

# 日本にかかせないしょうゆ

福島県

中島村立吉子川小学校6年

向井莉央（むかい りお）さん

みなさんの身近にあるしょうゆにはさまざまな人のくふうがあります。人によってこだわりがあり、味もちがいます。昔から親しまれていたしょうゆ。みなさんはどんな味が好きですか？

私はある日とつぜん、しょうゆについての疑問がたくさんわきました。しょうゆのれきしは長いのかな？ 原料は何なのか？ どのようなくふうがあるのか？ という疑問です。私はこの疑問を解きあかすためにしょうゆを造っている鈴木先生に話を聞きました。

を動かすエネルギー源になる大事な栄養です。大豆も小麦もしょうゆの原料として使われているものは、ほとんどが、アメリカやカナダから輸入されている物です。両方とも日本では昔からさいばいされていた物でしたが、いまでは国内でとれる量は非常に少なくなっていました。食塩はしょうゆに調味料として味をつけるほかに、すごい性質があり、食べ物を腐らせるばい菌のほとんどは、塩の多いところでは生きていきません。この性質を利用し、人間は昔から塩を使って食べ物を保存してきました。しょうゆもこの性質をうまく利用しているため、腐ることはありません。少し長くなってしまいましたが、このようにしょうゆの原料一つ一つは、しょうゆ造りにかかせない役割をそれぞれもっていることが分かりました。

さいごにしょうゆのれきしは長いのか？ という疑問です。まずしょうゆの原料となるものが日本で生まれたのは、弥生時代から古墳時代にかけて作られた、一種の塩漬け発酵食品です。醬とかいて、ひしおという物でした。これは調味料とい

うより、そのままおかずとして食べられるなめもの一種として食べられていたそうです。「しょうゆ」という言葉が出たのは室町時代です。その時代から、しょうゆは造られていたと言われています。

この学習を通して、日本には「しょうゆ」というものがかせない物ということが分かりました。長い歴史のあるしょうゆをこれからも大切に活かしていきたい、未来に受けついでいきましょう。

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



# しょうゆの力で世界を救え！

東京都

葛飾区立木根川小学校6年

蛸名小梅（えびな こうめ）さん

わたしは、ちいさいころから毎日のようにしょうゆを使っていました。ですがわたしはしょうゆの原料や造り方について、まったく知りませんでした。

わたしがしょうゆもの知り博士の出前授業を受けて印象にのこったことは、しょうゆの造り方についてです。わたしは、以前まで大豆とお塩をまぜてとろとろにしたのがしょうゆだと思っていました。しょうゆは、大豆、小麦、塩、こうじ菌から造られています。わたしは、しょうゆにカビの

仲間であるこうじ菌がはいっていると知り、おどろきました。しかもしょうゆもの知り博士が「しょうゆを造るためには、こうじ菌は欠かせないものです。」

と言ったとき、わたしはとてもおどろきました。しょうゆのほかにもヨーグルトやチーズなどわたしたちの身近にたくさん発酵食品があることを知りました。

そして、次に印象にのこったことは、しょうゆの働きについてです。わたしは授業を受けるまで

何も考えずにおさしみやおすしにしょうゆをつけていました。ですがしょうゆには、きつい味をまろやかに変えてくれる働きや生ぐさを消す働き、日持ちを良くしてくれる働きなどたくさん働きの働きがあります。そこでわたしは、この働きを世界中のみなさんに知ってほしいと考えました。

今、日本では食品ロスだったり、円安の影響により食品が値上がりしたり様々な食品問題があります。わたしは、しょうゆの力でこれらの問題を解決するお手伝いが出きるんじゃないかと思えます。たとえば、その日のうちに食べきれなかった食材を「づけ」にして日持ちを良くしたり、塩味がきつくもう食べられない物にしょうゆをたして味をおさえまるくしたり、このほかにもたくさんのお手伝いのしかたがあります。みなさんも自分に合ったお手伝いのしかたをみつけてほしいなと思います。そして、これからはしょうゆもの知り博士にはしょうゆのすばらしさについてもっと伝えていってほしいなと思います。

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



# 博士の話聞いて思ったこと

山梨県

南アルプス市立白根東小学校3年

久保田葵（くぼた あおい）さん

はじめてもらった名しをさわると習字に使う紙にっていました。何でかと考えてみると、しょうゆかすが入っているからざらざらしているのかなと思いました。私はしょうゆもの知り博士の出前授業を聴く前に大豆の授業を受けたので、しょうゆのことは何となく知っていたつもりでした。けれど、出前授業を聴いて、私の思っていたしょうゆとはイメージがすっかり変わりました。

まず、私がきょう味をもったのはしょうゆのれきしです。なぜきょう味をもったのかというと、

しょうゆは日本でつくられた物だと思っていたのに、もとは二千年以上前の中国がはじまりだと知っておどろいたからです。江戸時代からしょうゆがつくられているなんて、しょうゆってすごいなと思いました。また、しょうゆは手間ひまかけてつくられていることを聴いて、しょうゆはあいされ続けているんだなと思いました。

次に、つくり方にもきょう味をもちました。とくにきょう味をもったのは、たくさんの月日と手間をかけてしょうゆをつくっていたことです。一

番つくるのに大変なところはしょうゆコウジだそうで、ほかのきんが入らないようにするのがむずかしいそうです。私は全部が大変だと思います。多分私の家で作ったとしたら出来上がるころにはかびだらけになっておどろくと思います。博士の話ではしょうゆはおすしやさんでむらさきとよぶそうです。なぜかというむらさきはこうきな色だからしょうゆは赤色なのにむらさきとよばれるんだとなっとくしました。

さらに、しょうゆの材料に小麦が入っていると、はじめて知りました。しょうゆの香りや甘味をうみだしていることに、いろいろな料理で使われている小麦ってすごいな、と思いました。そして、みそに使われているコウジカビやパンに使われているこう母、ヨーグルトに入っている乳酸菌など身近にある食品にも使われていると知っておどろきました。きんは目に見えないと思っていましたが、育てると目に見えるようになるのだとはじめて知りました。

私はしょうゆのいろいろなことを知ってとても

おもしろい食品なんだなと思いました。給食にしょうゆがどれくらい使われているか調べてみたところ、一か月で半分くらい使われていると知っておどろきました。また、しょうゆのしぼりかすが牛のえさになったり、えん分をのぞいて畑のひりょうにしたり、もらった名しのように紙にすいたりすると知って、どこもするところがないなんてすごいと思いました。出前授業を聴いたことでふだんの食事を見る目が変わった気がします。

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



# 授業を受けてかわった事

山梨県

南アルプス市立白根東小学校3年

鶴田一真（つるた かずま）さん

ぼくは、おさし身や、ぎょうぎ、豆腐などにしょうゆをかけて食べます。ごはんをおいしくしてくれるしょうゆですが、しょうゆはかせの授業を受けて、びっくりした事、ぼくの中でかわった事があります。

まず、びっくりした事は、しょうゆの中には、おいのせい分が三百しゆるいあるという事です。その中には、コーヒーのせい分も入っています。とてもびっくりしたので、家族にもコーヒーのせい分が入っている事を伝え、においくらべを

してみました。ぼくは、しょうゆのにおいをかいてもコーヒーのにおいは感じませんでした。お父さんは、「コーヒーのにおいはしないけど、こーばしいにおいがにているかも」と言っていました。コーヒーとしょうゆのにおいくらべをした事がなかったので、とても楽しかったです。

そして、かわった事は菌についてです。菌というと、ぼくは、カゼ菌や、バイ菌など体に悪いイメージがありました。しかし、しょうゆをつくる時に使うこうじ菌は、大豆のたんぱくしつを分か

いして、アミノさんといううま味に変わり、小麦のでんぶんからとうを作り、同じ良い菌のにゅうさん菌や、こう母のはたらきを良くし、さん味、あま味、においにかかります。良い菌を知り、菌のイメージは、悪いだけではなく、悪いものもあるけど、良い菌もあるにかわかりました。

この良い菌を使った食品を発こう食品といいます。調べてみたら、チーズやヨーグルト、なっとうのほか、ラーメンに入っているメンマや、ジュースに入っているナタデココも発こう食品だと知りました。お母さんに発こう食品の事をきいてみたら、「お母さんが小さいころに、おばあちゃんが作ってくれたしょうゆ豆を食べていたよ」と教えてくれました。このしょうゆ豆は、ぼくの知っているしょうゆではなく、豆こうじで作る、豆ごと食べる発こう食品だそうです。ぼくが長野のおじいちゃんの家に行くと、いつもおばあちゃんは、ぼくや、妹の好きなからあげや、やきにくをよよいしてくれます。今ど長野のおじいちゃんの家に行ったら、お母さんが小さいころ食

べていたしょうゆ豆をリクエストしてみたいです。

出前授業を受けて、しょうゆのせい分、つくり方、れきしなどを知りました。そして、ぼくに良い菌がある事を教えてくれ、発こう食品についてきょう味を持つきっかけになりました。しょうゆとほかのもののおいくらべもまたしてみたいし、しょうゆと同じ発こう食品も食べてみたいです。しょうゆはおいしいだけじゃなく、とってもおもしろいです。





# 衝げきのしょうゆの秘密

鹿児島県

出水市立上場小学校6年

諏訪雄一（すわ ゆういち）さん

ぼくの家では、いつも「うすくちしょうゆ」を使っており、ぼくはゆでたイカをしょうゆで食べるのが特段好きです。おばあちゃんの家では、「こいくちしょうゆ」を使っていて、マグロやサーモンにつけて食べるとうすくちと違った味わいが楽しめます。

このように二つの「しょうゆ」の使い分けに、以前から興味をもっていました。そして、今までしょうゆは、「大豆、小麦、塩、米、こうじきんの五つの材料を合わせてできる物」と思っています。

した。しかし、今回出前授業を受けてみると、「そんなにあるのか。」「そうだったんだ。」と衝げきの事実がたくさんありました。

しょうゆが造られるのには、こうじきんと乳酸きんの力が使われていることを初めて知りました。しょうゆ博士が

「しょうゆは何でできているか知っている人。」と聞かれた時、「こうじきんだけがしょうゆを造るのに使われている。」と聞いていたのですが、しょうゆ博士が

「そのほかにもこうじきん、乳酸きんも使われているんですよ。」

と言っていたので、さらにおどろきました。観察の時間に発酵しているびんの中をのぞいてみると、ポコポコと小さいあわが出ていました。ぼくは、「細きんって小さいのにこんな力を持っているんだ。」とおどろきをかくせませんでした。

また、工程によって味と色が違うということも初めて知ったことの一つです。しょうゆの味見をしてみると、もろみはとも塩からく、生しょうゆは製品よりも甘味が少なく、製品はおばあちゃんの家しょうゆの味がしました。びんの中に入っている発酵途中のしょうゆは、黄土色、こげ茶、茶色とびんによって色が変わるといことも初めて知りました。

最後に一番の衝げきだったことは、しょうゆには約三百種類もの匂いがあるということです。しょうゆ博士の説明を聞いたときに、「そんなにたくさん匂いがあるんだ。」とおどろきました。しょうゆの匂いをかくために博士

がホットプレートで、しょうゆを蒸発させました。すると、離れた席に座っていても、しょうゆの美味しそうな匂いがありました。

そして、しょうゆ博士から、しょうゆ業界のSDGsについて教えていただきました。それは、もろみを布でしぼった後のしぼりかすは、牛などの家畜の飼料になったり、紙にリサイクルされたりしているということです。このことが「つくる責任、つかう責任」につながり、ぼくは、「しょうゆってこんなに無駄がないんだ。」と思いました。

しょうゆ博士の出前授業を受けてしょうゆがもっと好きになりました。これからは、旅行などで他の地域に行くことがあったら、その地域の魚や特産物などを、その地域のしょうゆで味わってみたいです。

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

