

# 肉じゃがの味の決め手

千葉県

昭和学院小学校3年

濱田夏穂（はまだ かほ）さん

わたしが好きなしょうゆ料理は、肉じゃがです。おばあちゃんを作る肉じゃがもおいしくて好きですが、一番好きなのはお母さんが作る肉じゃがです。お母さんは、肉じゃがにわたしの好きなふを入れて作ってくれます。肉じゃがの味がしみこんだふを口に入れたとき、あまからいつゆがじゅわつと口いっぱいに広がり、幸せな気持ちになります。

肉じゃが、きんぴらごぼうなど、私が好きなおかずはあまからい味が多いです。このあまからい

味の正体は何だろうとお母さんに聞いてみると、しょうゆ、みりん、酒、さとうだと教えてくれました。

そこでお母さんといっしょに肉じゃがを作ってみることにしました。今までもお母さんといっしょに台所に立ってお手伝いをしたことはありましたが、一からしょうゆを作るのははじめてだったので、少しどきどきしました。じゃがいも、にんじん、たまねぎの皮をむき、食べやすい大きさに切りました。下ごしらえが終わったところで、

お母さんが「肉じゃがは調味りようを入れるタイミングで味が大きくかわるのよ。」と教えてくれました。

調味りようを入れるタイミングって何だろう？全部一しょに入ればいいと思っていたわたしはおどろきました。肉じゃがに使う調味りようは、みりん、さとう、酒、しょうゆの四つ。この四つの調味りようを入れるタイミングがちがうと言うのです。

まず、野さいとだしじるを入れてふつと後あくを取りのぞいたら、はじめにさとうを入れて、その次にみりんを入れる。野さいの上にかぶせるように牛肉を入れたら、上からお酒を入れてさい後にしょうゆを入れる。かんたんに言うと、四つの調味りようを入れるタイミングは、みりんとさとうを先で、酒としょうゆは後となります。とくにしょうゆが一番さい後に入れるというのが鉄ぞくだと教えてくれました。

わたしはお母さんに教えてもらったタイミングで、調味りようをなべに入れていきました。

「しょうゆはさい後。しょうゆはさい後。」と、先に入れないように注意して、さい後にしょうゆを入れました。しょうゆを入れたとたん、おなべの中が見おぼえのある茶色にそまり、しょうゆのかおりがふわつとただよいました。落しぶたをしてグツグツといたらできあがり…と思っていたら、しっかりとさました方が味がしみこんでおいしくなるそうです。さい後にしょうゆを入れることで、風味とうま味、しお気がくわわり、よりしうおいしくなるのよと教えてくれました。

しょうゆは、おさしみのように直せつけて食べてもおいしいし、肉じゃがのようにさい後に味の決め手になったり、形をかえて食事にはかかせないそうです。

「いつもありがとう。しょうゆ。」



# しょうゆが作るきせきの料理

千葉県

昭和学院小学校3年

村手柚月(むらて ゆづき)さん

わたしは家族でよく手まきずしをします。おさしみにチョンチョンとしょうゆをつけて食べる時、シンプルに魚の味が引き立ちます。しかし、お父さんがおさしみをたくさんよいしてくるので、おさしみがあまってしまいます。するとお母さんはのこったおさしみにまほうをかけます。しょうゆとわさび、にんにくと、しょうがをあわせた物に、おさしみを入れ、一ばんつけておくのです。次の朝お母さんはフライパンにバターを入れ、しょうゆにつかったおさしみをやきます。わ

たしは、それを朝に食べるのが大好きです。さく夜のシンプルなおさしみに、しょうゆの味がしつかりしみこみ、またバターのまろやかさが加わりまったくちがう物になるのです。しょうゆのこわばしい香りで、朝から白いごはんをいっぱい食べられてしまいます。しょうゆとバターの組み合わせといえ、あさりバターじゃようゆをわすれてはいけません！わたしも何回か作ったことがあります。あしりをフライパンでねっするとパカッパカッとひらいてきます。そこにしおをばらばらと

ふりかけ、しょうゆを一回かけまわし、さいごにバターを一かけら入れます。そしてテーブルにおくと、食卓にあさりのだしのかおりと、しょうゆのこわばしい香りが広がります。この料理を出す時、たいへんです！妹も弟も大好きなので取りあいになります。わたしはスープもいっぱい飲みほしたいのですが、「あまり飲んだらだめだよ。」とお母さんは言うのです。わたしと妹は、どうしてもがまんできなくなって、いつもこっさりいっぱい飲んでしまいます。

しょうゆと、ほかの調味料を合わせて、きせきがおきたことがあります。冷しゃぶの時にしょうゆとマヨネーズを合わせたソースを作りました。このソースをつけると、きらいだったキャベツがいくらでも食べられるのです。こつてりしたマヨネーズとしょうゆがからんで、深い味になり、ブタ肉にはさんだキャベツのさっぱりさと、とてもに合うのです。またある時は、みんなが好きなステーキの時に、バルサミコ酢と、ぶどうなどフルーツを合わせたソースがかかっていました。わ

たしはフルーツや、おすのすっぱさが苦手ですが、しょうゆのコクとあまさが口いっぱい広がってお肉と合いました。

この様にしょうゆはそのものの味をひきたてるだけではなく、他の調味料を合わせると、またちがう味わいになることにわたしはおもしろさを感じます。海外でも、しょうゆは食べられていると聞いたことがあります。こんないろんな食材と合う調味料なので、人気があるはず。いつか海外を旅した時、その国の食べ物や調味料と合わせてさらに変化したしょうゆに出会ってみたいと、わたしは思います。

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



# しょうゆ卵かけご飯の食べ比べ

東京都

東京国際フランス学園6年

竹之内クロエ（たけのうち くるえさん）

私の好きなしょうゆ料理…というか、好きではないしょうゆ料理はないので、しょうゆ料理は全部好きと言ってもいいほどです。しょうゆがけ納豆、さといもしょうゆ煮、きんぴらごぼう、たき込みご飯、みたらし団子などなど。これらの中で一番好きなのが、しょうゆ卵かけご飯です。ほぼ毎朝が待ち遠しくなっています。でも今は食欲を何とかおさえながら、しょうゆ卵かけご飯について書いてみます。

なぜ好きか？理由は、美味しいからです。和

風マヨネーズのような黄身+しょうゆがふんわり温かいご飯と交ざり合い、それを一口食べると、今日は一日がん張るぞ！という気持ちになります。また、母によると準備が簡単、栄養満点、安上がりなこともいい点だそうです。

ところで、私の家でいつも使っているしょうゆは濃口しょうゆですが、今回は、うす口、つまり、再仕込み、白、パウダー、卵かけご飯専用のしょうゆを用意して食べ比べをしてみました。また、いつもは食べる直前にしょうゆと黄身を交ぜ

ていますが、今回は前の夜からしょうゆと黄身をセットするバージョンも試してみたので、合計十種類の食べ比べです。作り方は、卵を割って、白身と黄身を分けて、黄身だけを各小ばちに入れます。しょうゆ小さじ半分を黄身にたらし、かきまぜてからご飯にかけます。

味だけでなく、色、粘り気、香りなども観察しました。そこで気づいたのは、同じしょうゆといても、色やしょっぱさが全くちがうことです。高級そうな容器の再仕込みとたまりは、色も味の濃さも強く感じました。また、前の夜にセットするのは全体的にしょうゆの味を感じにくく、直前のはしょうゆの味をよりフレッシュに感じる、というちがいがあることです。

それでは食べ比べの結果を発表します。私の好みは、好きな順に一位から直前にかける濃口、二位・直前にかける卵かけご飯専用、三位・直前にかけるパウダーに決定しました。理由は、一位の濃口はいつも食べ慣れているから、二位と三位はしょうゆ以外の材料が美味しさを感じさせるから

だと思っています。

この食べ比べを通じてしょうゆにも様々な種類があり、それぞれの味わい、造り方、おすすめ料理などが異なることが分かりました。今は食べ慣れている濃口が好きですが、今後は他の種類のしょうゆにも親しんで、その日の気分に合わせて毎朝のしょうゆ卵かけご飯のしょうゆを選んでいきたいと思っています。そうすれば今回私の好みのベストスリーに入らなかったしょうゆ達の入賞も夢ではないかもしれません。



# しょうゆめっておいしー！

神奈川県

逗子市立沼間小学校3年

大橋拓真（おおはし たくま）さん

ヌルヌルヌルヌル：シャキシャキシャキ：これは「わかめと白さいのおひたし」を食べている時にする音です。ぼくはそれが大好きです。ぼくが大好きなので、よく母が夕はんこれを作ってくれます。

その作り方は、わかめと白さいを一口大に切ります。それをゆでて、しほって水きりをします。そこにぼんずとしょうゆを入れて和えたらかんせいです。

そこでさらにおいしくなるコツは、出来立ての

生しょうゆを使うことです。そうすると、香りがよくなっておいしくなります。

ぼくはほいく園にかよっていたころ、しょうゆを毎年つくっていました。しょうゆは、春にしこんで時どき天地返しとかきまぜることをしながら何か月もねかせて、次の春にしほりきの中のしほりぶくろに入れて、ゆっくりとしほり出します。しほったばかりの生しょうゆはうすい茶色で、あじもうすいのかとおもったらすっかりとしょっぱくて、すごく大豆の香りがして、のみた

くなるほどおいしいです。でもこの生しょうゆをのむと、母におこられるので、ぼくはおひたしでしみ出てるのこりのしょうゆのしるをかならず飲みます。

この生しょうゆを使って作るおひたしは、ふつうのしょうゆよりとってもおいしいので、いつでもおひたしを作れるように、また生しょうゆをつくりたいです。その生しょうゆで自分でおひたしも作ってみたいです。

ぼくの好きなこのりょう理は、たくさん野菜や調味りょうやお肉やお魚は使わないけれど、すごくおいしいのはなぜだろうかと思います。

ぼくが考えた答えは、ひとつひとつのざいりょうの味がおいしいから、たくさんざいりょうを使わなくてもおいしいのではないかと思いました。

このりょう理は、ぼくがおじさんになってもおじさんになっても、大好きだと思うので、いつでも自分で作れるようになりたいです。

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





# つりからりょうり

山口県

防府市立佐波小学校3年

大形旬（おおがた しゅん）さん

ぼくの家で使っているしょうゆは、キッコーマンのとくせんゆうきしょうゆです。母に聞いたところ、このしょうゆをえらんだ理由はとくにないそうです。

次に、しょうゆを使ったりょう理を考えました。りょう理の名前は「メジナにつけ」です。作り方をせつ明します。

まず、メジナをつりに行きます。ちなみにこんかいのポイントは三のますという所です。朝から昼までつりをして、メジナが五匹とボラが一匹つ

れました。家に帰って魚のウロコをとって内ぞうと頭をとりました。これで魚のじゅんびはかんりょうです。

次に、ちょうみりょうのじゅんびです。なべの中にお酒を百五十ミリリットル、水を百ミリリットル、しょうゆ大さじ三、みりん大さじ三、さとう大さじ三、しょうがを少し入れて、にます。魚を入れて、アルミホイルで作った落としぶたをして、弱火でぐつぐつにます。三十分ぐらいになると、だんだんしるが少なくなってきました。しょ

うゆのいいにおいがして中身を見てみると、メジナの白い身にしょうゆの色がしみこんでいました。これでメジナにつけのかんせいです。

できあがったにつけを自分で食べてみました。さとうのあまみとしょうゆの味がついて身がジューシーでした。とってもおいしかったです。次に、母に食べてもらいました。お酒に合うこいめの味つけでおいしいといってくれました。さいごに、おじいちゃんに食べてもらいました。とてもおいしいけど魚のにおいしさを消してしまっているなど言われました。味つけがこすぎたのだと思います。調べてみると、しょうゆの味をうすくするには、につける時間を短くすればいいとのことでした。

他にも、しょうゆのことについて調べてみました。ぼくの家で使っているゆうきしょうゆについて調べました。ゆうきとは、のう薬やかがくひりょうを使わないで、おいしく安全な作物を作ることです。しょうゆは毎日使うものだから安全なほうがいいなと思いました。またぼくの家にはも

う一つしょうゆがありました。さしみしょうゆです。なめてみたらふつうのしょうゆよりもこくであまいことがわかりました。

ぼくはしょうゆについて調べてみて、しょうゆってしゅるいはばがすごいと思いました。これからも、いろいろなりょう理にちょうせんしたいです。

