

2023年2月8日 NEWS RELEASE No.193

**『第17回 しょうゆ感想文コンクール』入賞者決定！**  
**—全国の小学生(3年～6年)から、375点の応募—**

日本醤油協会(会長 堀切功章)では「食育」推進の一環として、「第17回しょうゆ感想文コンクール」を実施いたしました。

この感想文コンクールは、食育事業の一環として協会が実施している企画で、全国の小学生(3年生～6年生)を対象に、出前授業で学んだことや工場見学で体験したこと、また、好きなしょうゆ料理にまつわる思い出などを感想文という形で記録にとどめることを目的に、広く自由な発想の感想文を募集するものです。

昨年12月2日(金)に応募を締め切り、全国の児童から3つの部門に合計375点の応募をいただきました。それぞれの部門に日本の伝統調味料である“しょうゆ”について、子供らしい感性豊かな感想文が数多く寄せられました。

去る2月2日(木)に、下記の選考委員による「審査委員会」を開催し、厳正な審査の結果、別紙のとおり、各部門の入賞作品を決定いたしました。

なお、「審査委員会」では、予備審査を通過した55点の作品の中から、創造性(構想力)、文章力、発展性等を選考基準として厳正な選考を行いました。

《第17回「しょうゆ感想文コンクール」審査委員(敬称略・順不同)》

奈須正裕 (上智大学 教授)  
白岩 等 (昭和学院小学校 教頭)  
福留奈美 (東京聖栄大学 准教授)  
増田修治 (白梅学園大学 教授)  
正田 隆 (醤油PR運営委員会 委員長)  
般若攝也 (日本醤油協会 専務理事)

また、「第18回 しょうゆ感想文コンクール」は、本年4月より開始いたします。(応募締め切り:2023年12月1日(金))。これまで以上に全国の多くの児童の皆さんからのご応募をお待ちしています。

# 第17回しょうゆ感想文コンクール入賞者一覧

2023年2月8日

主催：日本醤油協会

審査委員：奈須正裕（上智大学 教授）

福留奈美（東京聖栄大学 准教授）

正田 隆（醤油PR運営委員会 委員長）

白岩 等（昭和学院小学校 教頭）

増田修治（白梅学園大学 教授）

般若攝也（日本醤油協会 専務理事）

賞名	受賞者詳細			
1. 最優秀賞 (各部門1点・計3点)	出前授業部門	しょうゆのひみつ		やまぐち ひより 山口 ひより
	千葉県	船橋市立海神南小学校	4年	
	工場見学部門	本物のしょうゆを探し求めて		いまこま もあ 今駒 もあ
	静岡県	牧之原市立相良小学校	6年	
好きなしょうゆ料理部門	思い出のかおり		やまもと すみれ 山本 純鈴	
千葉県	昭和学院小学校	3年		

2. 優秀賞 (各部門1点・計3点)	出前授業部門	しょうゆってすごい		やはぎ ひなた 矢萩 日向
	山形県	南陽市立荻小学校	4年	
	工場見学部門	一年かかってつくるしょうゆ		のざき りこ 野崎 莉子
	東京都	八王子市立第八小学校	4年	
好きなしょうゆ料理部門	しょうゆで魔法の卵料理		こばやし ゆいと 小林 結仁	
埼玉県	飯能市立富士見小学校	5年		

3. 佳作 (各部門5点・計10点) ※工場見学部門は該当なし	出前授業部門	日本にかかせないしょうゆ		むかい りお 向井 莉央
	福島県	中島村立吉子川小学校	6年	
	出前授業部門	しょうゆの力で世界を救え！		えびな こうめ 蛸名 小梅
	東京都	葛飾区立木根川小学校	6年	
	出前授業部門	博士の話を聞いて思ったこと		くぼた あおい 久保田 葵
	山梨県	南アルプス市立白根東小学校	3年	
	出前授業部門	授業を受けてかわった事		つるた かずま 鶴田 一真
	山梨県	南アルプス市立白根東小学校	3年	
	出前授業部門	衝げきのしょうゆの秘密		すわ ゆういち 諏訪 雄一
	鹿児島県	出水市立上場小学校	6年	
	好きなしょうゆ料理部門	しょうゆはさいこう！		もり かいと 森 海斗
	千葉県	昭和学院小学校	3年	
好きなしょうゆ料理部門	しょうゆ大かつやく！		もりた みか 森田 美佳	
千葉県	昭和学院小学校	3年		
好きなしょうゆ料理部門	味をかえるだけではないしょうゆ		にわ みゆう 丹羽 深結	
千葉県	昭和学院小学校	3年		

	好きなしょうゆ料理部門	海鮮にはしょうゆが一番		あきの 浅野 たいし 太志
	静岡県	牧之原市立相良小学校	6年	
	好きなしょうゆ料理部門	卵かもしれない		まっただ 松田 ももな 桃奈
	静岡県	牧之原市立相良小学校	6年	

賞名	都道府県名	学校名
団体奨励賞 (1校)	静岡県	牧之原市立相良小学校

※学年は2022年度です

## 「第17回しょうゆ感想文コンクール」最優秀賞 講評

審査委員会審査委員長 上智大学 教授 奈須正裕

### ●出前授業部門 最優秀賞

題名：しょうゆのひみつ

山口 ひより さん (千葉県・船橋市立海神南小学校 4年)

おにぎりにかける塩、納豆の原料である大豆、コーンフレークに入っている小麦という「身近にいつも食べている3つの材料だけでしょうゆが作られている」ことに対する驚きから始まる出だしが、まず印象的です。

続いて、出前授業での学びを味、香り、色の3つに整理し、それぞれに対して考えたこと、感じたことを実感を込めて綴りながら、題名にもある「しょうゆのひみつ」を立体的に読み解いていきます。また、末尾では、今日のしょうゆづくりが「地球を守り、かんきょうにやさしくする」ことに配慮している点にも気づいています。

全体として、展開のスムーズさ、論点の明快な整理、表現の的確さに感心させられました。強烈な個性や斬新な主張などは特にはありませんが、出前授業での学びをしっかりと振り返り、丁寧に綴った、よい意味で優等生的な作品と言えるでしょう。

### ●工場見学部門 最優秀賞

題名：本物のしょうゆを探し求めて

今駒 もあ さん (静岡県・牧之原市立相良小学校 6年)

工場を訪ねて「どこの家庭にもあるしょうゆが私には特別なしょうゆに見え、興味がわいた」ことから、もっと知りたくなって積極的にいくつもの質問を投げかけます。

お話を聞くなかで感動し、さらに興味がわいた私は「おけに入っているもろみ状態のしょうゆを実際にかき混ぜ」るのですが、「すごく重くて、二回やってあきらめ」ます。そして、「これを毎日サボらずにやっていると聞いたときは、気絶するかと思った」と感想をもらすのです。その時々感じたことが手にとるように伝わってくる見事な表現の連続に、とても感心させられました。

興味深いことに、このような追究のすべては「本物のしょうゆ」を探すという目的意識から来ています。そして、学びの成果を踏まえ「本物のしょうゆ」を「みんなのことを思い、しょうゆと向き合うことで生まれたおいしさ」と結論づけます。工場見学からそこまでの学びを得たことに、読み手として深い感動を覚える作品です。

●好きなしょうゆ料理部門 最優秀賞

題名：思い出のかおり

山本 純鈴 さん (千葉県・昭和学院小学校 3年)

おせち料理、年越しそば、おぞうに、磯辺焼きなど、年末年始のさまざまなごちそうと、そこに一貫して立ち上るしょうゆのかおりのなかで、離れたところに住んでいるおじいちゃんとおばあちゃんも含めた家族の暖かな団らん、そしてさまざまな年中行事の様子が、ほっこりとしたおだやかな語り口で豊かに描かれています。

「私は大人になっても家族とすごす年末年始の思い出はおしょうゆのかおりと一緒にぜったいわすれないと思います。私がしょうらいお母さんになることがあったら、子どもといっしょにこのわたしの大切な行事を続けていきたいなと思います」

現在に対する満ち足りた気持ちと、未来に向かう明るい希望を感じさせ、読む者の気持ちさえも暖かくしてくれる、何とも愛らしい作品です。

以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター (醤油PR協議会)

大関 恒雄 (事務局長)、中川美代子

住所 東京都中央区日本橋小網町 3-11 (〒103-0016)

電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216

URL : <https://www.soy sauce.or.jp/> E-mail : [soyic@soysauce.or.jp](mailto:soyic@soysauce.or.jp)