

しょうゆはすばい!!

千葉県

船橋市立海神小学校4年

田沼佐奈子（たぬま さなこ）さん

わたしは、しょうゆもの知り博士の松川さんの出前授業を受けてしょうゆはすばいと思います。すばいと思った点は三つあります。

第一に香りの成分は何種類かと松川さんが出したクイズで答えが三百種類だったということです。原料がたったの三つなのに、これだけゆたかな香りがでるのはなぜかと思ひ資料を見ても、熟成させている間にどんどん味や香り、色などが良くなっていくと書いてありました。熟成とはふしぎな働きだと思います。

わたしの家ではぬかづけを作っています。ぬかづけにはにゅうさんきんの働きでどくとくの香りが出ておいしくなるそうです。熟成に役立つことはことなるけれど、熟成すると香りが強くなるのでしょうゆとにていると思いました。

第二に味のぜつみょうなバランスです。しょうゆは五つの味がバランスよくそろっているそうです。

出前授業があった日、母に「しょうゆは何にでも合うと言っていたよ。」

と話したところ、母は

「そうね。例えばあまく黒豆をにる時に少ししょうゆを入れると、あまさとこくがまし、洋風のスープやいため物に入れても香りよくおいしくなるね。」

しょうゆは、おいしくてどんな素材にも合い、かくし味にも使えるからまさに万能調味料だと思います。世界の人にもっともっと日本のおいしいしょうゆを知ってもらいたいです。

と言っていました。

第三にしょうゆのかすから、紙ができることです。

松川さんからもらった名しは、和紙みたいですね。香りはあるのかと思いかいでみたら、ありませんでした。香りがある名しも面白くて良いのではないかと思いました。

しょうゆのかすは昔から牛など家畜のえさや畑のひ料などに使われていたそうですが、今は名しやふうとうなどを作るのにも使われています。また、ボイラーのねん料としても使用されているそうです。

かすをゴミとして捨てるのではなく、工夫して色々な形で利用していて、かんきょうにやさしいと思いました。

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



マルキン醤油工場のひみつ

徳島県

徳島文理小学校6年

三木優果(みき ゆうか)さん

マルキン醤油工場で、小さい窓のところの横に「開」・「閉」のスイッチがあつたので、「開」のスイッチをおしてみました。すると、あたり一面に広がる諸味のおいにおい、「うわっすごいにおい。」

とみんなの絶きょうが大合唱し、わたしもそう思ってしまった。この工場では、工場の中に入れないので小さい窓から諸味のおいをかぐことが出来るようです。見学する人たちを楽しませてくれる工夫だと思いました。とう明な窓ごしに

で使つてよごれた水を工場できれいにしているからです。地球が危ない今の時代にはとても大事な事だと思いました。

しょうゆは大豆・小麦・塩が主な原料でそれに麹菌を入れてできると出前授業で教えていただきました。最初に大豆をむし、小麦をいり、この二つを混ぜ合わせて麹菌を入れます。約四十五時間で麹になります。次に、食塩を水にとかしたものを麹の中に入れて、六か月の間かき混ぜ続けます。それから三か月間発酵させて、三か月間熟成させます。この間に、諸味はほとんど味や香り、色が良くなるそうです。最後に、諸味を布に包んで三日かけてしぼり出します。火に通して殺菌し、味や香り、色を良くする火入れという作業をしてから出荷します。しょうゆには、約三百種類の香りの成分が入っています。中には、バラの香りや、リンゴの香りなどが入っているそうです。しかし、複雑すぎるので、人間が何の香りか特定するのは無理だそうです。

こんなにたくさんしょうゆ工場があるのに、味

が全て他のしょうゆ工場とちがう理由、それは「麹菌」だそうです。麹菌はわたしたちの肉眼では見えませんが、けんび鏡で見ると、色は少しこい緑で、海ぶどうみたいな形をしています。菌なので生きています。人と同じように一個ずつ形・色が少しずつちがいます。このちがいが、しょうゆの味を甘くしたり、色をこくしたりするそうです。

しょうゆは、わたしたちが食べるご飯のおかずにかかせない調味料です。しょうゆのことを深く知ることができてよかったです。



みたらしだんご

東京都

大田区立東調布第一小学校3年

楯凜大朗（たて りんたろう）さん

ぼくのうちは、ママとばあばの三人家族です。ママはやさしくて、ばあばはおいしい料理を作ってくれます。

ぼくはそんな家族が大好きです。でも時どき、0才の時に別れたパパのことを考えてしまいます。

ぼくはあまりパパのことを知らないのですが、パパは京都のおだんご屋さんの息子だとママが、教えてくれました。

話を聞いてから、みたらしだんごが好きなぼ

くは、パパやおじいちゃんやおばあちゃんに作ってもらいたいレシピを考えています。

おいしいみたらしだんごには、おしょうゆのしょっぱさと、おさとうの甘さが大切だと思います。

なのにぼくが考えているみたらしだんごは黒と白とすみれ色なので、おしょうゆの茶色だと色がつきません。

困っているとママが、「白ししょうゆというおしょうゆがあるよ。黒にはゴマペースト、白には

ミルク、すみれ色には、富良野の大ばあばから、ラベンダーのこなを送ってもらってまぜればいいよ。」と教えてくれました。ぼくは、強そうなパパには黒いみつ、頭が良さそうなおじいちゃんには真っ白なみつ、やさしそうなおばあちゃんにはすみれ色のみつを作ってもらいたかったので、ママが神さまに見えました。

きつとまだぼくの知らないおしょうゆがたくさんあるんだろうなと思ったので、インターネットで検索してみると、こい口ししょうゆ、うす口ししょうゆ、たまりししょうゆ、再しこみししょうゆ、白ししょうゆの五しゆるいがあって、それぞれが合う料理に使われているのを知りました。

ぼくの想ぞうではおしょうゆ工場の人たちは、いろんな料理を知っていると思うので、みつ作りの名あんがあるか聞いてみたいと思いました。

コロナがおわったら、ぼくはママに、「京都へつれて行って。」と、おねがいするつもりです。

変な色のみたらしだんごでも、パパたちはよるこんでくれるかな……。

