

# すげいぞ、発こうの力

福島県

郡山市立薫小学校5年

斎藤明音(さいとう あかね)さん

私は去年、家族でみそ造りをしました。お母さんがゆでた熱い大豆の入った袋を妹たちとジャンプをしながら踏んだことがとても楽しかったです。何か月かすると、玄関に置いておいたたるにみそができました。その上に黒っぽい液体がたくさんできていることに気が付きました。最初は何だろうと思いましたが、なめてみたらしょうゆの味がしました。お母さんはそれをコップに入れて食卓に出してくれました。みそだけではなく、しょうゆも一緒に造れたことがとても嬉しかったです、そのしょうゆはとてもおいしかったです。

私はこのことをきっかけに、しょうゆにとっても興味を持つようになりました。だから総合の学習の時間にしょうゆ博士が出前授業に来てくれ、色々なことを教えてくれたことがとてもおもしろかったです。しょうゆ博士は、大豆、塩、小麦を発こうさせるだけでおいしいしょうゆができることを教えてくれました。発こうさせるには、こうじ菌を使うそうです。私は、発こうによって大豆がこんなにも変わることをすごいと思いました。

先日いつも食べているしょうゆのびんにたくさんの白カビのようなものがういていました。私とお母さんはしょうゆのびんを冷蔵庫に入れなかったからくさってしまった、もう食べるできないかなと思いました。でもそのカビのようなものは、発こうで入れた菌のけっしょうだと分かって安心しました。こういうけっしょうが見られるのは、しょうゆが生きているしょうこだそうです。そういえばみそを造った時もカビみたいなものがうかんでいました。私はしょうゆもみそも生きているのだと思っ、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いうことがすごいと思いました。

しょうゆ博士の出前授業の後、自分でしょうゆについて調べるようになりました。

家で食べているしょうゆのびんを見ると、「古式しょうゆ」と書いて



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



好きなしょうゆ料理部門・最優秀賞

## しょうゆはまほうの調味料

千葉県

昭和学院小学校3年

秋元恵実（あきもと えみ）さん

てあります。古式とは古い造り方という意味で、江戸時代から受けついでいる伝統の造り方で今でも造っているそうです。そこには「蔵付き酵母」という昔から生き続けている発酵のための菌がいるので、おいしいしょうゆができるのだそうです。私はこんなにも長く受けつがれている菌がいることにおどろいたし発酵の力は奥深いなと思いました。

それからしょうゆはみそから生まれたということも知りました。鎌倉時代にお坊さんが伝えたみそから出た液体がしょうゆの始まりだそうです。私は、あの時うちの食卓のコップに入っていた黒い液体がしょうゆの始まりと知り本当にもしろいなと改めて思いました。

当たり前に食べていたしょうゆだけれど、これからもいろいろ調べて、しょうゆや発酵の力のすごさを知っていききたいです。

今日は、お昼ごはんの時にほうれん草のおひたしを食べました。ゆでたほうれん草にかつお節をかけ、しょうゆをかけて食べます。とてもさわやかでおいしかったです。主役の料理ではないけれど、これだけでご飯が止まらなくなります。

私は、ご飯と同じくらいおもちが大好物です。冬になると、焼いたおもちにしょうゆを少しつけて、のりをまいて食べるのです。しょうゆのこうばしい香りとうまみで、おもちがかむほどに甘く感じられます。いくつでも食べられそうな気がします。ただのおもちがしょうゆをつけるだけでおいしい料理になるのです。



おさし身もそうです。はまちやえんがわ、サーモン、イカ、まぐろはとくに好きです。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きます。私の家では、おさし身と言ったらしょうゆの味というくらい、おさし身を食べる時には必ず使います。

私の家で使っているしょうゆはからめのしょうゆですが、九州に住んでいたことのあるおばあちゃんの家では、おさし身に甘い味のしょうゆを使っています。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、九州には甘い味のしょうゆがあるのだと知っておどろきました。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、別の料理のように感じました。

また、おばあちゃんはハンバーグのソースを作る時には、ウスターソースとケチャップ、赤ワイン、さらにしょうゆを入れていきます。洋風料理なのに和風のしょうゆを入れるなんて考えもしませんでした。かくし味にしょうゆを入れると、味に深みがでるのだそうです。和風料理にしか使わないと思っていたしょうゆが、洋風料理にも活やくするのです。しょうゆってまほうの調味料だと思いました。

さて、私のおじいちゃんは、昔仕事で海外に行っていました。その時、しょうゆを小さな入れ物に入れて持ち歩いていたら聞きました。そして食事の時にこっそり料理にかけて食べていたそうです。外国の料理の味付けにあきてしまったり、物足りなかったりしてもしょうゆがあればおいしく食べられるのだそうです。今では、ソイビーンソースとして海外のスーパーでも売っているそうで、日本のしょうゆ文化は世界にも通用するようになりました。

日本のしょうゆはどんな食べ物にも合って食べ物をおいしくしてくれる調味料です。そして、私たちの生活にはなくてはならないものです。これからも、日本のしょうゆ文化を毎日大切にしていきたいです。