

『第16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、636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16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3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636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(金)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55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16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 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17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:2022年12月2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16回しょうゆ感想文コンクール入賞者一覧

2022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) ※工場見学部門は該当なし	出前授業部門	すごいぞ、発こうの力		さいとう あかお 斎藤 明音
	福島県	郡山市立薫小学校	5年	
	好きなしょうゆ料理部門	しょうゆはまほうの調味料		あきもと えみ 秋元 恵実
	千葉県	昭和学院小学校	3年	

2. 優秀賞 (各部門1点・計3点)	出前授業部門	しょうゆはすごい!!		たぬま きなこ 田沼 佐奈子
	千葉県	船橋市立海神小学校	4年	
	工場見学部門	マルキン醤油工場のひみつ		みき ゆうか 三木 優果
	徳島県	徳島文理小学校	6年	
好きなしょうゆ料理部門	みたらしだんご		たて りんたろう 楯 凜大朗	
東京都	大田区立東調布第一小学校	3年		

3. 佳作 (各部門5点・計15点) ※工場見学部門は3点該当なし	出前授業部門	しょうゆ博士の出前授業		いけだ ゆづき 池田 結月
	福島県	郡山市立薫小学校	5年	
	出前授業部門	しょうゆもの知り博士出前授業		こんの ゆう 今野 優
	福島県	郡山市立薫小学校	5年	
	出前授業部門	しょうゆ博士ありがとう		へしもと りゅうき 橋本 琉希
	山口県	下関市立向井小学校	6年	
	出前授業部門	ぼくの知っているしょうゆ		こぐり りん 小栗 琉聖
	山口県	防府市立佐波小学校	3年	
	出前授業部門	和食にはしょうゆでしょ!!		なかがわ みおん 中川 美音
	熊本県	長洲町立清里小学校	6年	
	工場見学部門	マルキンしょうゆ工場の中はどうなってるのか		せいけ あやり 清家 綺莉
	徳島県	徳島文理小学校	6年	
工場見学部門	しょうゆは不思議		たけだ なつき 武田 奈月	
徳島県	徳島文理小学校	6年		
好きなしょうゆ料理部門	肉じゃがの味の決め手		はまだ かほ穂 濱田 夏穂	
千葉県	昭和学院小学校	3年		

	好きなしょうゆ料理部門	しょうゆが作るきせきの料理		むらて 村手 ゆづき 柚月
	千葉県	昭和学院小学校	3年	
	好きなしょうゆ料理部門	しょうゆ卵かけご飯の食べ比べ		たけのうち 竹之内 クロエ
	東京都	東京国際フランス学園	6年	
	好きなしょうゆ料理部門	しょうゆっておいしい!		おおはし 大橋 たくま 拓真
	神奈川県	逗子市立沼間小学校	3年	
好きなしょうゆ料理部門	つりからりょう理		おおがた 大形 しゅん 旬	
山口県	防府市立佐波小学校	3年		

賞名	都道府県名	学校名
団体奨励賞 (1校)	福島県	郡山市立薫小学校

※学年は 2021 年度です

「第16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：すごいぞ、発こうの力

齋藤 明音 さん（福島県・郡山市立薫小学校 5年）

自家製みその表面に現れた「黒っぽい液体」がしょうゆだと気づいた瞬間から、齋藤さんの探究は始まります。そして、出前授業での学びを通して、素朴な興味はこうじ菌の「発こうの力」へと焦点化され、そこを拠点にさまざまな現象を豊かに読み解いてくのです。

しょうゆのびんに浮かぶ「白カビのようなもの」の正体が「発こうで入れた菌のけっしょう」であることを突き止め、「しょうゆもみそも生きているのだと思ったし、しょうゆ博士の言っていた『発こうの力』は、しょうゆが出来上がってからも続いているのだ」と雄弁に語る追究力の深さには、大いに感心させられました。

出前授業をきっかけに学びを発展させたり、普段の暮らしとの関係に気づいたりといった作文が大多数を占める中で、家族でのみそづくりを中心に据え、そこで得た経験や疑問の側から出前授業での多様な学びを意味づけた、これまでにないユニークな作品です。

●好きなしょうゆ料理部門 最優秀賞

題名：しょうゆはまほうの調味料

秋元 恵実 さん（千葉県・昭和学院小学校 3年）

「主役の料理ではない」ほうれん草のおひたしを、「これだけでご飯が止まらなく」してしまおうしょうゆ。「ただのおもち」を「おいしい料理」へと変身させるしょうゆ。「しょうゆをつけなくても食べられるけれど、少しつけて食べると、さし身の味にしょうゆの味がまざり、あぶらの甘みが」出てくるしょうゆ。しょうゆがいか「まほうの調味料」であるかを、鋭い観察眼、細やかな感性、豊かな表現力で次々と描いていきます。

「しょうゆは、いつも家で使っている塩からいものだけだと思っていたけれど」九州の「甘しょっぱい味のしょうゆをつけて食べてみると、ふわっと広がる甘さが、みたらしだんごのような感じでした。しょうゆの種類を変えただけで、別の料理のようにかじました」という大発見は、味の世界が本来的にもつデリケートにしてダイナミックな特質を、すべての読者に大いなる納得感を伴って再認識させてくれるでしょう。

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.soy sauce.or.jp/> E-mail : soyic@soysauce.or.jp