

2015年2月9日 NEWS RELEASE No.116

『第9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、1,199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9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12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1,199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30日(金)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51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9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10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27年12月11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9回しょうゆ感想文コンクール入賞者一覧

2015年2月9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	しょうゆはまほうの調味料	
	千葉県	昭和学院小学校	4年
	工場見学部門	がんばれ、しょうゆ工場	
	岩手県	一関市立大原小学校	3年
		菅原 ありき	有咲
		おいかわ 及川	かずま 和真

2. 優秀賞 (各部門1点・計2点)	出前授業部門	万能調味料しょうゆ！！	
	和歌山県	和歌山市立野崎西小学校	6年
	工場見学部門	しょうゆの町、野田市	
	埼玉県	戸田市立戸田東小学校	3年
		たがみ 田上	まひろ 真大
		みなかみ 皆上	みき 弥輝

3. 佳作 (各部門5点・計10点)	出前授業部門	ご飯にかかせないしょうゆ	
	埼玉県	小川町立小川小学校	6年
	出前授業部門	歴史あるこうばしいしょうゆ	
	埼玉県	春日部市立宮川小学校	6年
	出前授業部門	しょうゆは世界にほこる調味料	
	千葉県	昭和学院小学校	4年
	出前授業部門	しょうゆのひみつ	
	千葉県	昭和学院小学校	4年
	出前授業部門	しょうゆってすごい	
	大分県	大分市立豊府小学校	5年
	工場見学部門	しょうゆ工場がやってきた	
	岩手県	一関市立大原小学校	3年
	工場見学部門	わたしたちのおいしいしょうゆ	
	群馬県	みどり市立大間々南小学校	3年
	工場見学部門	しょうゆ工場の工夫	
	石川県	金沢市立大野町小学校	5年
工場見学部門	ヒガシマルでの発見		
兵庫県	関西学院初等部	4年	
工場見学部門	ヒガシマルしょうゆのおいしさを世界へ		
兵庫県	播磨高原広域事務組合立播磨高原東小学校	4年	
		ちぎら 干明	たいが 大河
		きどう 木藤	たかとし 貴俊
		おおしま 大島	ありさ 有紗
		もり 森	あゆ 彩結
		きもと 木許	かのん 花音
		おのでら 小野寺	ことみ 寿光
		しのほら 篠原	まお 真央
		みわ 三輪	あすか 明日加
		たなか 田中	きな 沙奈
		ふるまき 古牧	りな 利那

4. 審査委員特別賞 (各部門1点・計2点)	出前授業部門	お父さんとしょうゆクイズをした	
	兵庫県	加古川市立平荘小学校	3年
	工場見学部門	山川じょうぞうを見学して	
	岐阜県	羽島市立中央小学校	3年
		よしだ 吉田	るな 月華
		つじ 辻	あいり 愛莉

賞名	都道府県	学校名
団体奨励賞 (1校)	千葉県	昭和学院小学校

※学年は平成26(2014)年度です

「第9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

「しょうゆはまほうの調味料」

菅原 有咲 さん（千葉県・昭和学院小学校 4年）

「しょうゆ派」である私にとって「毎日の生活で欠かすことの出来ない」しょうゆ。出前授業での学びを通して、そんなしょうゆが「色も味も全くちがう」もろみから出来る「不思議」に注目し、それこそ「しょうゆマジック」なのだとする着眼の鋭さに、まず感心させられます。そして「では、なぜ、もろみからしぼり出すことで、色も味も変わるのでしょうか」と、自ら問いを立て、そのしかけが「発こう」にあること、また「こうじきん」の助けを借りていることを手際よく説明していきます。さらに、このようなしょうゆ造りの過程が、「いろいろな人に囲まれ、時にはだれかの助けを借りながら、様々な苦勞を乗り越えて、大人に成長していく」点で「人間に似ている」と気付き、何気ない日常への感謝へとつなげていきます。多様な話題や気付きが一貫したストーリーの上で変幻自在に展開されるあたりは、そのまま国語の教科書に載せたいくらいの完成度です。

●工場見学部門 最優秀賞

「がんばれ、しょうゆ工場」

及川 和真 さん（岩手県・一関市立大原小学校 3年）

震災により引っ越しを余儀なくされた「ぼく」が、やはり工場を津波で流され、再起をかけて奮闘しているしょうゆ工場を見学し、そこで発見したことを新鮮な驚きを伴った率直かつ豊かな表現で綴っている点が、まずもって素晴らしいです。そんな「ぼく」の目には、地元産の大豆へのこだわり、奇跡的に難を逃れたもろみの使用、清潔さへの徹底した配慮などはすべて、「みんなに美味しいしょうゆを食べてほしいと、前の場所とはちがう所まで来てしょうゆを作ろうとがんばっている」ことであると映ります。そして、「ぼくも、前の学校の友だちのことを考えながら」今の学校でがんばっているのも、工場の人たちも同様の気持ちでがんばっているに違いなく、そこから発せられた「しん災前は、商品のしゅるいが二百しゅるいもあったそうなので、また、いろいろな商品を作れるようになって」ほしいという工場へのエールは、同時に「ぼく」の未来への決意でもあるのでしょうか。単なる見学記の域を超えた、感動的な生活作文です。

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 : <https://www.soyasauce.or.jp/> E-mail : soyic@soyasauce.or.jp