

2018年2月9日 NEWS RELEASE No.149

『第12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、1,468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12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、食育事業の一環として協会が実施している企画で、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、また、好きなしょうゆ料理にまつわる思い出など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ものです。

昨年12月8日(金)に応募を締め切り、全国の児童から3つの部門に合計1,468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31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、各部門の入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60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12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 (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)
般若攝也 (日本醤油協会専務理事)

また、「第13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30年12月7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12回しょうゆ感想文コンクール入賞者一覧

2018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）

松田博康（玉川大学教授）

正田 隆（PR運営委員会委員長）

畑江敬子（お茶の水女子大学名誉教授）

若手三喜雄（共栄大学教授）

般若攝也（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3点)	出前授業部門	しょうゆのまほう		よしだ まさあき 吉田 眞明
	岐阜県	神戸町立下宮小学校	3年	
	工場見学部門	しょうゆの力		うゑむら はるか 植村 春花
	大阪府	堺市立榎小学校	5年	
	好きなしょうゆ料理部門	味早がわり!!		いわた えりい 岩田 恵梨衣
山梨県	山梨学院小学校	6年		

吉田さんの「吉」は、「土」に「口」を書きます

2. 優秀賞 (各部門1点・計3点)	出前授業部門	日本の伝統食はやっぱりしょうゆ		かんのう りょう 神農 凌
	長野県	才教学園小学校・中学校	3年	
	工場見学部門	ヒガシマルしょうゆはみんなのたから物		ごうろく さつき 郷路 砂月
	兵庫県	三木市立緑が丘東小学校	3年	
	好きなしょうゆ料理部門	えがおをくれるしょうゆ		ぼうがき ここみ 坊垣 心都
岐阜県	岐阜市立市橋小学校	3年		

3. 佳作 (各部門5点・計15点)	出前授業部門	食よくをかきたてるしょうゆのひみつ		わたなべ けいすけ 渡邊 啓介
	神奈川県	横浜市立永谷小学校	3年	
	出前授業部門	受けつがれるおくり物		かめくぼ かほ 亀窪 夏穂
	静岡県	静岡市立清水三保第二小学校	6年	
	出前授業部門	しょうゆのいろいろな事		かみや あやき 神谷 彩月
	山梨県	山梨学院小学校	6年	
	出前授業部門	しょうゆの誕生		こうの なお 河野 奈緒
	山梨県	山梨学院小学校	6年	
	出前授業部門	しょうゆ博士の授業		ふじかわ あつし 藤川 暖史
	徳島県	徳島市城東小学校	5年	
	工場見学部門	しょうゆ工場で見え		おおた いと 太田 いと
	群馬県	みどり市立笠懸小学校	3年	
工場見学部門	働いてくれている人に感謝		いわさき とうこ 岩崎 桐子	
大阪府	堺市立榎小学校	5年		

	工場見学部門	工場の中で		みずしま すずな 水島 鈴菜
	大阪府	堺市立榎小学校	5年	
	工場見学部門	しょうゆのなぞがとけた！		みき ことの 三木 琴乃
	兵庫県	相生市立若狭野小学校	4年	
	工場見学部門	見てびっくりのしょうゆのヒミツ		ないとう うるま 内藤 潤真
	兵庫県	三木市立緑が丘東小学校	3年	
	好きなしょうゆ料理部門	比布のおいしい小ねぎしょうゆ		きたやま ここな 北山 心愛
	北海道	比布町立中央小学校	6年	
	好きなしょうゆ料理部門	美味しさの秘密		おの 真実子 小野 真実子
	山梨県	山梨学院小学校	6年	
	好きなしょうゆ料理部門	隠し味のしょうゆ		はらだ みく 原田 未空
	山梨県	山梨学院小学校	6年	
	好きなしょうゆ料理部門	たまりはまほうの調味料		かたせ ゆり 片瀬 由理
	愛知県	武豊町立緑丘小学校	5年	
	好きなしょうゆ料理部門	作ってよかったしょうゆ料理		まき はるあ 笹 春愛
	徳島県	徳島市加茂名小学校	6年	

4. 審査委員特別賞 (各部門1点・計3点)	出前授業部門	しょうゆはかせが来た！		まえの ゆうま 前野 悠真
	茨城県	行方市立麻生小学校	3年	
	工場見学部門	しょうゆのひみつ		おくむら みまや 奥村 実樹哉
	福岡県	みやこ町立豊津小学校	3年	
	好きなしょうゆ料理部門	大好きな目玉焼きしょうゆ		こばやし あつま 小林 篤季
	長野県	長野市立寺尾小学校	6年	

賞名	都道府県名	学校名
団体奨励賞(1校)	山梨県	山梨学院小学校

※学年は平成 29 (2017) 年度です

「第12回しょうゆ感想文コンクール」最優秀賞 講評

審査委員長 上智大学教授 奈須正裕

●出前授業部門 最優秀賞

題名：しょうゆのまほう

吉田 真明 さん（岐阜県・神戸町立下宮小学校 3年）

（吉田さんの「吉」は、「土」に「口」を書きます）

まずもって、出前授業の具体場面を一切登場させることなく、その日の夕食のどんらんにおける家族との会話の中で授業での学びを次々とリズムカルに紹介していくという展開が、何とも新鮮で効果的なことに驚かされました。

今日の学びを踏まえて食卓を眺めていくうちに、筆者には様々な疑問が浮かんできますが、それを解き明かす中で、種類の違うしょうゆを巧みに使い分けては毎日美味しい料理をつくってくれていたおばあちゃんの知恵と工夫、そして家族の健康を第一に考える愛情が、読む者の心に迫ってきます。そして、その「まほう」を支える大切な役割を果たしているしょうゆのよさを改めて確認し、「おばあちゃん、どんなしょうゆのまほうをかけるのだろう。明日のごはんも、とても楽しみだ」と結びます。

生活実感あふれる豊かで微笑ましい表現を通して、出前授業の価値や意義をしみじみと教えてくれる素晴らしい作品です。

●工場見学部門 最優秀賞

題名：しょうゆの力

植村 春花 さん（大阪府・堺市立榎小学校 5年）

工場見学での学びを受け身で終わらせることなく、自分に引きつけて様々な問いを生み出し、さらに自分なりに推測しては工場で見聞きしたことと関連付けて考えたり、実際に調査して確かめたりしている点が、実に素晴らしいと感じました。

なぜ、しょうゆはすぐになくなるのか。「しょうゆは料理に欠かせないからね」とお母さんに言われても、すぐには納得せず、自力で給食の献立表を調べます。また、納豆に思いを馳せ、しょうゆも「発酵されるっていったら、あまそうなイメージがわいてきます」と疑問に思いますが、工場見学で教わった食塩濃度と結びつけることで解消していくといった具合です。白眉は、そこから、だからこそ海で採れたカキのフライに、しょうゆがタルタルソース以上に合う。それは、「しょうゆのあまみとしょっぱさが、カキの味を引きたてて」くれるから、との大発見へと至るくだりでしょうか。

主体的で創造的な「深い学び」が強く印象に残る、愛らしくも知性的な一品です。

●好きなしょうゆ料理部門 最優秀賞

題名：味早がわり!!

岩田 恵梨衣 さん（山梨県・山梨学院小学校 6年）

現実なのかファンタジーなのか、にわかには判別し難い程に清涼で魅惑的な表現によって、夏の高原での野外料理の一コマが、穏やかな空気感の中に描き出されていきます。子どもたちだけでつくるシンプルな料理であるじゃがバターに、筆者はふと目に入ったしょうゆを試みにかけるのですが、それが新しい味の発見をもたらします。感心させられるのは、この時を境に、それまでゆったりと流れていた文章のテンポが一気に加速し、家族の驚きと笑顔、筆者の誇らしい気分、そして「じゃがバターにまほうをかけた」しょうゆの素晴らしさが一体となって表現されていることです。

夏の高原の叙事詩を一旦閉じたラストでは、「やっぱりしょうゆは期待を裏切らないということを実感し」、その訳を「うま味」に求め、うま味を感じられることが「日本人の味覚を繊細にしてくれているのだ」と論じます。

「好きなしょうゆ料理」部門第1回の最優秀賞にふさわしい、フレッシュ作品です。

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.soy sauce.or.jp/> E-mail : soyic@soysauce.or.jp