

しょうゆのひみつ、わかったよ

静岡県

磐田市立磐田中部小学校3年

水嶋心菜（みずしま こころ）さん

わたしは、しょうゆが大好きです。なぜなら、しょうゆのかおりと味で、いろいろな、りょうりがおいしくなるからです。このまえ学校で出前じゅぎょうがありました。その出前じゅぎょうで、しょうゆのおいしさのひみつが少しわかりました。

出前じゅぎょうではじめて知ったことは、四つあります。

一つ目は、しょうゆのざいりょうです。わたしは、しょうゆは、大豆とうじきんと水の三つの

ざいりょうできている、と思っていました。でもじつさいは、しおとうじきん、大豆、小麦、水の五つのざいりょうからつくられていることがわかりました。それに、小麦が使われていたのでびっくりしました。

二つ目は、こうじきんの色です。こうじきんの色は緑色でした。わたしは今までは、黒色や茶色、白色なのだと思っていました。だから、こうじきんが緑色ということを知ってびっくりしました。

三つ目は、もろみのあまさをすっぱさです。わたしは、そもそも「もろみ」と言う言葉を聞いたことがありませんでした。でも、出前じゅぎょうでせつ明してもらい、「もろみ」は、しょうゆのざいりょうをまぜ合わせて発こうさせたものだ、とわかりました。それから「もろみ」のし食もしました。さいしょに食べた「もろみ」は、ドロツとしてすごくすっぱかったです。でも、さいごに食べた「もろみ」は、サラツとしてすごくあまかったです。発こうさせる時間の長さで、したざわりとあまみが変わる所が、面白かったです。

四つ目は、しょうゆの色です。わたしは、いつでもしょうゆは茶色だ、と思っていました。でもじつは、しょうゆの色は二色ありました。見た目は茶色だけど、ライトでてらしてみると赤色になるのです。ライトでてらしてみると色がかわるのはどうしてなのだろうか、どのような食ざいで赤く見えるのだろうか、とふしぎに思いました。

わたしは、りょうりが大ききで、ひとりです、みたらしだんごを作ったことがあります。だから、

「出前じゅぎょうで、しょうゆのことをやります。」

と言われたとき、すごくうれしかったです。そして、出前じゅぎょうでしょうゆのおいしさのひみつがわかり、もつとしょうゆを使つてりょうりをしたくなりました。ほかにも、しょうゆのせいぶんや、それぞれのざいりょうのりょうなど、たくさん、そのことを学んだので、出前じゅぎょうのあとはしあわせな気持ちでいっぱいでした。



甘じょっぱいばらしょうゆかすの思い出

埼玉県

西武学園文理小学校4年

増山慈雨(まじやま じう)さん

「しょうゆ工場に行ってみようよ。」

九月の連休にお父さんがほくたち家族に言いました。ほくは、しょうゆ工場と聞いてもピンときませんでした。

「工場を見学して、しょうゆを使ったスイーツも食べられるらしいよ。」

とお父さんに言われ、おいしいものが食べられるなら行こうかなと思いました。

行った場所は埼玉県日高市にある醬遊王国です。王国という名前でしたが、じっさいには弓削

多醬油さんという会社の工場でした。

工場見学ではまず大豆を蒸すタンクや小麦を炒る機などがある部屋へ行きました。ここではまずしょうゆの原料について教えてもらいました。大豆を使うのは知っていましたが、小麦と塩水を使うとは知りませんでした。小麦はパンやうどんに使うイメージしかなかったので、おどろきました。見学の時には見れませんでした。大豆を蒸す巨大なタンクが二分で一回転すると聞いて、また見学に来たときに見たいと思いました。

大豆と小麦をませ合わせ、その中に種こうじを加えます。それを温度三十度、湿度百パーセントを保ち発こうさせる部屋で三日間かけてこうじ菌を育てます。塩水をませて木桶に仕込み、もろみをつくり、一年間ゆつくりと熟成させます。

もろみをしぼった物がしょうゆとなりますが、その時にできるしぼりかすをしょうゆかすと言います。工場の外にはしょうゆかすがシートじょうになった物が積まれていました。しょうゆかすは、見た目は古びたカーペットのようでした。試食してみると、甘じょっぱいふりかけのようでした。しょうゆかすは、牛のえさになるそうです。原料は大豆なので、タンパクしつが多く、塩分もあるのです、牛もよく食べるそうです。しょうゆかすを牛のえさとしてわたすかわりに、牛乳をもらうことがあると聞き、むだになる部分は何もないんだと思いました。

見学の後は、王国内の軽食コーナーでたまごかけごはん、かまたまうどんを食べました。しぼりたてのしょうゆを使った、たまごかけごはんは、

いつもより甘みのある味でした。デザートには、しょうゆソフトクリームを食べました。名前を聞いた時はおいしいのか不安でしたが、食べてみると甘みとしょっぱさのバランスがちょうどよくて、あつという間に食べてしまいました。

醬遊王国は工場見学をした後に、実さいしょうゆのおいしさも感じることでできるしせつでした。勉強をした後おいしい物を食べると、よりおいしく感じました。また、遊びに行きたいと思います。

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



ばあちゃん魔法のレシピ(竹の子ご飯編)

茨城県

常総市立豊田小学校5年

染谷春花(そめやはるか)さん

ばあちゃんの友だちの長塚さんがほりたての竹

の子を持ってきてくれました。長塚さんの竹の子は、特別です。土の上に出る前の赤ちゃんの竹の子をくつの裏で察知して掘ってきてくれるのです。だから、春の香りがいっぱいめちやくちや柔らかい竹の子です。ばあちゃんは、うれしそうに竹の子を抱えて部屋にくと、

「竹の子ご飯を作るから、手伝って。」

と言いました。私は、

「うん。」

と台所までスキップして行きました。

まず、ばあちゃんは、湯通しした油揚げを切り始めました。ザクザク強そうな、でも柔らかい音がしました。次に、ばあちゃんは、

「ここから大切なポイント。魔法の調理だからよく見てて。」

と真剣な顔でいました。ばあちゃんは、砂糖とみりんと酒としょうゆを取り出し、砂糖を少し入れたら、しょうゆを少し入れてかき混ぜてみりんをたらしたら、またしょうゆを少し入れてを三、

四回繰り返し返しました。私はもつとどばーつと一気に入れしょうゆを入れたらいいのに……と思っていたました。すると、ばあちゃんが

「一口食べてごらん。」

と言って一つ油揚げをくれました。

「あちっ。」

においをかぐと、こうばしいにおい。食べてみると味がたっぷりしみこんでいて、じゅわーと口いっぱいおいしさが広がり、うーんと目を閉じてしまいました。

「しょうゆをちょびちょび少しずつ足すと、味がしみておいしくなるんだよ。それにちよつとずつ味を重ねていくと色がきれいになって見た目にもおいしそうなになる。これがまほうのレ・シ・ピだよ。」

と教えてくれました。黒いしょうゆがこんなにもおいしそうな色になるなんて。次に、竹の子も入れました。だんだんと具が光ってきました。

「ハアー。すごい湯気。うん、いいにおい。」

ばあちゃんが飯台で竹の子ご飯を混ぜている間、

とても幸せな気持ちになっていると、ばあちゃんが

「味見をどうぞ。」

と言いました。うーん。竹の子の味、食感、色もとてもきれいでそれに何より味がしみておいし。すごい。

ホッカホカの竹の子ご飯を家族で食べました。私は、いーっぱいおかわりしてお腹がふくれてしまいました。

私は、その夜、みんなに竹の子ご飯をほめられてとてもうれしくなりました。心の中では、おしょうゆのおかげだけだね、と思っていました。でも、口に出さないでそのひみつはとっておくことにしました。しょうゆは、奥が深いです。私は、もつと、しょうゆのことを知りたくなりました。

