

# しょうゆ工場を見学して

群馬県

桐生市立神明小学校5年

成澤凜（なるさわ りん）さん

ぼくは、小学校二年生の時にお父さん、お母さん、妹と一緒に、群馬県みどり市大間々町にある岡直三郎商店のしょうゆじょうぞう所を見学した事があります。はじめに、かみの毛が落ちない様にネットのぼうしをかぶって工場の中に入りました。工場には、案内してくれるおじさんがいて色々説明をしてくれました。ぼくは、今までしょうゆの工場は、機械でしょうゆが造られていると思っていましたが、工場の中は、少し暗くて、木のたるがたくさんならんでいてびっくりしたけ

ど、わくわくしました。工場の中へ入って行くほど、ぼくはすぐに息を止めました。思わず「何？ このにおい。」と言ってしまいました。今までかいだ事のないおいがして、しょうゆのにおいじゃないと思いました。ぼくは、工場の中が、しょうゆのにおいしているものだと思っていたので、びっくりしました。ぼくは、木の階段を上がって木のたるの中を見ました。たるの中はとても深く、表面はぶくぶくとはっこうしていました。となりのたるの

中とは少し様子がちがって、まるで理科の実験みたいでおもしろいなと思いました。ぼくは、案内のおじさんが、

ゆの味の一部で、とても大切に使っているそうです。ぼくは、しょうゆの味も技術も、こうやって大切に守られているんだと感じました。

「しょうゆを造る時に、なっ豆きんが入ってしまふとしょうゆが造れないのでしょうゆ造りのしょく人さんは、なっ豆が食べられないんだよ。」と言っていたのが一番心に残りました。ぼくは、なっ豆が大好きでよく食べるので好きな物が食べられないなんて、考えられないし、職人さんは、大変だと思いました。しょうゆもなっ豆も、もともとは大豆から出来ているし、なっ豆は、しょうゆのタレをつけて食べるのに不思議だな、なっ豆さんの力は、すごいんだなと思いました。

ぼくは、しょうゆ工場を見学して、とても楽しかったです。工場と言うと、新しい設備があったて、人の手より、機械が動いているイメージでしたが、すべてぎゃくで、まるで昔の時代にタイムスリップした感じでした。今、使っている木のたるは、とても古く、木のたるを作る職人さんがいないし、このたるに付いているきんも、しょう

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



# 木のおけでしょうゆしょうゆの見学

埼玉県

西武学園文理小学校4年

増山優雨(ましやま ゆう)さん

九月の連休を利用して、ぼくはどこかに行きたいなと思っていました。けれども遠くには行けなし、雨がふっていたのでお父さんのてい案で埼玉県日高市にある醬遊王国に行きました。醬遊王国は、弓削多醬油さんという蔵元の工場でした。そこでは、工場見学をしました。

まず、小麦と大豆を炒ったり蒸したりする工ていを見ました。大豆を蒸す時には、とても大きいタンクを使っていました。タンクの中には千キロ以上の大豆が入り、しかもゆつくりと時間をかけ

て回るそうです。次は回っている所を見学したいと思いました。

次に、工場の外を見学しました。しき地のすみには、きれいな湧き水がありました。

「湧き水は、しょうゆづくりにかかせないものなので、湧き水がある所には、しょうゆ屋やしょうゆ蔵が多いんだよ。」

と案内をしてくれました。湧き水は、秩父の山から流れてきた地下水とのことでした。自然の恵みがおいしいしょうゆにつながることを知っておど

ろきました。

次に、しょうゆの元になるもろみを熟成させる木のおけを見学しました。現在では、金ぞくのタンクが多く、木のおけでしょうゆをつくっているのはめずらしいそうです。現在では、木のおけでつくられているしょうゆは少なく、約一パーセントしかつくっていないそうです。木のおけだと、そもそも菌が住んでいるので色々な菌のおかげで甘みとコクが増すそうです。木のおけには、その土地それぞれに合った菌が住んでいるので、土地ごとにちがった味になるそうです。けれども、金ぞくのタンクだと、びせいぶつを入れたりしないといけないし、菌が住まないそうです。

最後に、たまごかけしょうゆご飯としょうゆソフクリームを食べました。たまごかけしょうゆご飯は、初めての食感でした。しょうゆは、しぼりたてのしょうゆだったので、いつものしょうゆよりもコクがありました。しょうゆソフクリームは、塩味のように、あきない味でした。

今回の見学で木のおけや、おいしい水、天然の

菌など、自然をいかしたしょうゆづくりを学ぶことができました。工場見学が終わった後に案内してくれたのは社長さんだと知りました。ていねいに教えてくれたので、ふだん気にせず使っていたしょうゆにきょうみを持ちました。また、醬遊王国に行きたいです。

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



# しょうゆづくりでしょんげんがくへのみち

和歌山県

和歌山県立紀北支援学校6年

宮崎泰樹(みやざき たいき)さん

ぼくたちは、ぼくたちがすんでいる「わかやまけん」についてbenきょうしました。わかやまには、ゆあさしょうゆというゆうめいなしょうゆのはっしょうのちがあります。ゆあさしょうゆの見学に行くまでに、大豆についてbenきょうしました。じゅぎょうの中で「すがたをかえる大豆」のはなしもbenきょうしました。

大豆のもとであるえだ豆を畑でさいばいしました。さやには、二、三こ豆が入っていることがわかりました。しおでゆでてたべました。それから

大豆をつかっていり豆やきなこもつくりました。また、豆ふやおからもつくって、豆ふには、しょうゆをかけてたべました。みそしるもつくりました。大豆からいろいろなたべものにすがたをかえる、ということがわかりました。

しょうゆ工見学に行くまでに、しょうゆのつくりかたについてbenきょうしました。しょうゆづくりには、大豆、こむぎ、しおをつかいます。こうじづくりやもろみづくりなど、しょうゆができるまでたくさんさぎょうのかていがある

ことがわかりました。

工見学では、中に入るとしょうゆのにおいがしました。しょうゆのつくりかたを見たり、せつめいを聞いたりしました。大きなたががありました。まぜるのをさせてくれました。しょうゆは、やく一年半ぐらいかかることがわかりました。しょうゆと金山寺みそ、ゆずぼんずのしよくをしました。はっこうに時間がかかることがわかりました。金山寺みそは、ちよつとからかったですが先生は、「おいしい」と言っていました。

しょうゆも、ちよつとしよっぱかったけどおいしかったです。

また、ゆずぼんずも、ゆずがきいていておいしかったです。しょうゆのソフトクリームをみんなでかっただべました。しょうゆのあじがきいていておいしかったです。いえでもバナライイスにしょうゆをかけたらおいしくなりました。おみやげに、しょうゆを一本もらいました。

ひややつこにかけてたべました。友だちにも聞くと、おひたしやおさしみにかけてたべたよう

す。しょうゆをつかったりようりは、たくさんあるので、しょうゆは、つかいみちがたくさんあります。しょうゆは、大豆からできていて体にもいいので、いろんなちようりにもつかえるので、いやくわりをしています。しょうゆや大豆のうたがあります。ぼくも友だちもそのうたが大すきでうたったりおどったりしました。

みんな大豆やしょうゆが大すきです。

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

