

しょうゆとしょうゆ

北海道

富良野市立鳥沼小学校4年

今井莊吾(いまい しょうご)さん

ぼくは、にんじんの天ぷらが苦手です。天つゆにつけたり、ソースをかけたりして食べてみました。でもやっぱりだめでした。今日学校にしょうゆはかせが来てくれました。ぼくは、しょうゆはかせの話をよく聞きました。しょうゆはかせが「しょうゆの香り成分は何種類あると思いますか?」

とクイズを出してくれました。ぼくは「百五十種類」と答えました。

「なんと正解は三百種類です」としょうゆはかせは言いました。ぼくは

「そんなに種類があるんだ」とびっくりしました。しょうゆはかせはしょうゆのつくり方も教えてくれました。しょうゆの材料は、大豆、小麦、塩、麹菌でつくれるそうです。まず大豆をむします。小麦は炒めたあとに砕き、むした大豆と砕いた小麦はこうじ菌と合わせ発酵させます。そして塩は塩水にします。それをしょうゆこうじに加えます。それを「もろみ」と

いうそうです。もろみを何か月も置くと、ちよつとしょうゆにちかづいてきます。ぼくたちは、つくってすぐのもろみ、三か月のもろみ、六か月のもろみの三種類の匂いがかせてもらいました。三種類ともみそのような匂いがしました。六か月のもろみはドロドロになっていました。そのつくったもろみを布にいれて絞るとしょうゆが完成します。

次には「海としょうゆどっちがしょっぱいと思いますか?」

という問題を出してくれました。ぼくは「海!」と答えました。海の塩分は三・五パーセントだそうです。しょうゆの塩分は十六パーセントと書いていました。

「じゃあなんで海よりしょうゆの方がしょっぱくないんだろう?」

とふしぎに思いました。みんなも「えー! しょうゆはそんなに塩分高いの!？」

と驚いていました。大豆を発酵させるとアミノさんといううまみ成分ができて、そのうまみ成分のおかげでしょっぱさを感じないそうです。

最後に三種類のしょうゆを味見させてもらいました。一つ目はもろみです。みそがこくなつてしょっぱくなつた味がしました。一番しょっぱかったです。二つ目はできたばかりのしょうゆです。そんなにしょっぱくなくて、ちよつとだけ甘かったです。三つ目は売られているしょうゆです。味はすこししょっぱくて甘い味がしました。

ぼくはしょうゆのことを知って、しょうゆなら苦手なにんじんの天ぷらも食べられるかもしれないと思って食べてみると食べることができました。苦手な食べ物もしょうゆをつけて挑戦してみたいです。



しょうゆはかせが来たよ

宮城県

仙台市立鶴谷小学校3年

三浦日愛(みうら ひより)さん

わたしは、これまでしょうゆのことをくわしく知らなかったですが、今回しょうゆはかせにいろいろなことを教えてもらえてとてもうれしかったです。

しょうゆはかせには、しょうゆのにおいがかがせてもらったり、ざいりょうやつくり方を教えてもらったりしました。

最初に、しょうゆのにおいをかぎました。しょうゆはかせがホットプレートを熱してしょうゆをたらすと、とてもいいにおいがありました。おせん

べいのおいだったので、わたしはとてもおながすきました。

次に、ざいりょうについて教えてもらいました。大豆と小麦としおからつくられることもはじめて知りましたが、しょうゆができるとちゅうでもろみというものができるとも知りました。もろみは、みそのかたまりのようなものです。さらにわたしがおどろいたことは、しょうゆをつくるためには「こうじきん」というきんがひつようだということです。これはおふる場などにできる悪

いきんとはちがつて、いろいろなたべものに入っているいいきんです。じっさいにしょうゆはかせにみせてもらうと、こな薬のように小さかったです。色は黄緑色でした。予想では、茶色や黒だったのでおどろきました。この「こうじきん」は、

いろいろな食品に使われていることを知りました。他にこうじきんが使われている食品も調べてみたいと思いました。

さい後に、味見をさせてもらいました。三つの入れ物には、もろみともろみをしぼったものと売っているしょうゆの三つがありました。同じグループの友だちと、

「せーの。」
で、一番おいしかったものを指さしました。みんな「もろみをしぼったもの」でした。はじめは、おいしそうだと思わなかったのですが、少ししょうゆとはちがつたおいしい味がしました。できたしょうゆは赤茶色でした。

わたしはしょうゆはかせからしょうゆのことをたくさん学びました。みんなで書いたはかせへの

しょうゆって本当にすごい
第15回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



お手紙も、よろこんでもらえたらうれしいなと思います。

しょうゆ出前ハンベツを受けて

静岡県

磐田市立磐田中部小学校3年

梅原恵（うめはら めぐみ）さん

しょうゆ出前こうざと聞いて、しょうゆで何をするんだろう。しょうゆを使ったりよりりをするのかな、と思いました。しかし、内ようはしょうゆができるまでのお話でした。

まずキンのしょうかいでした。わたしは、キンと聞いてバイキンを思いうかべました。しかし、先生が教えてくれたのは、悪いキンではなく、たべ物をおいしくしてくれるいいキンでした。それがこうじキンでした。それは、まっちゃ色のぷくぷくした形で今にも動き出しそうなふしぎな生物

でした。

しょうゆをつくるには、むした大豆、いった小麦としお水、そしてこうじキンを入れてまぜるともろみができます。そのもろみの味見をしました。見た目は、いろいろな具が入ったどろどろの茶色いしるでみそのにおいがありました。味は、きつとしょっぱくておいしくないだろうと思いました。味見してみるとそれは、とてもおいしかったです。しょっぱくもなくあまくもない味がありました。そのほかにもスーパで売っている

しょうゆとできたてのしょうゆを味見させてもらいました。でも味のちがいは、わたしには、わかりませんでした。わたしは、しょうゆの色は、黒だと思っていましたが、ライトをあてて見たら赤みがかかった黒色だったのでおどろきました。

しょうゆができるまでには、長い月日がかかります。時間をかけてつくっているからしょうゆがおいしくできあがります。しょうゆをつくる時にしお水を入れなかつたらしょっぱくならないのではと思いました。しょうゆの本を読んでしお水を入れないとしょうゆができないと知りました。

もう一度家でしょうゆを味わいながらなめてみたら、さいしょは、しょっぱかったけどあとからあまみを感じました。また、かおりのせい分が三百しゅるいあると聞いてびっくりしました。かおりのせい分がたくさんあるため世界のりょうりに合うのかなと思いました。

わたしは、いつもしょうゆをただのしょっぱいしるだと思っていましたが、しょうゆ出前こうざを受けてしょうゆは時間をかけて大豆、小麦、しお

水、こうじキンをあわせていっしょうけんめいにつくっている事が分かりました。しょうゆの色やかおりもいっばい楽しめました。こうじキンは、形や色がおもしろかったです。これからスーパーに行ったらどんなしゅるいのしょうゆがあるか見てみたいですね。また地いきによって味もちがううなので旅行に行った時に味を楽しみたいです。たくさんしょうゆのことをまなべてうれしかったです。

しょうゆって本当にすごい
第15回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



しょうゆのめっぺりとおもしろい

静岡県

静岡県立浜松聴覚特別支援学校小学部3年

松井未緒（まつい みお）さん

「めっぺり！」

とら岩はかせがホットプレートでしょうゆをあぶって、

「どんな食べ物がうかびますか。」

と聞いた時、私はそう答えました。みんなは、おもちやおさし身、せんべいなどと言っていました。家てい室に広がるしょうゆのにおいで、私はおなかが空いてしまいました。その後、とら岩はかせが、

「しょうゆのかおりの成分は、何しゆるいでしょ

うか。」

と、聞きました。三たくクイズで、私は②の百五ししゆるいだと思いました。正かいを聞いたとたん、私はとてもおどろきました。はかせの口から三百しゆるいという言葉が出てきたのです。

「えー。」

と私は、声を上げてしまいました。そんなにあると思わなかったし、そんなにかおりがみつようなのかとふしぎにも思いました。中には、バラヤリンゴのかおりのもあるそうです。だから、甘く感じ

たりしょっぱく感じたりするのかなと思いました。たく山のかおりが合わさってよいかおりになっているのだとなくしました。

他にも、しょうゆの造り方を知りました。国語で「すがたをかえる大豆」のべん強をしたので、原料は知っていました。でも造り方は知りませんでした。私は、塩をそのまま入れると思っていました。でも、塩水を作ったその中にむした大豆といた小麦を入れることが分かりました。そして、それがしょうゆの色になるまで待つのかと思っていました。だけど、それも間ちがいでした。全てを混ぜた物をもろ味といい、それをしぼった物がしょうゆでした。もろ味という言葉は、はじめて知りました。そのもろ味としぼりたてのしょうゆ、市はんのしょうゆのし食をさせてもらいました。とくにもろ味としぼりたてのしょうゆは、売られてないので、きちょうな物です。もろ味は、ふつうのしょうゆより少ししょっぱくお茶をのみたくなりました。でも野さいの上にかけて食べるとおいしそでした。しぼりたての

しょうゆは、まだ少ししょっぱくて、でもおいしかったです。市はんのしょうゆは、ぎょうざなどの料理を食べなくなるほどおいしかったです。

とら岩はかせのしょうゆ工場は、私の家の近くにあるそうです。だから、今度行って、とら岩はかせが造ったしょうゆを買ってみたいです。他にも、スーパーマーケットでどんなしゆるいのしょうゆが売っているか見てみたいです。

本当にしょうゆっておもしろいものだと思います。もっともつと調べてみたいです。

しょうゆって本当にすごい
第15回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



世界で大切なしょうゆ

山口県

防府市立佐波小学校3年

面村菊理（にしむら くくり）さん

私は、ふだんしょうゆはさしみに使っています。しょうゆは、いつも気にせずかけています。でも、今日しょうゆ博士がこられたので今日の夜ごはんにはしょうゆが入っているのかわくわくします。

しょうゆの原料は「大豆」「小麦」「塩」の三種類です。それに加えて「こうじきん」といういいカビも使います。つくり方も教わりました。大豆を水につけてむしめます。すると大きくなります。つぎに小麦をいって大きくさせます。そして、く

だいて粉にします。最後に塩は水につけて食塩水にします。これで準備は出来ました。まず大豆と小麦の粉をまぜます。これに加えてこうじきんもいれます。すると、しょうゆこうじが出来ます。これに食塩水をまぜると、もろみが出来ます。それをぬのに入れ上から何トンもの重りをおいてほります。するとしょうゆになります。

次は、しょうゆの色です。おすし屋さんではむらさきといわれているそうです。むらさき色は昔から高級だといわれています。何もせずに見ると

黒や茶色に見えます。ですがかいちゆう電灯で照らしてみると赤色になっています。この時私は、心の中で「えっ、いつもは黒に見えるのになんでだろう。」と思っていました。しょうゆはさんそによって黒くなるそうです。

しょうゆの香りは焼きとり、うなぎのかば焼きのおいがしました。しょうゆもみそも似たようなにおいでした。もろみもしょうゆと似ています。みそともろみは、しょうゆと何か関係あるのか調べてみたいです。

しょうゆの味見は、最初に出来上がったもろみを食べてみました。もろみはふつうのしょうゆとはちがってからかったです。でもみそに似ていました。

もろみをしぼったものも食べてみました。もろみをしぼったものは、さらにかかったそうです。これはしょうゆに似ていました。

売っているしょうゆは、食べた中で一番おいしかったです。やっぱりふつうのしょうゆが一番おいしかったです。

この説明した中の「香り」「色」「味」がしょうゆの三つの秘密だそうです。

最後にこうじきんとかうぼきんの関係です。こうじきんとかうぼきんは、ちがうところもあれば同じところもあります。まずは、同じところからです。こうじきんは善玉きん、とかうぼきんも善玉きんです。この二つの共通点は善玉きんということです。次にちがうところでは、こうじきんは、カビです。とかうぼきんは、きんです。この二つのちがうところは、カビかきんかです。

こんなにたくさんのお話を教わったので、この佐波小学校全員に放そうで伝えたいです。しょうゆは、こんなにたくさんのお話があつてびっくりしましたし、とってもすごかったです。

しょうゆって本当にすごい
第15回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品

