

2020年2月7日 NEWS RELEASE No.175

**『第14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、948点の応募—**

日本醤油協会(会長 堀切功章)では「食育」推進の一環として、「第14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、出前授業で学んだことや工場見学で体験したこと、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6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948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28日(火)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56点の作品の中から、創造性(構想力)、文章力、発展性等を選考基準として厳正な選考を行いました。

《第14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 教授)  
白岩 等 (昭和学院小学校 教頭)  
福留奈美 (東京聖栄大学健康栄養学部 准教授)  
増田修治 (白梅学園大学 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15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:2020年12月4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14回しょうゆ感想文コンクール入賞者一覧

2020年2月7日

主催：日本醤油協会

審査委員：奈須正裕（上智大学 教授）

福留奈美（東京聖栄大学 准教授）

正田 隆（醤油PR運営委員会 委員長）

白岩 等（昭和学院小学校 教頭）

増田修治（白梅学園大学 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	きらりと光るしょうゆのパワー		なかずみ あいこ 中角 藍子
	千葉県	昭和学院小学校	3年	
	工場見学部門	しょうゆで幸せいっぱい		すえなが らん 末永 らん
	長崎県	長崎精道小学校	4年	
好きなしょうゆ料理部門	しょうゆが創る究極の一杯		おがしわ そうた 小柏 蒼太	
山形県	米沢市立北部小学校	5年		

2. 優秀賞 (各部門1点・計3点)	出前授業部門	しょうゆもの知りはかせから学んだこと		ますもと そら 舂本 大空
	香川県	小豆島町立苗羽小学校	3年	
	工場見学部門	ヒガシマルってすごい		み き ゆめたろう 三木 夢太郎
	兵庫県	相生市立若狭野小学校	4年	
好きなしょうゆ料理部門	我が家自慢のしょうゆ		しんがき かれん 新垣 佳恋	
沖縄県	宜野湾市立嘉数小学校	6年		

3. 佳作 (各部門5点・計15点) ※工場見学部門のみ2点該当	出前授業部門	しょうゆといえば豆腐		ながせ きき 長瀬 咲
	埼玉県	春日部市立宮川小学校	6年	
	出前授業部門	焼きおにぎりとしょうゆ		いしぐろ わたる 石黒 航
	愛知県	東浦町立石浜西小学校	3年	
	出前授業部門	しょうゆ出前授業		よしもと きら 吉本 沙良
	大阪府	藤井寺市立藤井寺西小学校	3年	
	出前授業部門	しょうゆもの知りはかせが来たよ		さかした むむ 坂下 夢実
	香川県	小豆島町立苗羽小学校	3年	
	出前授業部門	しょうゆのひみつ		しば りい 芝 里依
	愛媛県	新居浜市立大生院小学校	3年	
	工場見学部門	工場見学っておもしろいな		ひろせ あむ 廣瀬 亜夢
	長崎県	長崎精道小学校	4年	
	工場見学部門	正田しょうゆ工場を見学して		えばな ひかり 江花 光梨
群馬県	館林市立第六小学校	3年		
好きなしょうゆ料理部門	おばあちゃんの野菜のもの		いづみ せな 泉 瀬菜	
北海道	帯広市立つつじが丘小学校	4年		

賞名	受賞者詳細			
<b>3. 佳作</b> (各部門5点・計15点) ※工場見学部門のみ2点該当	好きなしょうゆ料理部門	しょうゆ好きすぎ		はしもと かずとし <b>橋本 和寿</b>
	山形県	米沢市立北部小学校	6年	
	好きなしょうゆ料理部門	しょうゆって、かっこいい		ながの たいが <b>永野 太雅</b>
	福島県	天栄村立牧本小学校	3年	
	好きなしょうゆ料理部門	ぼくの大すきなしょうゆりょうり —おばあちゃんのいかなごのくぎに—		たぶち しゅういち <b>田渕 終一</b>
	岡山県	岡山市立津島小学校	3年	
	好きなしょうゆ料理部門	大好きなしょうゆ		まつお きえ <b>松尾 咲笑</b>
長崎県	長崎市立小櫛小学校	3年		

賞名	都道府県名	学校名
<b>団体奨励賞</b> (1校)	山形県	米沢市立北部小学校

※学年は2019年度です

## 「第14回しょうゆ感想文コンクール」最優秀賞 講評

審査委員会審査委員長 上智大学 教授 奈須正裕

### ●出前授業部門 最優秀賞

題名 : きらりと光るしょうゆのパワー

中角 藍子 さん (千葉県・昭和学院小学校 3年)

出前授業での学びを自分の生活体験に引きつけて考え、またそこから新たな疑問を生み出し、さらなる追究へとつなげている点が、まず素晴らしいと思います。

とりわけ、しょうゆが大豆、小麦、塩の三つから作られるシンプルな調味料である点に着目し、「一つ一つの原材料がパワーをはっき」していると共に、「畑や海のめぐみを組み合わせ、自ぜんや目に見えないび生物が活かされて」いる点を「すごい知恵」だとしているあたりに、物事の本質をとらえる鋭い観察眼と、豊かな表現力を感じます。

おばさんがしょうゆを「むらさき」と呼んだ出来事から、歴史にも興味を抱き、「むらさき色には見えないけれど昔から大切にされて来た事がつたわる」との感想を持ち、「しょうゆっておもしろい」と感じる感性を、これからも大切にしてほしいと思います。

## ●工場見学部門 最優秀賞

題名：しょうゆで幸せいっぱい

末永 らん さん（長崎県・長崎精道小学校 4年）

冒頭の「チョンチョンと、しょうゆをつけて食べる長崎のしんせんなおさし身は、とても最高です」から、タイトル通りの幸せいっぱい感が読み手に強く迫ってきます。

工場見学で出荷前の検査が厳しいことを知り「うれしくなりました」という筆者は、その理由を「安心して口に入れることができ、おいしさも倍ぞうするから」としています。そして、「おいしくて、栄養もあって、安全なしょうゆは、まほうの調味料だと」評します。しっかりと多面的な見方が出来ている点に、大いに感心させられました。

後半はしょうゆを使った料理の話題が満載で、母親へのインタビューから、和食だけではなく洋食の隠し味にも使うこと、しょうゆにも様々な種類があることなどが語られます。最後まで「給食メニューのアイデアをたくさん出したい」という宣言で締めくくられており、さらなる発展が今後に期待されます。

## ●好きなしょうゆ料理部門 最優秀賞

題名：しょうゆが創る究極の一杯

小柏 蒼太 さん（山形県・米沢市立北部小学校 5年）

一杯の卵かけご飯と真剣に対峙する自らのこだわりや世界観について、微に入り細に入り描ききったユニークな作品であり、このままエッセーとして出版できるのではないかと思わせる程の出来栄を示しています。

まず、朝食で食べられることが多い卵かけご飯ですが、「ぼくは必ず決まって夕食に食べる」といいます。「なぜなら、慌ててかき込んでしまっただけはもったいない、たくさんの魅力が、茶碗の中につまっているからだ」と主張するのです。

そして、「三者がつやつやと輝いている」「色のコントラストをまずは目で」楽しみ、「かきまぜすぎない」ことにより、「卵とご飯それぞれの甘みを感じ」と共に「しょうゆの香りや風味が最大限に生きてくる」としています。食べ物への愛情と、食べるという行為が人にもたらす幸いへの力強い賛辞と書いていいでしょう。

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](mailto:soyic@soyasauce.or.jp)