るための手作業のたいへんさと人の温かさを知ることになりました。私は別にしょうゆに興味があつたわけではありませんでした。たまたま、学校の宿題で、工場を調べることになり、私のおじいちゃんの妹さんが、家族で作っている、小杉醤油醸造場へ行ったのです。でも、一歩足をふみ入るとそこは、おどろきと感動の連続でした。

工場の中に入ると、鼻がつうんとするぐらい、濃いしょうゆのにおいがありました。順番に見せて

もらっていると、すごく手作業が多いことが分かりました。特に、小麦を炒る作業はそうでした。かんたんそうに思っていました。たくさん量の小麦を棒でまぜる、しかも、一人でそれをすることは、ほんと休んでいるひまありません。でも、こんな大変な作業がまだたくさんあります。一番手入れ、二番手入れと言って、二回に分けて手入れをします。その時に、上下ひっくり返す作業があります。直接見ることはできなかったけれど、聞いただけでも、しんどい作業だな、こ

れを二回もしないといけないなんて。私はこの作業を何年もつづけてやってこられた人たちは、大変だったろうなと思いました。しかし、私はさらに大変だと思ったことがありました。それは、もろみを作るために、毎日毎日、棒でまぜる作業です。それも、ふつうにまぜるだけでなく、ゆつくりとまぜるのです。だんだん重くなってくるので、すごい力があるそうです。おじいさんは、年をとってきているので、大変だろうな、と思いました。

私のおじいちゃんの妹さんの小杉醤油醸造場は、少人数でやっている中小工場でした。中小工場ゆえに、困ることができます。それは、できる量が少ないので、生産がおいつけなくなっていることです。なぜかというところ、出来上がるまでに、すごい年月がかかるからです。夏をこして作ったほうが、おいしく出来るので、一年以上はかかるのだそうです。私も最初、こんなに身近にあつたしょうゆが、作るのに一年以上かかるのだと聞いて、とてもびっくりしました。

小杉醤油醸造場は、明治からひきつがれたしよ

うゆ屋で、すごい伝統があります。今でも、ずっとひきついだ味を守っています。伝統の味を出すには、力の加え加減や、まぜる速さまで関係してくるのだそうです。力の加え加減は、いろんな物でためし、いっぱい失敗してきたそうです。それに、まぜる速さはいつも変わるので、とても困つたそうです。どっちも何回も失敗したそうです。そうして、ひきつがれた味を守るためには、ずっと苦労していることが、私には分かりました。

私の身のまわりにあるしょうゆは、作るのに、大変な苦労が必要です。だから、すばらしく、温かな、伝統の味が、つづいているのだと思います。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



工場見学について

三重県

玉城町立外城田小学校三年A組

山下華弥（やました かや）さん

わたしは、十月二十九日の、総合の時間に、玉城のミエマンというしょう油工場に、工場見学に行きました。

しょう油の作り方やいろいろな知らなかった事をたくさん教えてもらいました。

仕事をしている人がいる中いろいろな仕事を見せてもらいました。その仕事の中で一番いんしゅうにのこった仕事は、もろみを入れたふくろをざぶとんのようにかさねてしょう油をしほり出していた所でした。そのもろみは出来上がるまでに、

た時、もつとびつくりしました。

おさしみにたまりじょう油をつけずに食べる、すぐく生ぐさいのしょう油はさしみの生ぐさをけしてくれるそうです。甘い物にしょう油をかけて食べると、もつと甘みがますと聞いたので、また今度、しょう油をかけて食べてみようと思います。

わたしは、しょう油が日本になかったらどうなるか、考えてみました。

おさしみが好きな人でもしょう油をかけずに食べる、とさしみの生ぐさいが出て、さしみが食べにくくなると思いました。それにしょう油を使っている料理は、しょう油で味つけをする事がへってしまうし、お母さんたちもしょう油がなくなると味つけがしにくくなると思いました。それを考えると、日本には、しょう油がともひつようではない、せつな物なんだと思いました。それを考えると、料理に、しょう油があると、すこしでもむずかしい料理がすこしかんたんになると思いました。

それを考えた時、やさいや肉や魚もたくさん

6ヶ月かかると教えてもらったので、聞いた時、どうやってしょう油を作るのかというぎもんが少しとけたような気がしました。

しょう油にはしゅるいがあると聞いてわたしは、おさしみにつける、たまりじょう油なら見た事があるけど、こんなにたくさんしょう油にしゅるいがあるとは知らなかったので聞いた時にはとてもびつくりしました。

またしょう油のしゅるいだけではなくて、しょう油のかおりのせい分が三百しゅるいあると聞いて

食べているけどそれよりもたくさんしょう油をつかった料理を食べているような気がとてもしました。わたしはもちろんやさいやも大切だけど自分の中では、しょう油もとても大切な食品の一つだと思います。

しょう油は、人のためになって、かんきょうのためにもなるすごい食品だと思います。

そのしょう油を作ったり、しょう油のけんきゅうをしている人はとてもすごいと思います。そして工場見学や出前じゅぎょうのおかげで、分からなかった事がたくさん分かりました。わたしは、しょう油をつかった料理が大好きなので、これからも料理にしょう油をたくさんつかって、いろんな人に食べてもらって、しょう油というちょう味料をもつとたくさんしゅるいもらいたいと思います。

これからもしょう油のつかった料理をたくさん食べたいと思いました。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



しょうゆ工場じゅぎょぶで学んだこと

岐阜県

瑞浪市立釜戸小学校三年A組

奥田彩花（おくだ あやか）さん

私は、このしょうゆ工場見学で一番いんしょうにのこった事は、しょう油は、ゴミをあまり出さなくて、かんきょうにいい食べ物だと言う事です。なぜなら、もろみをしぼる時に使うぬのも、せんたくきであらって、何度も使うし、もろみで、出たかすも牛のえさとしてゴミですてないからです。今、かんきょうとかが問題になっているので、こういう、食べ物ができると思います。二番目にいんしょうにのこったのは、食べ物の安全についてです。私が見学した工場では、大き

なきかいで、一せいに、しょう油を入れるんではなくて、一本一人の目で見てかくにんしていました。しょう油の工場ではたらいにいる人たちは、じゅうぎょういん十二名、パート五名で人数は、少ないけれど、いろいろなきかいの所に、一人か、二人ぐらいはいて、いつも安全に作られているかどうか見ながらはたらいにいました。今、安全意識が、高められているけれど、このしょう油工場で造られるしょう油は、とっても安全だということが分かりました。

次に、いんしょうにのこったのは、ラベルはりの事です。ラベルは、こい口しょう油、うす口しょう油など、いろいろなしょう油のしゅるいがありますが、ラベルもいろいろあると思いますが、スーパーマーケットでは、一本たりとも、まちがっていることは、ありませんでした。

次は、しょう油についての事です。学校で習った時は、しょう油は、三百種類の香りの成分があると書いていたし、しょう油は、生臭さを消す事や、しょう油を使った料理は、日持ちします。それに、しょう油は胃のはたらきを活発化し、消化を助けるはたらきあって、モリモリ食欲がわくかもしれないと、書いてありました。しょう油は、料理につけるとおいしいと言う事だけじゃなくて、体にもいいということが分かりました。

しょう油は、かんきょうにもよく、安全で体にもいいことが分かって、私たち人間にとつて、さい高の食べ物ではないかなと思います。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



しょうゆ油たんていだん

福岡県

宗像市立日の里東小学校三年二組

玉寄梨生（たまさき りせ）さん

わたしたちは、学校の社会の時間にたくさんしょうゆの事を調べてきました。そしてそれが本当かをたしかめるためにしょうゆ工場へ行きました。その学校で調べたことも、もちろんあつたけれど、もっと大きなヒミツもかくされていました。

工場で見つけたヒミツその一。

大きなかまがありその中に何トンも大豆がはいります。そして何度もその大きなかまでかきまぜます。そして何回か回したら一度ふたを開け、かまの中の横についた大豆を男の人がかまの中に

入っていつしょうけんめいとして中心にもどしていました。そのかまの大きさも半ばじゃなく、日の里東小学校の三年生六十四人みんなが入ってそのままかまを回すとみんなおいしいざいりょうになってしまいうぐらいの大きさです。そのぐらい大きなかまでした。

工場で見つけたヒミツその二。

いつもわたしたちがスーパーマーケットで買うしょうゆはえき体だけど工場ではなぜかドロドロでした。工場の人に聞いてみました。するとえき

体とかすがあると教えてもらいました。とてもおどろきました。

工場で見つけたヒミツその三。

しょうゆが出来るまでに半年かかるのは、わかっていただけど6か月もえき体とかすをかままでせていました。そのかまも半ばな大きさじゃありませんでした。何メートルも下につづいていてだれかが落ちても助けられないぐらいでまるでそこなしぬまのように深くほつてあるそうです。そのそこなしぬまのようなかまの外から見たらけっとうあさく見えるけどほんとは深いそうです。ビックリしました。

工場の人に聞いたこと。

小麦はカナダから来ていて、大豆も外国から来ている。でも、もちろんむなかたの大豆も使われているそうです。しょうゆはしょうゆでもしゅるいはたくさんあるんです。

「こいくちしょうゆ」や「うすくちしょうゆ」や「たまりしょうゆ」それから、「さいしこみしょうゆ」に「しろしょうゆ」のように、しょうゆは

しょうゆでも一つ一つさまざまな味のしょうゆです。もうしょうゆの事なら何でもわかるからしょうゆたんてい終了です。



しょうゆ油の事を学習して

福岡県

宗像市立日の里東小学校三年二組

太田凜（おた りん）さん

夏休み前、小さな大豆を学校の畑に植えました。大豆は、お水をあげると自分でぐんぐん大きくなり、えだ豆ができました。一人六つぶずつ味見をしたら、みずみずしくって、新せんな味でとてもおいしかったです。寒くなるにつれてカリカリの大豆ができました。

国語のじゅぎょうの中で、大豆がいろいろな食品に使われていることや、畑の肉とよばれるほど、タンパクしつがたくさんふくまれている事をべん強しました。今まで知らなかった事ばかりで、とっ

てもおどろきました。

また、社会科見学で、マルヨシしょう油工場に行きました。その中で、わたしが一番思い出にのこったのはもろみをなめた事です。大きな入れ物にたくさん入っていて、茶色のたれの中につぶつぶした物が中にまぎっていました。そのもろみの色ともろみの味がしょう油って感じがしました。その味はからいような、にがいような、おいしいような感じがしました。

わたしは、今までしょう油のざいりょうは大豆

だけだと思っていただけとはじめてしょう油のざいりょうが大豆、小麦、しお、だと分かりました。またまぎっている事や、体の中の「い」を元気にするはたらきがある事や、バイキンをやつつける力がある事をはじめて知りました。だからわたしは、

わたしは、しょう油がものすごく大好きになりました。

「しょう油ってすごいな。」
と思いました。いつも、わたしは、しょう油にきょう味をもつてなかったけど、マルヨシしょう油見学を終えて、

「しょう油ってすごいな。今まであたりまえに食べていてしょう油さんほんとうにごめんね。」
と今は思っています。しょう油がないと食事がおいしく食べられないと思います。わたしは、これで、

「しょう油があったからよかったな。しょう油はすごいな。やっぱりしょう油のはたらきは、思ったよりよかった。マルヨシしょう油見学に行つてよかった。」

と思いました。大豆やしょう油の事をべん強した

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



大豆について調べて

愛知県

武豊町立富貴小学校五年三組

田中はるな（たなか はるな）さん

私は、総合の学習で大豆について調べています。その中で私はしょうゆについて調べることにしました。

その学習の中で十月三十日に、日本しょうゆ協会しょうゆ博士に来ていただき、しょうゆについていろいろ勉強させていただきました。しょうゆをホットプレートであたためたら、みたらし団子のようないいにおいがありました。こうじきんもみせてもらいました。そして一番心にのこったのは、もろみの味でした。もろみはそうかんたん

なめたりできるものではないので、食べさせてもらえると聞いたときとてもおどろきました。もろみはとても塩からかったけど、おいしかったです。しょうゆについてとても勉強になった一日でした。このしょうゆ博士に来ていただいた日から、しょうゆについて調べていたことがとても早く調べられるようになりました。しょうゆについての資料があまりなかったため、とてもよい資料になりました。

また、十一月十四日の学校公開日には食生活改

善協議会の方に来ていただき、とうふのおまじゆの作り方をおしえていただき、いっしょに作らせてもらいました。とうふでおまんじゅうなんて聞いたことがなかったので、少し不安でしたが、でも食べてみたらもちもちしていておいしかったです。白玉粉を入れたからもちもちしていたのかなあと思いました。それにゆでて作ったので少しプルプルしていて、きなことうぐいす粉をまぶしても中はプルプルのままでとてもおいしかったです。とてもかんたんにできたので、休みの日とかにお母さんといっしょに作ってみたいです。

そして大豆からできる代表的な調味料がみそです。私がつんでいる愛知県では、いろいろな食べ物にみそをかけます。みそカツやみそにこみうどなど、みそをたくさん使います。愛知県の人はどうしてこんなにみそが好きなんだろうと思います。

しかし、こんなにいろいろな料理につかえておいしい大豆ですが、自給率が五パーセント以下ととても低く、私たちが食べている大豆のほとんど

が輸入品です。輸入している国と仲が悪くなると、輸入ができなくなったら、なっとうもきなこもしょうゆやみそだって食べられなくなります。それに地球の人口は、どんどん増えていきます。だからこのままだと食料不足がおこります。だから私たちは学校で大豆を育てています。私たちだけでなく、日本のいろいろな人が大豆を育てれば、自給率も上がるし食料不足もおこりにくくなると思います。だから私は来年も大豆を育てたいです。

私は大豆からできるしょうゆもみそも、きなこやなっとうも大好きです。初めはきなこやなっとうが大豆でできていたなんて知りませんでした。でも今は分かります。そしてこんなにいろいろな使えて、おいしいお豆はなかなかないです。大豆はすごいと思いました。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



大豆の学習で学んだ事

愛知県

武豊町立富貴小学校五年一組

井上晃次（いのうえ こうじ）さん

ぼくたち五年生は、総合的な学習で、大豆について調べています。大豆から、いろいろな食品が作られます。しょうゆ・みそ・とうふ・なっとう・もやし・きなこなどです。

ぼくたちが住んでいる武豊町は、たまりやみそで有名です。そこで、しょうゆもの知り博士に出前授業をやってもらい、しょうゆの種類や作り方など、いろいろなことを教えていただきました。その授業で食べたもろみは、思ったよりおいしかったです。ホットプレートで温めたしょうゆは、

とてもいいにおいがありました。

別の日には、武豊町食生活改ぜん協議会の方に来ていただき、とうふでおやつをつくりました。とうふとミックス粉を混ぜて、あんこの中に入れてゆでるだけで、かんたんに作れました。家でもやってみたら、学校と同じようにとてもおいしく作れたのでよかったです。とうふがおやつになるなんて、信じられないと思ったけど、食べてみるとおいしくてびっくりしました。

大豆は、たんぱく質が豊富なので、「畑の肉」

といわれています。また、生活習慣病を予防する働きがあるともいわれています。

日本人が、現代のように肉を食べなかった昔は、しょうゆ・みそ・とうふなどの、大豆を使った食品をたくさん食べていたんだと思います。現代の日本人は、和食よりも洋食を好む人が増えてきたので、生活習慣病やひ満の人が増えてきました。せっかくだと大豆という栄養満点の食品があるのだから、ぼくたちは、もっと伝統的な日本食の良さを、見直さなければいけないと思います。ぼくも、みそしるやとうふなどを、好ききらいしないで食べなければいけないと思いました。

最近では、大豆からとった豆にゆうが注目されています。飲み物やデザートとしてお店に売っています。

このように、大豆は、いろいろな食品にすがたを変えて、ぼくたちの身近なところにあります。ぼくたちは、昔の人のように、しょうゆやみそなどの、昔からある大豆食品と、豆にゆうのような、新しく出た大豆食品を、毎日の食生活にうまく取

り入れて、健康なくらしが送れるようにしなければいけないと思います。

ぼくは、この学習で分かったことを、家の人も伝えて、家族みんなが健康な生活ができるようにしていきたいです。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



これからもずっと生きていくるみそ・たまり

愛知県

武豊町立衣浦小学校六年一組

榊原啓人（さかきばら けいと）さん

みそ・たまりの学習を通して、学んだこと、思ったことがあります。そのうちのひとつは、スーパーのみそ・たまりと専門店のものとの値段のちがいです。

スーパーものの多くは、そんなに高くありませんでした。しかし、武豊の専門店では、国産大豆と食塩しか使っていないので、高かったです。

ぼくは、武豊町のみそ・たまりをいつも買っています。こくがあつて、とてもおいしいです。スーパーに売っている一般的なものもたまに使って

ますが、あまりおいしくありません。武豊のみそ・たまりを買わない人は、値段が高いことを理由にしていますが、おいしいので、ぼくはこのくらいの値段でちょうどいいと思います。

ほかに、みそ・たまり追究を通して思ったことがあります。それは、もつと武豊のみそ・たまりを食べる人が増えてほしいということです。クラスでどのくらいの人が食べているか聞いたところ、ほんの少ししか食べている人はいませんでした。その理由は、やはり「値段が高い」というこ

とがいちばんでした。でも、武豊町に住んでいるのだから、ぼくは武豊のみそ・たまりを使っていると思います。

武豊町ではみそ・たまりを作っている店がだんだん少なくなっています。昔は、四十くらいあった店が、今では六軒くらいになってしまいました。だから、僕たちが、武豊のみそ・たまりを買って、今残っている武豊町のお店がこれからも続いていくようにしたいです。武豊のみそ・たまりは、おいしいし、体にもよいので、みんなに買ってほしいと思います。

そして、武豊町の人たちに、もつと武豊のみそ・たまりを宣伝してほしいです。有名になれば買ってくれる人が増えるでしょう。そうすれば、この店もつぶれないだろうし、これからもずつとみそ・たまりづくりはなくならないと思います。みそ・たまりづくりが続いていくと、ぼくもうれしいし、店の人たちもうれしいはずです。

ぼくは、この学習を通して、みそ・たまりづくりが続いていくために、ぼくたちに何かできるこ

とはないかを考えました。今は、まだあまり思いつかないけど、これからクラスのみんなと協力して、がんばっていききたいと思います。

ぼくたちに見学をさせてくれた中定商店のみなさんに今度会ったら次のメッセージをおくりたいです。

「中定商店さんへ。これからもがんばってください。応援しています。ぼくは、おいしいみそ・たまりをずつと食べたいです。」

このみそ・たまり学習で、ぼくは、武豊町のことが前よりもずつと好きになりました。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



発酵・もろみ・成分の働き

広島県

福山市立久松台小学校三年一組

鶏内瑠花（かいちるか）さん

わたしは、発酵、もろみ、成分の働きについて調べました。

なぜわたしが発酵、もろみ、成分の働きについて調べたかというと、しょう油を作る時にひとつよくな事、どんなふう役に立っているかをよく知りたかったからです。

今までの経験で、そう合のべんきょうで、しょう油を作るたいけんをしたりしてもろみや、しょう油を味みしてみても

「どうしてこんなにいい香りがして、おいしいん

だろう？」

とふしぎに思ったので、きょうみがだんだんふえてきたからです。

まず、「発酵」という物は、こうぼ菌や、細菌などの働きで物のせいしつがかわる事です。

これらのほかに、発酵によってさまざまな物にわかります。たとえば、ぶどうを使ったワインは、ぶどうを発酵させて作られていてしょう油の仲間です。

次に、「もろみ」という物は、出来あがったしよ

う油こうじに食塩水をまぜた物です。

もろみは、こうじ菌が作るこうその働きでさまざまにへんかします。

しょう油の作り方の一部分は、大豆を発酵させて作ると、発酵によって大豆からうまみが出るといわれています。

また、発酵やもろみがい物の物もたくさん菌などのしゅ類がたくさんあります。

たとえば、しょう油にひつような物の大豆のたんぱくしつは、うまみのせい分にかわり、小麦のでんぷんは、甘みなどのせい分にかわり、食塩水には、ざつ菌がふえないようにする働きがあります。

このように、発酵や物に役立ち、また、たんぱくしつなどの働きなどで一つ一つちがうやくわりをしてしょう油は、作られていて、発酵やもろみ一つ一つの働きにおどろきます。

また、わたしたちの目に見えない所でも、さまざまな菌が働いている事が分かりました。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



醤油のすばや

神奈川県

茅ヶ崎市立浜須賀小学校六年一組

油谷圭香（ゆたに けいか）さん

「わあ。かけすぎた。」

私は家でよく醤油を使います。私の家では、お父さんが釣りが好きなので、魚を釣ってきました。そのたびに醤油が少なくなっています。お母さんが言うには、醤油は生ぐさを消してくれたり、日持ちを良くしてくれる物だと言います。それに、醤油には大豆もはいつていると聞きました。

私はある日、おばあちゃんに醤油は何からできているのかを聞きました。すると、おばあちゃん

「醤油は、大豆と小麦と塩からできているんだよ。」と言いました。私は、その三つで醤油ができてい

る事を初めて知りました。私は、醤油をかけすぎると体に悪い、とかわたてられているけれども、本当は体に良い物なのかと思

いました。その事をお母さんに話すとお母さんは、

「体に良いと言えば良い物だけど、使いすぎたら

聞きました。お母さんは、

「醤油には、すぐれた性質がある塩や、醤油には欠かせない香りや甘味を生み出す小麦、たんぱく質という栄養素がたくさんふくまれている大豆などを使っているから、とても体に良いのよ。」

と言いました。私は、本当に醤油は食事に欠かせない物だと思いました。

私はお母さんから聞いた話を、お父さんに言いました。すると、お父さんはすごい事を教えてくださいました。

「醤油の香りの成分は何種類あるのか知っていますか？」

と聞いてきました。私は、

「百種類ぐらい。」

と言いました。お父さんは、

「違うよ。醤油の香りの成分は三百種類ぐらいあるんだよ。」

と言いました。私はすごくビックリしました。醤油の香りの成分の種類が三百種類もあるなんて、初めて知りました。私は醤油の事を全然知らな

かったけど、醤油はすごいという事だけ分かりました。これからも、醤油を食卓に置き、いっぱい使っていきたいです。

しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



奥野はかせの出前じゅぎょひんじょう

三重県

玉城町立外城田小学校三年A組

福井里菜（ふくい りな）さん

十月二十九日、月曜日に奥野はかせの出前じゅぎょがありました。わたしは、しょう油の事をあんまり知らなかったので、奥野はかせが来てくれてよかったです。

はじめ家庭科室に入ったしゅん間から、しょう油のおいがしてきました。家庭科室でじゅぎょが始まりました。しょう油のしゅるいが、五つもあったなんて知らなかったです。

でも、カビが中に入っていたと聞いて、わたしは、

「えー。しょう油には、カビが入っていたの。わたし、しょう油をつけて、おもちとか食べてしまった。」

と思いました。そして、後の話を聞いていると、カビはカビでもいいカビだったのでそれを聞いてわたしは、ホッとしました。また、どんどん話を聞いていると、しょう油が赤色の事が始めて分かりました。ライトをてらさないと見えないみたいです。すきまから、ライトが見えて、ちょっとまぶしかったです。

奥野はかせがいる近くに行つて、もろみや、塩を見せてもらいました。わたしは、塩をちよつとふつて、音を聞いてみました。塩は、「shimizu」と聞こえました。

次はホットプレートの上で、しょう油をぬってみました。鼻の所に「ぷーん」とおいがしてきました。わたしにとつては、やきおにぎりのおいだなあと思いました。ほかにもいろいろバーベキューのにおいがありました。その後、小さいスプーンでしょう油をなめてみました。まずは、こい口から油をなめました。こい口なので、やつぱりからかったです。つぎつぎ、うす口、たまりいろいろなめてみました。わたしにとつては、

「たまりしょう油が一番いいなあ。」
と思いました。ちよつとからかったけど、こおばしくて、おいしかったです。それから、たまりしょう油を何度もなめてみました。けっかてきに、「やつぱり何度もなめてもたまりしょう油が一番だなあ。」

でも、

「人、それぞれだからべつに何でもいいやあ。」
そして、わたしが何よりすごいなあと思つたのは、
「カビが入っているのによく、しょう油はあんなにいい味をたもっていられていいなあすごいなあ。」

でも、奥野はかせが来てくれたおかげでその答えが分かりました。本当によかったです。
学校が終わつて、お母さんにしょう油の事をいろいろ、教えてあげました。お母さんは、
「えつ。しょう油にカビが入っていたの。」
と言っていました。それを見てわたしは、心の中で

「親子は、やつぱり同じリアクションをするなあ。」
と思いました。でも、お母さんの顔もちよつとおもしろかったです。それから家族みんなにしょう油の事をじましました。ほめられてうれしかったです。



しょうゆめ工場の見学をして

徳島県

三好市立川崎小学校五年

梅本彩（うめもと あや）さん

十月二十四日にしょうゆ工場の見学をした。私は、しょうゆができるまでのことをよく知らなかった。なので、ドキドキしながら工場の中へ入った。

初めにビデオを見た。しょうゆの種類とかにいろいろがよくわかった。おどろいたのは、しょうゆのおいさだ。約三百種類もあるそうさ。熱したフライパンにしょうゆを入れ、においをかいだ。しょうゆの種類ごとに少しずつにおいがちがう。でもとても香ばしい。

次は、いよいよ工場内の見学だ。工場の中へ入る前に手洗いをし、ローラーで服についているほこりなどをとった。その後、小さな部屋に入った。何をやるんだらうなと思いつながら入ると、「ビュー」と強い風がふいてきた。エアージャワーといって空気力でほこりをとっているのださうだ。これでやっと工場の中へ入るじゅんぴができた。

長い階段を上っていると、しょうゆのにおいがぷーんとしてきた。いいにおいだなと思って

上っていくと、着いたのは、大きなタンクがいっぱいある部屋だった。あの中には何が入っているんだらうなと思いついてみると、

「できたしょうゆがいっぱいこのタンクの中に入っているんだよ。」と教えてくれた。

こんなにいっぱいおしょうゆがつくられているんだなと思いつながら、また階段を上ると、別の部屋についた。そこは理科の実験をするみたいな道具がいっぱいあった。きょう味深く見ていると、おねえさんが

「これ、ちよつとなめてみ。」

と言つてわたしてくれたのは、ちいさな紙片。紙の色がうすいオレンジ色からこいオレンジ色に変わった。今度は、それと同じようにしょうゆにもつてみた。そうするとうすいオレンジ色からこいオレンジ色に変わった。この部屋ではつくられたしょうゆなどの製品が決められた酸度であるかどうかを調べているのださうだ。おしょうゆは酸性ださうだ。この酸性のしょうゆが、料理を引き

立て、塩からさをおさえて、味わいを深くしてくれているのだ。

工場見学が終つて、工場の案内をしてくれたまなべさんに質問をした。働いている人の数や作られているしょうゆの数や種類などがわかった。しょうゆを作るのはとても時間がかかることや食べ物をつかっているのか、えい生管理にとっても気を使つていることなどがわかった。



八木さわ商店に行つたよ

岩手県

陸前高田市立長部小学校三年

小泉利沙（こいずみ りさ）さん

わたしは、八木さわ商店に行つてきました。八木さわ商店でいろいろなことを教えてもらいました。

まず、はじめにしょう油やみそについて勉強しました。しょう油には三百しゆるいのおいがあるそうです。八木さわ商店の人がしょう油をこがしたとき、わたしはおもちをやいたときのおいにくいかなと思いつかなかつたけれど、三百しゆるいものにおいがあるなんてすごいと思いました。あと、しょう油のげんりょうは大豆、小麦、塩だそ

うです。小麦もしょう油に入っているなんて知りませんでした。大豆にはお肉と同じたんぱくしつというえいようが入っているそうです。小麦にはでんぶんが入っているそうです。わたしは、大豆や小麦にえいようが入っているとはじめて知りました。

八木さわ商店の人が、

「大豆は市内でとれた大豆を使っています。」
と言っていました。まさか、高田市内の大豆を使っているなんて知らなかつたのでおどろきました。

また、小麦や塩も岩手でとれた物を使っているそうです。

ほかに、工場は二百年前にできたそうです。かべがりっぱな昔風のくら作りのたて物でした。古かつたけども二百年前にできた工場とは思えません。とてもがんばりょうだなと思いました。

八木さわ商店の人に、

「何かしつ問はありませんか。」

と言われて、だれかが、

「何人はたらいしていますか。」

と聞きました。そしたら、工場には10人、つけもの工場には20人いることが分かりました。他にもはんぱいに行く人は6人で、じむしょには6人で全員で42人いるそうです。しょう油の他にもつけもの工場もあることが分かつたし、たくさんの方がはたらいしているんだなと思いました。

こうして、大豆はなつとみやみそ、しょう油などいろいろな食品にすがたをかえていることがわかりました。むしたり、目に見えない生き物の力をかりて食べるほうほうも知ることができました。



社会貢献する小作米

秋田県

横手市立増田小学校五年一組

後藤のはら（ことう）のはらさん

みちのくの小京都と呼ばれる秋田県角館町にある『安藤醸造元』に私は来ている。

しょうゆ工場の見学は三回目。一回目は三年生の時、国語の教科書にある「姿を変える大豆」の勉強で、町内の『長坂商店』に。

二回目は四年生の時、社会の調べ学習で、全部手造りの古い蔵『石孫本店』に。

三回目は五年生の今、家庭の調理実習でみそしるを作ることになり、みそを買いに行ったら、しょうゆ工場を見せてもらえることになったのだ。

でも、このお店にしょうゆ工場があるなんて想像できない。京都の祇園のようなふんいきで、「通り」と呼ばれる通路には商品が美しく並べられ、右には明治時代そのままの部屋、左にはレンガ造りの蔵がある。広い屋しきは観光客であふれていたからだ。

「ふだんの生活を観光客に見せているの。江戸時代から地主として住んで、小作米でみそやしょうゆを作ってきたから、社会貢献みたいなものかな。」

案内してくれた大おかみさんは、いろいろお茶を入れながら、ニコニコ説明してくれた。

はじめに、店の名前がどうして○○商店とか○○しょうゆ工場でないのか質問した。

「醸造ってカビの仲間の麹を使って、伝統的な発酵食品を作ることなの。お酒もしょうゆもカビの生えやすい日本の気候や醸造技術のおかげでおいしくなったのよ。先祖が苦労して醸造技術を取得したから、お店の名前に残しています。休まず働け、楽しく働けが先祖の方針なので。」

そうか、しょうゆを作る人って伝統を大切にする人が多いんだ。石孫本店も、石川孫左工門という先祖の名前だった。

次に、他のしょうゆ工場とちがう所、自まんできる所を聞いた。

「水の殺菌装置かな。うちのしょうゆは無添加だから、長くおくとカビた。すっぱくなったと苦情が来た。何とかできないかと考えて、やっと導入できたの。高価だし重いし、とうとう古い蔵をこわすはめになったけど、人の口に入る物だから、

安全な物じゃないとダメ。安全へのこだわりがうちの自まんな。」

そうか、安藤のしょうゆはスーパーのしょうゆ三本分もすると言われているけど、ねだんには安心料も入っていたんだ。

それから、観光客は入れない、しょうゆ仕込み蔵も見せてもらったから、どこもみなピカピカにそうじされていてびっくりした。

「古い教室だからそうじをさぼっても分からないや」

なんて言ううちのクラスの友だちにも見せたいな。

秋田の工場見学をさせてくれた三軒とも「安全」と「おいしさ」にこだわっていた。

今度はよその県の大工場を見学して、その工場のこだわりも知りたくなった。

※後藤ゆうひさんの作文は16頁に掲載しています。



しょうゆって本当にすごい
第2回しょうゆ感想文
コンクール入賞校



団体奨励賞

全員が書き上げることができた、
醤油がもっている魅力

新潟県

上越市立春日新田小学校



——きっかけは、些細なことが重なって

学校が「しょうゆもの知り博士の出前授業」を呼ぶことにしたのは、些細なきっかけだった。その年の5年生の年間を通じた学習テーマが「食」であったこと。そして、講師の招聘に関してお金が必要ない、という部分。

そうして呼んだしょうゆ博士は、実に巧みに「しょうゆ」の魅力を子どもたちに伝えてくれた。目を輝かせ、食い入るように博士の一举一動に集中する子どもたち。授業のあとの、気持ちの高揚。

この子どもたちの感動を、かたちにしたい。先生方はちょっとだけ、子どもたちの背中を押してみる。「作文コンクールがあるよ。みんな、書いてみない？」

食メニューを考え、調理する、と展開していった。子どもたちは、栄養バランスの観点から和食の良さに着目すると同時に、調味料の「しょうゆ」についても少しばかり意識し始めていた。

しょうゆの出前授業が行われたのは、まさにこのタイミングだった。諸味や搾りたてのしょうゆといった本物に触れ、香りをかぎ、見て、触って、味わう、といった授業から、子どもたちは、これまで知識として学んできただけの食の奥深さを、実感を伴って深く理解することができた。

——表現をすることで心も解放される

春日新田小学校が少しばかりユニークであったのは、「表現すること」にも力を入れている点だろう。国語科と連携した展開として「作文を書いてみよう」ということになったのも、ごく自然な流れであった。

書き始めた時には、1枚しかかけないよ、という生徒も結構いました。そこで、「あれはどうだった?」「これはどうだった?」とどんどんと問いかけをして、体験をもう一回掘り起こすようにしていったんです。すると、子どもたちのの中から、「あれはああだった」「こうだった」とどんどんと書くことが出てきたんですね。そうして清書してみると、誰一人として脱落することなく、全員が400字詰め原稿用紙の3枚を書き上げることができました」と、担当教員であった竹田正子先生は、驚きをもって子どもたちの成

——知識だけの食育から、実感を伴った理解へ

上越市立春日新田小学校は、周辺地域の中でも児童数が多く、819人（2008年5月現在）の子どもたちが通う、活気に溢れた小学校だ。しょうゆもの知り博士の出前授業を受けた「ひまわり学年」の生徒、約160人は、5年生だった2007年の秋にこの授業を受けている。

ちなみにこの「ひまわり学年」という呼び名は、入学から卒業までの6年間を通じた、学年全体のニックネームだ。ひまわり学年では、5年生の7月から「食事バランスガイド」を使って、「食」と「食生活」について学び始めた。9月で「調べ学習」を進め、11月で実際に料理を作る。ここでは朝食に重点を置き、食事バランスを踏まえた朝

長を語る。

子どもたちの中には、いろいろな子どもがいる。時間が足りなくて発言が出来なかった子、遠巻きに博士を見ているだけの内気な子、などなど。子どもの中には「みんなが手を挙げたから指してもらえなかったけれども、自分のはあの答えを知っていたんだよ」と、悔しい思いを抱く子どももいる。けれども、そういう子も、作文を残すことでその思いをきちんと解放できる。

全員が書き上げたということを振り返り、同校の後藤清代校長はこう語る。

「改めて、体験を振り返ることの重要性を実感しました。全員が作文を書き上げることができたのも、そこで『心が動いた』からこそ。感動がないと、表現は生まれません。子どもが『書きたい!』という気持ちになるだけのものを、あの出前授業は持っていたんですよ。そこで、子どもたちは感動し、学び、何か大切なものを掴み取ったんです。だから、全員が作文を書き上げることができた。全員が興味を持ったということは、本当に凄いことなんです」