

2019年4月1日 NEWS RELEASE No.163

**「食育」推進の一環として、全国の小学生を対象に、
『第14回しょうゆ感想文コンクール』を実施！
～ 応募締め切りは、2019年12月6日！～**

日本醤油協会（会長 濱口道雄）では、食育推進活動の一環として、しょうゆに精通した専門家の“しょうゆもの知り博士”（全国に282名）が学校に赴き、総合的な学習や国語、家庭科等の授業を受け持ち、しょうゆが出来るまでを体験学習する「しょうゆもの知り博士の出前授業」を全国で実施しています。

また、全国のしょうゆ工場が参画している「しょうゆ工場見学」を推奨しています。

こうした「出前授業」や「工場見学」で、児童が体験したことや学んだことを、そのまま終わらせるのではなく記録にとどめ、また、子供たちに日本の食文化を支えて来たしょうゆに関心を深めてもらおうと共に、食育の理念である命を育む食の大切さや、食への感謝の気持ちを醸成することを目的として、全国の小学生（3年生～6年生）を対象に、『第14回しょうゆ感想文コンクール』を実施いたします。

募集部門は、「出前授業部門」と「工場見学部門」に加え、好きなしょうゆ料理について綴っていただく「好きなしょうゆ料理部門」の計3部門で募集いたします。広く自由な発想の感想文をご応募いただき、厳正な審査の上、優秀作品の入賞者を表彰いたします。

『第14回しょうゆ感想文コンクール』開催概要

■タイトル：『第14回しょうゆ感想文コンクール』

■主催：日本醤油協会

■後援：全国学校給食会連合会、公益社団法人全国学校栄養士協議会、
公益社団法人日本PTA全国協議会

■募集要項

1. 募集部門

- (1) 出前授業部門……しょうゆ出前授業を受けた感想を綴っていただきます。
- (2) 工場見学部門……しょうゆ工場を見学した感想を綴っていただきます。
- (3) 好きなしょうゆ料理部門……大好きなしょうゆ料理や我が家自慢のしょうゆ料理について綴っていただきます。

2. 応募資格・応募方法

応募資格は小学校3～6年生の児童に限ります。

- (1) 400字詰原稿用紙を使用し、縦書きで自筆してください。
- (2) 児童は在籍校を通じて提出してください。
- (3) 所定の応募票（コピー可）に必要事項を明記し、作品の上に添付して、右肩をとじてください。
- (4) 文字数については本文800字～1,200字以内とします。
※句読点はそれぞれ1字に数えます。改行のための空白カ所は字数として数えます。
題名、学校名、氏名は字数に数えません。
- (5) 応募はオリジナルで未発表の作品に限ります。
- (6) 作品は理由を問わず返却しません。
- (7) 入賞作品の著作権、著作権は主催者に帰属します。

3. 応募締切：2019年12月6日（当日消印有効）

4. 審査委員（敬称略、順不同）

奈須正裕（上智大学教授）
香西みどり（お茶の水女子大学教授）
白岩 等（筑波大学附属小学校主幹教諭）
増田修治（白梅学園大学教授）
正田 隆（日本醤油協会醤油PR運営委員会委員長）
般若攝也（日本醤油協会専務理事）

5. 審査：2020年1月下旬（予定）

6. 審査基準

A：創造性、B：文章力、C：発展性 を勘案して審査します。

7. 審査結果の発表

2020年2月中旬に、しょうゆ情報センターのホームページで入賞者を発表します。
入賞者を除いて、個別には審査結果をお知らせいたしません。
入賞作品は、「入賞作品集」として編集・発行いたします。

8. 表彰（予定）

★最優秀賞：各部門1点（賞状、副賞/5万円相当の図書カード）

★優 秀 賞：各部門1点（賞状、副賞/3万円相当の図書カード）

★佳 作：各部門5点（賞状、副賞/1万円相当の図書カード）

★団体奨励賞：1校（賞状、副賞/10万円相当の図書カード）

※応募者全員に参加賞を贈呈します。

■資料請求・作品送付先

資料（応募要項、応募票）を送付致します。〒住所、お名前、電話番号、FAX番号を明記して、事務局宛に必ずFAXでご請求下さい。

※個人で資料請求した場合でも、学校を通してご応募ください。

<作品送付先> 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町3-11
日本醤油協会「しょうゆ感想文コンクール」事務局

■お問合せ先

「しょうゆ感想文コンクール」事務局（しょうゆ情報センター）

TEL：03-3666-3286（平日10時～17時） FAX：03-3667-2216

以上の件に関するお問合せは

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