

しょうゆ博士の出前授業

福島県

郡山市立薫小学校5年

池田結月（いけだ ゆづき）さん

わたしの家では、あまり食卓にしょうゆは並びません。おすしやおさしみの時に出てくるくらいでした。

この前学校で「しょうゆもの知り博士の出前授業」を受けました。しょうゆには食べものの基本となる五つの味、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味がバランスよくそろっているそうです。だから、ほかの調味料と合わせても、それぞれの味と仲良くできるのだと知りました。わたしの大好きなみたらしだんごも、しょうゆとさとうでできて

いると知って、とてもびっくりしました。

また、しょうゆは魚の生ぐさを消してくれる働きがあったり、「づけ」にすると日持ちがよくなるということも知りました。ただおいしいだけではなく、すごい力がたくさんかくれていることにもおどろきました。

しょうゆは主に大豆と小麦と塩からできています。大豆はともかたいのに、どうやってつぶすのかなと思っていましたが、大豆はつぶすのではなく、こうじ菌がとかすのだと博士が教えてくれ

ました。大豆のたんぱく質が分解され、うま味のもとをつくり出し、小麦のでんぷんが分解されると甘味のもとの糖に変わります。これらは諸味の中でゆつくり起こるそうです。仕込んで三か月のものはみそみたいにまとまっていて、みそに似た香りがしました。みそもしょうゆも大豆からできていることは三年生の時に習ったけれど、本当に同じなのだなあと思いました。仕込んで六か月は、もうみそとはちがうしょうゆの香りがしました。

しょうゆ、たまりしょうゆ、再仕込みしょうゆ、白しょうゆの五種類あることを知りました。わたしは、こい口しょうゆ以外は使ったことがありません。福島県の郷土料理も知りません。お母さんに聞いても、福島県出身でないから分からないと言われました。だから、コロナがおさまったら会津にいるおばあちゃんから、しょうゆを使った福島県の郷土料理をたくさん教えてもらいたいと思います。

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



わたしは、四年生の秋ぐらいから日曜日の夜ごはんを作るようになりました。それまであまり使ったことのなかったしょうゆが、たくさん料理に使われていることを知りました。一番の得意の「肉じゃが」は大さじ四も入れます。最初はこんなにしょうゆを入れるのかとびっくりしましたが、とてもおいしくできあがります。ラベルを見たら、「こい口しょうゆ」と書いてありました。だからおいしそうな色になるのだと思いました。

しょうゆには、こい口しょうゆの他に、うす口

しょうゆもの知り博士の出前授業

福島県

郡山市立薫小学校5年

今野優（この ゆう）さん

ぼくは、しょうゆもの知り博士のおかげでしょうゆの色や造り方、どの原料で造っているのかなど知ることができました。

特に印象に残っているのは、しょうゆはび生物が活やくすることで造られているということですね。び生物と言うと、今まで悪いイメージしかありませんでしたが、逆に悪い菌を殺したり発酵を助けてくれると言うことを知っておどろきました。

次に印象に残ったのは、しょうゆは三つの原料

で造られていることです。もっと酸っぱい物が原料に使われていると思ったけれども、実際は大豆と小麦と食塩だけで造られていたので意外だなと思いました。

しょうゆに興味をもったので調べてみると宇宙でもしょうゆが食べられるということが分かりました。宇宙飛行士の健康を考えた塩分ひかえめのしょうゆが宇宙で食べられていたのです。ぼくは、宇宙食はカロリーメイトのような固形の物を食べていると思っていたので、宇宙食の進化にお

どろきました。しょうゆを付けるおさしみやのりまきなども食べられるようになってほしいと思いました。

また、非常食でもしょうゆがあると良いと思います。どうしてかというと、最近台風や地しなど自然災害でひなん生活をしている人が多いので非常食を食べるきかいかいも増えてくると思うのでおいしく食べるために、しょうゆが必要だと思ったからです。ぼくの家でも非常食を準備しているのですがしょうゆは準備していませんでしたので、お母さんにたのんで準備してもらおうと思います。しょうゆがあれば、最悪でもおかずがなくてもご飯にかけたりスープにもできるので便利です。ぼくの家では毎年キャンプに行くのですが、非常じたいの時のためにしょうゆをもっていつているので安心です。

しょうゆは宇宙食でも非常食でもふだんの生活でもかかせない調味料なので、これからしょうゆのことを大切にしていきたいです。

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



しょうゆ博士ありがとう

山口県

下関市立向井小学校6年

橋本琉希（はしもと りゅうき）さん

ぼくは、最初は全然しょうゆに興味がありませんでした。それどころか、

「しょうゆには何の意味があるのかな？」

とっていました。

しかし、出前授業でしょうゆもの知り博士に出会って、それは変わりました。しょうゆの魅力がたくさん分かったのです。

例えば、つくりたてのしょうゆの味。しょうゆには菌が必要なこと。しょうゆの色が、つくっていくうちにどんどん変わっていくこと。今では、

自分の家で夜ごはんに、しょうゆを使った料理が出ると、

「あ、これは〇〇の所のしょうゆだ！」

と言うようになりました。その変化に、家族も驚いています。

しょうゆのつくり方についても、今まで知らなかったことがたくさん分かりました。主な原料は大豆などの穀物だということ。発酵という過程がとても大切だということ。日本料理において外せない基本的な調味料だということも分かりまし

た。

ぼくが好きなしょうゆの料理は、焼きおにぎりとチャーハンです。しょうゆをつけながら何度も焼くことをくり返したおにぎりは、とても香ばしくておいしいです。チャーハンづくりでは、ご飯をいためている最後にしょうゆを入れると、ジューっとおいしそうなお音とともに、ふわっといいにおいがしてきます。このように、しょうゆは火を通すことでかおりがさらに良くなります。

実はこのことも、もの知り博士の出前授業で分かったことのうちの一つでした。授業ではじめに博士がホットプレートでしょうゆをあたためると、家庭科室があつという間に、いいにおいになったのです。マスクをしていてもはつきりと分かりました。しょうゆのパワーにびっくりして、しょうゆのことをもっと知りたいという気持ちになったことを覚えています。これからも、おいしくしょうゆを食べて、健康な生活をしていこうと思います。

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



ぼくの知ってるしょうゆ

山口県

防府市立佐波小学校3年

小栗琉聖（こぐり るい）さん

ぼくは、ふだんからよくしょうゆを使います。家にあるしょうゆは、めんつゆ、こいくちしょうゆ、さしみしょうゆ、ほんずです。同じしょうゆだけど味が違います。たまごはんにかけるしょうゆは、こいくちしょうゆです。そうめんにはめんつゆで、おすしにはさしみしょうゆです。おばあちゃんは、豆ふにしょうゆをかけて食べていて、ぼくもマネしてたべてみたら、おいしくて豆ふまですきになりました。いろいろな味のしょうゆはそれぞれのりょう理に合うようにかこうさ

れているそうです。

この前しょうゆはかせが来て、いろいろな話を聞いてから、いつも何気なく食べているしょうゆのひみつを知れたような気がしました。

しょうゆはかせは、しょうゆの原りょうを教えてくださいました。原りょうは、大豆と小麦としおの三しゆるいです。それと、コウジキンと言うカビのなかまも使います。

ぼくの知っているしょうゆの色は、黒や紫色です。でもライトでてらしてみたしょうゆは赤色で

した。とてもびっくりしました。

しょうゆのつくりかたも教えてもらいました。大豆を水につけてむします。すると大豆が大きくなるそうです。ぼくがさらに調べたところによると、次に小麦をいって、こまかくくだきます。この二つをませ合わせてコウジキンをくわえます。できあがったものにしお水を入れてもろみをつくります。そのまま半年おくそうです。その間、発酵することと色や味、かおりのするもろみにかわり、さらに半年ほどたつたらもろみをしほって火入れをします。そのあと、ボトルにつめられて、お店にならぶそうです。

できたてのしょうゆのかおりは、チーズをやいたかおりでした。みそもしょうゆのかおりがしました。お母さんが、

「みそもろみもしょうゆも、同じ大豆からできているから、かおりがにているんだよ。」と、教えてくれました。

しょうゆの味は、しほりたてだからか、すっぱくて、すこしからさもあって、にがかったです。

ぼくが知っているしょうゆの味ではありませんでした。さいしょは、おいしくないと思ったけど、後で思い返すと、おいしくないのではなく、すっぱさやにがさ、からさがまざっているからこそのおいしさがあるのだと思います。

しょうゆもろみもできたては、みずみずしくて、しほりたてはここでしか味わえないおいしさでした。

できたても、家にあるしょうゆも、いろいろなりょう理に合うしょうゆが、ぼくは大好きです。しお味より、しょうゆ味が好きです。

しょうゆはかせに会って、もっとしょうゆの事を知ることができて、うれしかったです。

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



和食にはしょうゆでしょー!!

熊本県

長洲町立清里小学校6年

中川美音(なかがわ みおん)さん

みなさんは、和食に使う調味料といえば何を思い浮かべますか？ 私は一番にしょうゆを思い浮かべます。

家庭科の時間にしょうゆもの知り博士の出前授業がありました。私はしょうゆって大豆だけを加えたものだと思っていました。ですがしょうゆはそう簡単にできるものでは、ありませんでした…。

まず最初に、しょうゆを火にかけてところから始まりました。プレートの上にしょうゆが「ジュ

ワー」という音を出しながら香りを出します。

頭の中では、おせんべいや砂糖しょうゆのような香りで、いっぱいです。四時間目ということもあり、お腹が減っていたため、余計においしそうに感じました。みんなで必死に鼻でかぎました。どうして身近な存在のしょうゆなのに、こんなにも貴重に、おいしそうに見えるのか。それは、しょうゆには三百種類の香りの成分が入っているからです。しょうゆと全く別ものの香りの成分が入っていると聞き、びっくりしました。次にしょうゆ

の造り方の話です。しょうゆの原料は、大豆、小麦、塩、そして麹菌の働きによって造られていきます。この四つの原料からもろみというものが、できます。そして発酵が進み、やがて半年という年月をかけしょうゆが完成します。また新鮮なしょうゆは赤色ということも分かりました。いつも使っているしょうゆは黒のイメージが強いですが、それは造ってから日にちがたっているからだそうです。

次に味見の時間です。今回は、もろみ、新鮮なしょうゆ、売っているしょうゆ、うまくちしょうゆの四つを味見できました。個人的には、新鮮なしょうゆと、うまくちしょうゆがおいしかったです。地域によってしょうゆの使い方やしょうゆの味はちがうそうです。九州地方の私は、うまくちしょうゆが口に合いました。しょうゆのことについて深く学びました。

私の家では、しょうゆを使った料理といえば、きんぴらごぼうです。ピリ辛だけど、しょうゆの風味がほんのりと残っていて、れんこんのシャキキ

シャキ感が、たまらなくおいしいのです。和食にはしょうゆしか勝たん！ と思いながら、食べました。家の自慢のきんぴらごぼうに、しょうゆ！ 最高の組み合わせでした。

しょうゆには、五つの基本となる味、うま味、甘味、酸味、塩味、苦味、がバランスよく、からみあっているため、どんな料理にも合うそうです。またしょうゆには、アルコールが約三パーセント入っていることも初めて知りました。最近では、しょうゆをしぼった後に残るかすから名刺やふうとうを作るそうです。だから博士からの名刺もしょうゆの残りかすで、できていました。むだ使いせず、最後まで使うのが、素敵だなと思いました。

あまり目を向けていなかった、身近な存在のしょうゆ。出前授業を通して、勘違いだらけだった私もしょうゆもの知り豆博士になれました。

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

