

# しょうゆのめぐりめぐり

山形県

南陽市立荻小学校4年

矢萩日向（やはぎ ひなた）さん

わたしの家では、毎日テーブルにならぶしょうゆ。当たり前のように、いろいろなものにかけて食べているけれど、何からつくられているのか、できるまでのことなど、考えたことはありませんでした。わたしが知っていたことは、国語で学習した、大豆からできているということだけです。

でも、今日、しょうゆ博士からたくさんのお話を教えてもらいました。初めて知ることばかりで、見せてもらうものも、おどろくものばかりでした。

ふうんと、いい香りが家庭科室に広がったとき、わたしは、しょうゆせんべいを思い出しました。とてもおいしそうなかおりです。マスクを外すと、おいしいかおりがたくさん入ってきました。まだ三時間目なのに、おなががすいてきました。

おいしいかおりが広がった家庭科室で、博士の話が始まりました。とてもわくわくしました。まず、原料は大豆と塩、そして、小麦です。そして大事なこうじきんです。こうじきんは、カビ

だと言っていたし、実物を見せてもらったときも、カビのようになっていて、わたしは、こんなカビを食べているのかとびっくりしました。でも、博士の説明で、食べられるカビだと知りました。食べられるカビがあることは初めて知りました。

それから、発酵という言葉も教えてもらいました。しょうゆのおいしさを作り出すための、大事なことです。

発酵すると、もろみができます。もろみをしぼってしょうゆになるのですが、しぼる前に、たくさん時間をかけていることがわかりました。おいしいしょうゆになるためには、こうじカビのよいうなび生物がよいかんきょうにないといけないのです。そのために、細かい調節が必要です。わたしは、それを聞いたときに、調節をしながら、おいしいしょうゆをつくり出している人たちがいること、その人たちの大変さがわかりました。

発酵して色が変わったもろみは、ぬのでしぼり出します。実験で、目の前でもろみをしぼり

しょうゆがしみ出てくるのを見せてもらいました。新せんなしょうゆは赤いのだと教えてもらいました。わたしは、その一てき一てきがとても大切に感じました。

わたしは、しょうゆは、当たり前にあるもので、ふつうに食べていただけなのですが、この出前授業でたくさんのお話を聞き、しょうゆをきちんと味わって食べたいと思いました。これから食事の時にテーブルにでてくるしょうゆを見る度に、博士から教えていただいたことをたくさん思い出したいと思います。

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



# 一年かかってつくってゆくしょうゆ

東京都

八王子市立第八小学校4年

野崎莉子(のざき りこ)さん

「しょうゆってどうやってつくるんだろう。」

私は、毎日小学生新聞の広こくを見て、ぎ問に思いました。そこで私は、

「お母さん、家族でしょうゆの工場見学にいきませんかだって。私、行きたい。」

とお母さんに言いました。そしたら、お母さんが調べてくれて、

「埼玉県のしょう遊王国ってところで、工場見学ができるみたい。」

と言ってくれて、家族で工場見学に行くことにな

りました。

工場見学を始める前、私は知りたい事がたくさんありました。しょうゆの材料は何、しょうゆをつくる工程っていくつ、しょうゆをつくるのにどれ位時間がかかる、出来立てのしょうゆはいつもよりおいしい、などです。

工場見学を始めてまず最初にしょうゆは、大豆、小麦、塩、種こうじからつくられていることを知りました。次に、大豆、小麦、種こうじを混ぜた物を「こうじむろ」の中に入れて、こうじを

つくるビデオを見ました。出来たばかりのこうじはうすく黄色がかった緑色をしていてあまりおいしくなさそうでした。次の工程は「仕こみ」です。仕こみとは、こうじと塩水をまぜて木桶に仕こみ、もろみをつくることです。しょう遊王国では、杉の木の木桶を使っていて、び生物の働きによって味付けしています。木桶で仕こみをして一年たったもろみを見せてもらいました。茶色く

て、見た目はミソそっくりでした。においをかい

でみると、最初はいそべもちのようなあまみのあ

るまろやかなしょうゆの香りがしましたが、最後

にはアルコールのようなツンとした香りがしてす

ぐに鼻をおさえました。その後、しぼる工程を見

ました。しぼる工程では、もろみをふるしきに包

み、一枚一枚でいねいに重ねしぼります。約百七

十枚の布を重ねて、しょうゆをしぼるそうです。

しぼったあとのカスは、牛のエサになると聞いてビックリしました。最後にもろみのしぼり体験をしました。私とお母さんでぼうを下におしました。がんばってギュウーとしぼって、ついに出来

たての生しょうゆが完成しました。口に入れたしゅん間にとろっとろけるあまみに、まろやかなしょうゆのうま味が口の中に広がりました。

「おいしい！」

私は思わずグッドマークをして、笑みがこぼれました。

私は、この工場見学で学んだことがたくさんあります。まず、最初ぎ問に思っていたことの答えです。そして、仕こみの時間に一年かかるということにおどろきました。たくさんのおいしく人が心をこめてつくっていることに感しゃして、おいしいしょうゆを食べたいと思います。私はしょうゆが大好きなので、おいしいしょうゆをこれからもずっと守り続けてほしいです。

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



# しょうゆゆでま法の卵料理

埼玉県

飯能市立富士見小学校5年

小林結仁(こばやし ゆいと)さん

ぼくは、しょうゆ味の卵焼きが大好きです。朝ごはんは自分で作った卵焼きを食べることがよくあります。外はふんわり、中は半熟の卵焼きが出来たときはとてもうれしいです。ちよっとしょうゆを多めに入れて味を濃くすると、ご飯を何杯も食べられます。

卵がけご飯も大好物です。そこにも、しょうゆは欠かせません。最近では、しょうゆの種類にもこだわり、うにしょうゆやかきしょうゆなどで卵がけご飯を食べることもあります。でも、やっぱり

戻るのが、生しぼりのしょうゆです。シンプルなしょうゆ味の卵がけご飯がぼくは一番好きです。

味付け卵もしょうゆがよく合います。最近では、うずら卵で作る味付け卵にはまっています。半熟の味付け卵をご飯にのせて、しょうゆだれをかけて食べると、とても美味しいです。

チャーハンには、お父さんが作ったにんにくしょうゆがよく合います。具は、卵とねぎとごまですが、にんにくしょうゆとねぎやごまの香ばしさが食よくそそります。

野菜のためにも仕上げにしょうゆと卵を入れると味がばつぐんに美味しくなります。夏は、ゴーヤチャンプルが美味しいです。

卵料理は鳥の卵だけではありません。魚の卵「いくら」にもしょうゆは欠かせません。秋に、生のすじこを使って、お父さんがいぐらのしょうゆ漬けを作ってくれます。お父さんは、いぐらを作る時、すじを取るのに、ぬるま湯をいぐらにかけます。すると、いぐらは白くなり、白くなつたいぐらにしょうゆをかけたしゅん間に、いぐらは赤色になります。これは、しょうゆだけができるま法です。

しょうゆは、かけるだけで卵料理を美味しくしてくれ、みんなを幸せにしてくれるま法の調味料です。

しょうゆがなければ、ぼくの好きな卵はこんなに美味しくありません。

卵は完全栄養食といわれていて、人が健康を維持していくのに必要な栄養素がバランスよく含まれているそうです。また、成長に欠かせないたん

ぱく質が豊富に含まれていると、お父さんに教えてもらいました。これからも、しょうゆと卵の力をもらって元気いっぱい学校生活を過ごしていきたいです。

