

しょうゆはあまじゅう！

千葉県

昭和学院小学校3年

森海斗（もり かいと）さん

ぼくは、しょうゆが大好きです。しょっぱさの中にあまさもあって、どんなものでもおいしくしてしまうほうの水。あまりにもおいしいので、しょうゆだけを飲もうとして、お父さんお母さんに止められた事件もあるくらい大好きです。しょうゆ、さいこう！

そんなしょうゆを初めて食べたのは、五才くらいだったそうです。その時は、なんだこのしょっぱくて茶色い液体は？ と思った記おくがあります。それからどんどんしょうゆの味にはまって、

今ではぼくの食事にしょうゆは、かかせないものになりました。本当にしょうゆ、さいこう！

このしょうゆがぼくの家ではどんなふうに使われているのか、観さつしてみました。すると、すきやき、しょうがやき、肉じゃが、チャーハンやかくし味など、いろいろなりよう理にしょうゆを使っていることが、判明しました。なんでも合うふしぎなしょうゆ、さいこう！

ある日、ぼくが好きなあまいみたらしのタレを、お母さんといっしょに作りました。ざいりよ

うは、①しょうゆ②水③砂とう④みりん、これだけです。それをコンロで火にかけてにつめたら、ピカピカのみたらしのタレが完成です。ここでふうだったら、だんごにかけて「みたらしだんご」が思いかびます。でもぼくは、ホットケーキにかけます。「みたらしホットケーキ」です。

ホットケーキにかけたみたらしのタレは、とろっとして、キラキラに光って、まるで宝石のようです。ハチミツやメープルシロップとはまたちがったおいしさでおすすめです。すごいぞしょうゆ、さいこう！

でもやっぱりそのままのしょうゆを味わうのが、一番好きな食べ方です。それは、キュウリにしょうゆをかけるだけ。これはもう何年も毎日夕食で食べていて、ぼくのデザートのようなそんざいになっています。やっぱりしょうゆ、さいこう！

このさいこうのしょうゆが、大豆からできているなんてびっくりです。学校で、大豆からできているものを見つける宿題が出されて調べました。

すると、みそ、とうふ、なつとうなど、しょうゆ以外もたくさん見つかりました。大豆はなんてすばらしい植物なんだろうと思いました。

他の国にも、しょうゆにしているものはあるけれど、大豆からできた日本のしょうゆが一番おいしいと、お父さんから聞きました。日本を代表するしょうゆを、ぼくは世界中のみんなに自まんしたいです。ぼくがこれからもずっとずっとこよなく愛しつづけるだろうしょうゆ、さいこう！つて。

しょうゆって本当にすごい
第17回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



しょうゆ大かつやく！

千葉県

昭和学院小学校3年

森田美佳（もりた みか）さん

わたしはもやしのナムルが大好きです。もやしのシャキシャキとした食感とちょうどよい味つけが好きで、ごはんがなくても食べられるくらい好きなのでお母さんといっしょに作ってみました。すると、思っていたよりかんたんに作る事ができたので、お母さんに「なんでこんなにかんたんに作れるの。」ときいてみたら「しょうゆがもやしの味つけをしているからだよ。」と言われたのでいつも使っているけれど、りょうはたった一本のボトル分しかないしょうゆが、どれだけ大切な

のか気になりました。

まずわたしは、しょうゆがないともやしのナムルがどのような味になるのか気になったので、しょうゆなしのもやしのナムルを作ってみました。もやしのナムルはしょうゆやもやしい外に、中かだし（鳥がらスープ）やごま油を入れるので、しょうゆを入れなくても十分おいしくなると思いました。しかし実さいに食べてみると、もやしのシャキシャキとした食感はしますが、しょうゆのはっきりとした味ではなく、わたしが好きなナム

ルの味ではありませんでした。お母さんの作るナムルのひけつはしょうゆボトルをボウル三しゅう分ふりかけることです。このようにしょうゆを入れることで、しょうゆのこうばしいにおいがし

豆などを発こうさせてわたしたちの食たくまで新せんなじょうたいではいたつするひつようがあるので、たくさんの人たちの力でつくられていると分かりました。

て、しょうゆの茶色かもやしの白やとうめいな色を引き立たせ、シャキシャキとした食感が食べる前から分かるなど思い、しょうゆはとても大切な役わりをしているんだと気づきました。ほかにも、ほうれん草のナムル、玉子やき、にももの、

また、お父さんは福岡県で仕事をしています。が、しょうゆの味はあま口であることも教えてもらいました。日本全国で味はちがうけれど、しょうゆは日本人にとって大切な調味料であることを知りました。

しょうがやきなどしょうゆはいろいろな料理に入っていることをはじめて知りました。またこれらの料理は、ぎょうざやおさしみのように、食べるときに自分でしょうゆをかけるものところがいい、料理をしているときにしつかりとした味つけをするために入れていて、しょうゆはわたしたちの食たくにはなくてはならないものであることをあらためて知りました。

次にしょうゆのパッケージを見てみると、おどろいたのは大豆を材料にしてつくられていることです。本などで見ると、しょうゆをつくるには大



しょうゆって本当にすごい
第17回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品

味をかえるだけではないしょうゆ

千葉県

昭和学院小学校3年

丹羽深結（にわ みゆう）さん

わたしは、しょうゆ料理の中でしょうゆの味をしっかりと感じるものはやきおにぎりが一番だと思ったので、お母さんと作りました。

作り方はたきたてのごはんにしょうゆをかけてまぜる。つぎにかつおぶしをいれ、おにぎりをにぎる。にぎったおにぎりをフライパンにならべて両面をやく。その後、はけでしょうゆをぬって、さらにやいてこげ目をつけて、完成です。

ごはんにしょうゆをかけてまぜたときに、しょうゆのあまいかおりがしました。あたたかいごは

んにまぜたので、しゃもじでまぜるたびにしょうゆのいいかおりがして、これだけでもおいしそうです。はけでしょうゆをぬってやいた時はごはん

にまぜた時のあまいかおりとはちがって、しょうゆの茶色い色がやけていくことにこくなつていき、同時にこうばしいかおりがしました。やきおにぎりを食べたときに外がわはカリッとこうばしく、内がわはフワツとあまみを感じました。

やきおにぎりはしょうゆの味がしっかりと感じられたけれど、かくし味にしょうゆをいれたらど

うなるのだろうかと思ったのでむしパンを作りました。ホットケーキミックスをつかい、小さじ1ばいだけしょうゆを入れたむしパンです。

むしパンをむしている時に、しょうゆのあまいかおりが感じられました。

むしパンを食べた時、しょうゆが入っていることであまさがひきたつと思いました。ただあまさがあまるだけではなく、しょうゆによって味がしまるのもうひとつ、もうひとつとちとまらなくなります。しょうゆの茶色い色がむしパンにちよつとくわわること、食よくがわく気がしました。

わたしは、やきおにぎりやむしパンを作ってみて、しょうゆは味をかえてくれるだけではなく、においや食感、色もかえてくれることがわかりました。

しょうゆの味がしっかりとする料理も、かくし味としてつかうしょうゆの料理もわたしは好きです。小さいころから毎日何かの料理にはしょうゆをつかったものを食べているので、わたしにはお

ちつく味になったのだと思います。

日本には、いろいろな地方ごとにちがつたしょうゆがあるだけでなく、だししょうゆ、こんぶしょうゆ、かきしょうゆなど味のちがうしょうゆもあります。さらに、たまごかけ用、おさしみ用などせん用のしょうゆもあります。日本にはたくさんしょうゆがあるので、これからもしょうゆをつかった料理を作って食べ、しょうゆ文化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17回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



海鮮にはしょうゆが一番

静岡県

牧之原市立相良小学校6年

浅野太志（あさの たいし）さん

ぼくは魚料理が大好きです。その中でもしょうゆを使った料理は、「おすし」と「いくら」が大好きです。最初に大好きな「おすし」としょうゆについて語っていきます。

ぼくは、おすしが大好きです。その美味しさのわけは、しょうゆがあるからだ、ぼくは思いません。例えば、おすしにめんつゆをかけて食べてみるとどうなるでしょう。はい、めんつゆは味がこすぎて、おすしの味を感じとれません。でも、しょうゆはちがって、おすしの生臭みを消してく

れて、より美味しく食べることができます。そして、とーっても美味しいおすしができ上ります。このような事から、おすしの美味しさは、しょうゆがあるからだと考えられます。

次に、大好きな「いくら」としょうゆについて語っていきます。

ぼくは、おすしと同様で「いくら」も大好きです。いくらと言っても、「いくら」のしょうゆ漬けです。いくらをかむと、いくらがはじけて、それと同時に、しょうゆの甘味もはじけとびます。こ

の「いくら」のしょうゆ漬け」でも、しょうゆが大活躍しています。

このようなことから、しょうゆと魚は合います。と考えると考えられます。いからは高いから買えないけれど、今ぼくたちが造っているしょうゆと、酢飯、さしみを組み合わせれば、もう敵無しの高のおすしが作れます。ぼくはそれ以外にも、おもち、卵かけご飯、しょうゆラーメンなど大人になるまでに、いろいろなしょうゆが使われた料理を食べてみたり、作ってみたりしたいです。

ここで一つ、ぼくが初めてチャーハンを作った時の話をしていきたいと思います。ぼくがパパに「チャーハンってどうやって作るの。」と聞いたら、チャーハンの作り方を教えてくれました。それで、チャーハンは無事できたのですが、塩が少なく、味がなくなっていました。その時、パパがしょうゆをチャーハンに入れて、味つけをしてくれたので食べてみたらめっちゃ美味しかったです。この話は魚の料理じゃなかったけど、しょうゆがここでも大活躍していました。そ

こで思ったのは「しょうゆってとても万能じゃない」と言うことでした。

だから、ぼくはこのしょうゆを使っている料理を作って食べてみたいです。



卵かもしれない

静岡県

牧之原市立相良小学校6年

松田桃奈(まつだ ももな)さん

六時三十分、私の朝ごはんの時間です。私のご飯は、お母さんが作ってくれます。今日は白米、みそ汁、ベーコンエッグです。食たくの真ん中には、全国でメジャーなしようにゆボトルが置いてあります。

「ああ、いつもの朝だ。」

私は笑顔でつぶやきます。昨日はゆで卵、おとといは目玉やきだったな。それも、しようにゆが置いてあった。

私の朝は、こんなふうになります。今日も、

昨日も、おとといも、私の朝食には、卵の料理としようにゆがセットでありました。私は、卵が特別好きなわけでも、しようにゆが特別好きなわけでもありません。私が特別好きなのは、卵としようにゆのセット料理！ その中でも、ベーコンエッグのしようにゆがが一番好きです。

今日はそんな「ベーコンエッグのしようにゆがけ」について、あつく語ろうと思います。

まず、どうして私たちの食べている卵からヒヨコが生まれないか、ごぞんじですか？ それは、

一般的にヒヨコが生まれる卵は有精卵、私たちの食べている卵は無精卵からです。ニワトリは、私たちのために、毎日無精卵の卵を生んでくれるのです。私はこれを知るまで、卵料理が食べられませんでした。なぜなら、

「卵からはヒヨコさんが生まれてくるから、食べちゃったらヒヨコさんは死んじゃうんでしょ？」と、小学二年生まで思っていたからです。でもこれを知ってからは、母に「卵たべたい！」と、言うようになりました。よく出るのは卵やきですが、朝ベーコンエッグのしようにゆがけが出たとき、「これは最高の卵料理だ！」と思いました。

それから私は、最もおいしい卵の食べ方をさがしましたが、やはり、勝ち残ったのはしようにゆだけでした。そして、一番おいしいしようにゆの使い道についても考えました。この戦いを勝ちぬいたのは、「ベーコンエッグのしようにゆがけ」でした。やはり、卵としようにゆ、両方の強みを最も生かせるのは、この料理でした。卵かけごはんも良い勝負でしたが、温かいトロトロ卵に香ばしく香る

しようにゆ……。私はギリギリ半生の卵と、ふわっと香る一言では表すことができないこのしようにゆとの最強ダッグに、勝つことができませんでした。とちゅうから卵の話のようでしたが、これは、「卵が一番しようにゆに合う」ということを言いたかったのです。私が卵を食べることが無かったら、これほどまでしようにゆに感動することは無かったでしょう。

これまでも、そして、これからも、私は、永遠にしようにゆの魅力に感動させられる朝食を、食べていきたいです。

