

2014年2月1日 NEWS RELEASE No.104

『第8回 しょうゆ感想文コンクール』入賞者決定！
—全国の小学生(3年～6年)から、634点の応募—

日本醤油協会(会長 濱口道雄)では「食育」推進の一環として、「第8回しょうゆ感想文コンクール」を実施いたしました。

この感想文コンクールは、食育事業として協会が実施している「しょうゆもの知り博士の出前授業」と「工場見学」に連動した企画で、全国の小学生(3年生～6年生)を対象に、出前授業や工場見学で学んだこと、体験したことを感想文という形で記録にとどめることを目的に、広く自由な発想の感想文を募集する企画です。

昨年12月13日(金)に応募を締め切り、全国の児童から2つの部門に合計634点の応募をいただきました。それぞれの部門に日本の伝統調味料である“しょうゆ”について、子供らしい感性豊かな感想文が数多く寄せられました。

去る1月22日(水)に、下記の選考委員による「審査委員会」を開催し、厳正な審査の結果、別紙のとおり、各部門の受賞作品を決定いたしました。

なお、「審査委員会」では、予備審査を通過した48点の作品の中から、A:創造性(構想力)、B:文章力、C:発展性、等を選考基準として、厳正な選考を行いました。

《第8回「しょうゆ感想文コンクール」審査委員(敬称略・順不同)》

奈須正裕(上智大学総合人間科学部教授)
畑江敬子(昭和学院短期大学学長/お茶の水女子大学名誉教授)
松田博康(玉川大学教職センター教授)
若手三喜雄(共栄大学教育学部教授)
正田 隆(醤油PR運営委員会委員長)
金子 収(日本醤油協会専務理事)

また、「第9回 しょうゆ感想文コンクール」は、本年4月より開始いたします。(応募締め切り:平成26年12月12日(金))。これまで以上に全国の多くの児童の皆さんからのご応募をお待ちしています。

第8回しょうゆ感想文コンクール入賞者一覧

2014年2月1日

主催：日本醤油協会

審査委員：奈須正裕（上智大学教授）

畑江敬子（昭和学院短期大学学長）

松田博康（玉川大学教授）

若手三喜雄（共栄大学教授）

正田 隆（PR 運営委員会委員長）

金子 収（日本醤油協会専務理事）

賞名	受賞者詳細				
1. 最優秀賞 (各部門1点・計2点)	出前授業部門	人気マジシャン! しょうゆさん		福井 美湖	
	三重県	志摩市立波切小学校	5年		
	工場見学部門	おいしいしょうゆと店員さん		園原 美咲	
群馬県	みどり市立大間々南小学校	3年			

2. 優秀賞 (各部門1点・計2点)	出前授業部門	しょうゆのなぞ		加藤 瑞己	
	岐阜県	羽島市立堀津小学校	3年		
	工場見学部門	大豆のパレード		眞子 愛梨	
岐阜県	海津市立吉里小学校	3年			

3. 佳作 (各部門5点・計10点)	出前授業部門	しょうゆにびっくり		常木 麻衣	
	富山県	高岡市立戸出東部小学校	5年		
	出前授業部門	しょうゆの出前じゅぎょう		大嶋 葵	
	岐阜県	羽島市立堀津小学校	3年		
	出前授業部門	しょうゆ大好き		山本 真菜	
	三重県	度会町立度会小学校	3年		
	出前授業部門	ふしぎで知らない調味料		坂上 舞	
	大阪府	八尾市立南山本小学校	3年		
	出前授業部門	しょうゆにはひみつがいっぱい		伊藤 七海	
	宮崎県	高鍋町立高鍋東小学校	3年		
	工場見学部門	岡直三郎商店		佐々岡 司幸	
	群馬県	みどり市立大間々南小学校	3年		
	工場見学部門	山川工場のひみつ		馬場 望	
岐阜県	海津市立吉里小学校	3年			
工場見学部門	しょうゆのことがたくさん分かった		山田 好純		
岡山県	浅口市立金光小学校	3年			
工場見学部門	しょうゆ工場のひみつ		磯部 皓喜		
福岡県	宗像市立日の里東小学校	3年			
工場見学部門	しょうゆ工場を見学して		藤田 啓祐		
福岡県	宗像市立日の里東小学校	3年			

4. 審査委員特別賞 (各部門1点・計2点)	出前授業部門	しょうゆ出前授業		山本 みなみ	
	福岡県	北九州市立長行小学校	6年		
工場見学部門	しょうゆについて		山本 清楓		
岡山県	浅口市立金光小学校	3年			

賞名	都道府県	学校名
団体奨励賞 (1校)	岡山県	浅口市立金光小学校

※学年は平成25(2013)年度です

「第8回しょうゆ感想文コンクール」最優秀賞 講評（審査委員会）

●出前授業部門 最優秀賞

「人気マジシャン！ しょうゆさん」

福井 美湖 さん（三重県・志摩市立波切小学校 5年）

出前授業での学びを手際よく整理して紹介しつつも、自分の経験や実感、感覚を大切にし、それらを豊かな文章表現と整った構成の中にまとめあげています。

しょうゆのおすすめの食べ方は“ねこまんま”、こうじ菌は母が甘酒をつくるのに使っている、など自分の経験や実感に引きつけた表現ができています。

また、最初は米麴のにおいがした諸味が2か月も経つと味噌に近いにおいになることや、その諸味をそのまま味噌として出品してもいいのではないか、と思ったことなど、出前授業での体験を自分の感覚でしっかり確かめて学んでいます。

特に、しょうゆができるには手間がかかっていることを、しょうゆを造る人はまるで赤ちゃんのお世話の様に感じているかもしれない。そのしょうゆをいただけることに感謝している、という文章は大変豊かな表現です。

●工場見学部門 最優秀賞

「おいしいしょうゆと店員さん」

園原 美咲 さん（群馬県・みどり市立大間々南小学校 3年）

家族で地域のしょうゆ屋さんである岡直三郎商店にしょうゆソフトクリームを食べに行った時のエピソードから学校での工場見学へと、店員さんとの心温まる交流の様子を中心に展開されています。

家族でのエピソードでは、しょうゆソフトクリームを食べに母親と5回も行っているとあることから、園原さんがこの交流を心から嬉しく思っていることが分かります。

工場見学での学びも、一貫して視点が人に定位しており、単なる見学記を超えた作品になっています。

自分の育っている地域にしょうゆ工場があることを誇りに思う、という表現は、これからの日本の食文化を担う子どもとして頼もしいです。

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）
大関 恒雄（事務局長）、中川美代子
住所 東京都中央区日本橋小網町3-11（〒103-0016）
電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216
URL : <http://www.soy sauce.or.jp> E-mail soyic@soysauce.or.jp