

しょうゆのひみつ

千葉県

船橋市立海神南小学校4年

山口ひより (やまぐち ひより) さん

おにぎりに塩をかけるとおいしくなります。なっとうは大豆でできています。そしていつも食べているコーンフレークには小麦が入っています。こんな身近にいつも食べている三つの材料だけでしょうゆがつくられているなんて私はまったく知りませんでした。

お母さんと料理をするときもしょうゆをつかうし、おすしを食べるときもしょうゆをつかいます。でもしょうゆ博士にじゅぎょうをうけるまでしょうゆがあるのはあたりまえだと思っていました。

しょうゆ博士は一番はじめにしょうゆの特ちょうは味、かおり、色の三つだと教えてくれました。

まずは味です。しょうゆのおいしさのひみつは原料です。はじめに書きましたが、しょうゆの原料は塩、大豆、小麦です。この三つがそれぞれ栄養やおいしさのバランスをつくっているのです。私たちがいつもおいしくたまごかけごはんなどを食べられているのは、しょうゆの原料のおかげなんだなと思いました。

次はかおりです。しょうゆ博士はしょうゆをやいて私たちにかがせてくれました。こうばしくおながやすく、とってもいいにおいでした。しょうゆには約三百種類もの成分がふくまれています。ふくぎつすぎて人間にすべてを感じとることはできないそうです。でもたくさんのかおりの成分がまざりあうことで、かおりゆたかなおいしいしょうゆになります。

最後は色です。しょうゆ博士は私たちにしょうゆの色を聞きました。私は、茶色と黒のあいだくらいかと思いました。するとしょうゆ博士はしょうゆの小びんをライトで照らしてくれました。よくみると光が当たっている所だけ赤くなっています。しょうゆをつくる時には材料を混ぜたりしてから発こうさせ、それをしぼります。しぼつてすぐのしょうゆはきれいに赤みを帯びているそうです。でも空気にふれるとどんどん黒に近くなっていくそうです。

この三つの味、かおり、色のひみつを調べて、私はもっとしょうゆ

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



工場見学部門・最優秀賞

本物のしょうゆを探し求めて

静岡県

牧之原市立相良小学校6年

今駒もあ（いまこま もあ）さん

「いい香りがする。」

私は思わずつぶやいていた。

私は、今、ハチマルしょうゆの工場見学に来ている。一つの部屋に入った瞬間、私は、いい香り、に包まれた。そのいい香りの正体は、しょうゆだった。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。

しょうゆについてもっと知りたくなった私は、まず、ハチマルさんに二つ質問してみた。

一つ目は、しょうゆには何の材料が使われていてどのぐらいの量を

の活やくする場面をしりたいと思いました。

しょうゆ博士は私たちの生活にちよくせつかかわっているひみつも教えてくれましたが、かげでしょうゆが活やくしていることも教えてくれました。

しょうゆをしぼった後にのこったしほりかすは栄養満点なのでちかくのえさや畑のひりょうになります。しかも古紙とまぜて、しょうゆかすから再生紙をつくることにも成功しているそうです。地球を守り、かんきょうにやさしくするために無駄な物ができないようにしょうゆづくりをしているんだなあと、とてもびっくりしました。

私もしょうゆ博士のようにしょうゆのひみつを広めたいと思いました。



使っているかきいた。小麦、大豆、塩、水、こうじ菌を使っている、ハチマルさんは小麦、六百キログラム、大豆、六百キログラム、塩、四百五十キログラムを三キリットル入るおけに入れていた。そのとき、本物のしょうゆ工場は、私たちが考えることができないほどの材料を使っているから、すごくびっくりしたし、一段としょうゆに興味があった。

二つ目は、なぜしょうゆ造りを始めたか、しょうゆを造るときはどのような気持ちで造っているかきいた。ハチマル工場でしか造れない世界に一つのしょうゆをみんなに知ってほしいと思い、しょうゆを造り始めた。しょうゆを造るとき、お客さんがハチマルしょうゆを食べる笑顔になるしょうゆを造るといふ気持ちで造っているときいた。相手のことを考え、しょうゆを造っていることに私は感動した。

次に、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た。かき混ぜる前は簡単と思っていたが、かき混ぜてみると、すごく重くて、二回やってあきらめた。これを毎日サボらずにやっていると、きいたときは、気絶するかと思った。

最後は、もろみをろ紙でろ過したばかりのしょうゆを食べた。舌に残るようなしょっぱさと、ほのかに感じる酸味の味、私は「おいしい。」

とつぶやいていた。家でさり気なく使っていたしょうゆと比べ物にならないほどおいしかった。

私は、しょうゆについて興味があったときから本物のしょうゆを探していた。本物のしょうゆとは、きれい、美しいものをいうのではない。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のことをいうのだと私は思う。また、しょうゆで使っている材料をたどると、すべて植物になるといふことは、自然の命をいただいているということだ。命を一つも無駄にせず使っているのも、本物のしょうゆだと私は思った。ハチマル工場見学に行き、本物のしょうゆの正体をしれてよかった。この経験を家族や知りあいに伝えたい。

思い出のかわり

千葉県

昭和学院小学校3年

山本純鈴（やまもと すみれ）さん

みなさんは、「しょうゆ」と聞くと何を思いうかべますか。私は年末始を思い出します。

私は毎年おみそかに、お母さんと一緒におせちと年こしそばを作ります。前の日からじゅんぴを始めます。私の役目はお母さんにひつようなものを聞きながらお買い物メモを書くことです。ここでわすれてはいけないのが、おしょうゆです。だてまき、くりきんとん、ちくぜんに、黒豆、田作り、たたきごぼう、えびのうまに、こんぶまきなどほとんどのおせち料理にしょうゆを使うので、足りなくならないようにメモを書いて買い物へ行きます。おみそかは、朝から次々とた

くさんの種類のおせちを作ります。一品、一品とお料理が出来ていくたびにしょうゆのいいにおいが部屋に広がっていき、おせちが完成したときには、においにつられてつまみ食いが出まらなほど部屋中がおしょうゆのいいにおいでいっぱいになります。お父さんはこのかわりをかいで、味見に来たりします。夕方にはおせちが完成するので、夕食に間に合うように、今度はそばを打ちはじめます。私がそばをこねている間に、お母さんがそばのつゆを作ります。おせちとはまたちがう、おしょうゆとだしがまざりたいにおいがしてくると、私はそばをこねる手に力が入ります。暗くなると、天ぷらを持ったおばあちゃんが来て、みんなで年こしそばを食べるのが家のおおみそかです。私はおしょうゆのかわりと家族みんながそろって一年が終わるよう感じます。

元日の朝は早起きをして、近所の土手に朝日を見に行きます。外はとても寒くてふるえながら帰ってくると、おぞうにと昨日作ったおせちを食べます。あったかいおぞうを食べるとふわっとおしょうゆのいいにおりがして、さっきまで寒かった体がほっと落ち着きます。その後、はなれたところに住んでいるおじいちゃんおばあちゃんの家に行って、かならずおもちを焼いてもらってみんなで食べます。私はいつもしそべ焼きにしてもらいます。カリッとしたおもちとのりとお



しょうゆがよく合っていてとても美味しいです。私の一年は、おしょうゆのかおりと一緒に始まります。

この作文を書いていて、おしょうゆのかおりは、わが家の年末年始にはなくてはならないもので、私にとって家族と一緒にすごすときの思い出のひとつだということに気がつきました。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に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つたら、子どもと一緒にこの私の大切な行事を続けていきたいなと思います。