

マルキンしょうゆ工場の中はどうなっているのか

徳島県

徳島文理小学校6年

清家綺莉（せいけ あやり）さん

私は、小豆島のマルキンしょうゆ工場を見学した。学校で福寿しょうゆさんが出前授業をしてくださったので、しょうゆのことはだいたい勉強してきた。マルキンしょうゆと福寿しょうゆでは、造り方がちがうので、マルキンしょうゆ工場でもしっかり勉強しようと思った。

バスから降りると、古い建物がズラッと並んでいた。何百年も造り続けているんだなと思った。工場の方へ近づいてくると、しょうゆのにおいがある。工場に近づけば近づくほど、においは強く

なってきた。工場の前まできたら、あまりにもにおいが強すぎて、うっとなった。窓から工場の中を見ることができた。すると、中のゆかに大きな穴があいていた。穴の中には、諸味がたっぷり入っていた。また、よく見るとおくと人が諸味をかきまぜている。中は外よりしょうゆのにおいきつはずだが、やはり職人さんは平気なんだろうなと思った。さすがだと思う。

次に記念館に行った。記念館の中には、しょうゆを造る道具が置いてあり、一つ一つに説明が書

いてあった。その中で、私が一番びっくりしたのは、さっきの工場を見た、大きな穴だった。穴だと思っていたのは、大きなたるだった。ゆかに穴をあけて、そこにこのたるを入れていたのだ。たるはとても大きくて、大人がすっぽりと中に入るくらい大きかった。職人さんは、この大きなたるの中身をよくかきまぜなければならぬので、とても大変だろうなと思った。他にも諸味をしぼる道具などたくさんあった。

最後に家族におみやげを買った。しょうゆを一つ買った。しんせんなしょうゆだから、色がとてもあざやかで、とてもおいしそうに感じた。他に何かあるかなという見えていたら、諸味を売っていた。私は諸味を食べたことがなかったので、食べてみたいと思った。工場で造った諸味はおいしんだろうなと思って一つ買ってみた。他には、父が好きそうなこんぶを買った。とても値段が安かった。

家へ帰って買ってきたものを食べた。諸味は、きゅうりにつけて食べてみると、とてもおいしく

て、ペロリと食べてしまった。父と姉がとても気に入って、

「またほしい。」
と言っていた。

今回の見学でしょうゆについて、知ることができ、とても楽しかった。特に、大きなたるは印象的だった。工場のしょうゆのにおいもとても印象に残った。これからも、しょうゆを使った、いろんな料理をたくさん食べようと思う。

しょうゆって本当にすごい
第16回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



しょうゆは不思議

徳島県

徳島文理小学校6年

武田奈月（たけだ なつき）さん

「古い建物がいっぱいだ」

私は修学旅行でマルキン醤油工場へ行きました。マルキン醤油工場は古くからあるので建物もとても古そうでした。

事前にしょうゆは大豆・小麦・塩と麹菌を発酵させて、できたもろみをしぼったものということを知っていました。でも、発酵させている様子はあまりよく分かっていなかったので実際にどのようになっているのかを見てみました。すると、大きな桶の中にしょうゆが黄色っぽくなって発酵して

ました。

次にマルキン醤油記念館の方へ行きました。ここではしょうゆを造る道具や造る手順が展示されています。そこには、工場で見た大きな桶もありました。その桶は木桶で、のぞいてみるとすごく深くて私の背ぐらいの深さがありました。昔使っていた桶ではもっと大きいものもあり、それは人が中に入れるようにしていて、桶を横にねかしても桶のはばが私の背よりも高かったです。こんなに大きい桶をどのように作業して作っていたのか不思議に思いました。他にも麹室は麴を造っているのも分かったし、昔のポスターなどもたくさん見ることができました。

私はしょうゆを毎日なにげなく使っています。家で料理の手伝いをする、今まで知らなかったところでもたくさんしょうゆを使うことが分かります。そのしょうゆもたくさんの方が苦労して、時間をかけて造ってくれていることがよく分かりました。

私は前に母が白いとう明のしょうゆを買ってき

てくれたことがあります。いつも食べている黒っぽいしょうゆよりも塩味がした覚えがあります。それに黒っぽいしょうゆも本当は赤いということも知った時はびっくりしました。他にもしょうゆはいろいろな物に合うし何だか不思議なことがいっぱいあります。

これからもしょうゆを食べる時は造ってくれた人たちのことを考えて、感謝しながら食べたいと思います。そして、たくさんの人にしょうゆができるまでのことについて知ってもらいたいです。

