

2024年2月14日 NEWS RELEASE No.200

『第18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、408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18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1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408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5日(月)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60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18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 (昭和学院短期大学 教授)
福留奈美 (東京聖栄大学 教授)
増田修治 (白梅学園大学 教授)
内池 崇 (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19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:2024年12月6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18回しょうゆ感想文コンクール入賞者一覧

2024年2月14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 教授）

内池 崇（醤油PR運営委員会 委員長）

白岩 等（昭和学院短期大学 教授）

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	まほうのしかけを知るよろこび		いけだ つばさ 生田 翼
	千葉県	昭和学院小学校	3年	
	工場見学部門	これからのしょうゆ		のぐち ななみ 野口 七海
	千葉県	鎌ヶ谷市立南部小学校	4年	
好きなしょうゆ料理部門	味の決め手はおしょうゆ！		ひらさわ ここみ 平澤 心美	
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	しょうゆはすごい		いわさき せいら 岩佐 青空
	岐阜県	可児市立春里小学校	3年	
	工場見学部門	手づくりときかいつくりと		かわな まきこ 川名 時子
	埼玉県	さいたま市立尾間木小学校	3年	
好きなしょうゆ料理部門	しょうゆのまほうな味		じま 婉兮 翟 婉兮	
千葉県	昭和学院小学校	3年		

3. 佳作 (各部門5点・計15点)	出前授業部門	食べ物をおいしくするしょうゆ		やぶき まゆ 矢吹 業夕
	福島県	中島村立吉子川小学校	6年	
	出前授業部門	出前授業で分かったしょうゆのみ力		おがわ きら 小川 咲良
	千葉県	昭和学院小学校	3年	
	出前授業部門	しょうゆのおいしさのひみつ		かきざき ゆうき 柿崎 悠希
	千葉県	船橋市立海神南小学校	4年	
	出前授業部門	ふしぎなパワーでへんかするしょうゆ		あおの りょうま 青野 龍馬
	神奈川県	横浜市立南小学校	3年	
	出前授業部門	しょうゆのおいしさのひみつ		こざわ あやな 小澤 彩菜
	岐阜県	川辺町立川辺西小学校	3年	
	工場見学部門	工夫たくさんしょうゆ工場		おぐら しょうま 小倉 翔馬
	茨城県	土浦市立土浦小学校	3年	
工場見学部門	社会科見学で学んだこと		さかい ななせ 境 七星	
茨城県	土浦市立土浦小学校	3年		
工場見学部門	勉強になったしょうゆ工場見学		ながた れいすけ 永田 凛祐	
茨城県	土浦市立土浦小学校	3年		

	工場見学部門	しょうゆぐらに行って		ほしの りんたろう 星野 琳太郎
	群馬県	フェリーチェ玉村国際小学校	3年	
	工場見学部門	しょうゆを知りたい		かたはし なつほ 片橋 夏帆
	千葉県	鎌ヶ谷市立南部小学校	4年	
	好きなしょうゆ料理部門	私の好きな玉ごやき		こにし みふゆ 小西 美冬
	北海道	富良野市立鳥沼小学校	4年	
	好きなしょうゆ料理部門	おばあちゃんの肉じゃが		いとう なお 伊藤 夏緒
	栃木県	那須町立黒田原小学校	5年	
	好きなしょうゆ料理部門	はじめて作った手作りしょうゆ豆		まつむら かな 松村 佳奈
	千葉県	昭和学院小学校	3年	
	好きなしょうゆ料理部門	ごはん作りとしょうゆ		まにわ ゆりほ 馬庭 由里葉
	千葉県	昭和学院小学校	3年	
	好きなしょうゆ料理部門	しょうかいしたい好きなしょうゆ料理		まつむら ももは 松村 桃葉
	大阪府	大阪市立聖賢小学校	4年	

賞名	都道府県名	学校名
団体奨励賞 (1校)	千葉県	昭和学院小学校

※学年は2023年度です

「第18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：まほうのしかけを知るよろこび

生田 翼 さん (千葉県・昭和学院小学校 3年)

しょうゆ造りの秘密や不思議、人々の工夫や思いのすべてを「まほう」になぞらえて綴っている点が、実にユニークです。しかも、「まほうにしかけがある」と気づくことで「まほうではなかったと落たんするのではなく、これでまほうができるとよろこびがうまれます」と語り、そこから「今回の出前授業はまさに、まほうのしかけを教えて下さるものでした」と自らの学びを価値づけているのです。これには、大いに驚かされました。

同じく「しかけ」のある手品との対比も興味深く、発酵について「このまほうは手品のように一しゅんのうちに何かへんかするのではなく、長い時間と手間をかけてじょじょへんかしていくことを教わりました」とするあたりは、鋭い観察力と豊かな表現力が一体となっており、脱帽としか言いようがありません。

出前授業の意義と可能性を再認識、再発見させてくれる、素晴らしい作品です。

●工場見学部門 最優秀賞

題名：これからのしょうゆ

野口 七海 さん (千葉県・鎌ヶ谷市立南部小学校 4年)

「しょうゆとってー！」という同じ会話文で始まり、終わる味わいのある構成。「らしい」「するんだ」「なんだって」「知らなかったでしょ」など、独特な語尾を上手に組み合わせてリズム感豊かに展開する表現。読んでいてこんなに楽しい気持ちにさせてくれる作文には、そうそう出会えるものではありません。

それでいて、内容的にも工場見学で学んだしょうゆ造りのポイントが手際よく的確に整理されており、「しょうゆって、日本の大事な文化なんだね」というまとめからは、体験学習で何をつかみ、どう感じたかがよく伝わってきます。そして、そのすべてを踏まえた上で「人が、がんばって手間ひまかけてつくっているんだから、おいしくいただかないとね」という気づきを得た野口さん。だからこそ、最後は「今日も言えたよ。『しょうゆ、とってー！』」となるのですが、今にも野口さんの元気な声が聞こえてきそうです。

●好きなしょうゆ料理部門 最優秀賞

題名：味の決め手はおしょうゆ！

平澤 心美 さん (千葉県・昭和学院小学校 3年)

「それにしても、あんなに大きい瓶に入っているおしょうゆ、色も味も濃そうなのに、どうして早く無くなるのかな」という素朴な疑問から、澤さんの探究は開始されます。

「改めて我が家のおしょうゆに注目してみると、おしょうゆを使わない日がほとんどないことが分かる」のですが、探究の白眉はその後です。「メインで起用されることもあれば、隠し味としての名パイププレーヤーにもなれる」という鋭い分析。さらに、探究心はお寿司屋さんでも発揮され、「おしょうゆは泡立てると味がまろやかになる」ことまで突き止めます。

しかも、単に「いろいろありました」で終わるのではなく、それらすべてに共通するものは何かと考え深め、ついには「味にしまりが出る」という特質にたどり着くのです。

3年生とは思えない緻密で論理的な探究の連続ですが、だからこそ最後が「さあ、明日もおしょうゆの香りで起きるぞー！」となっているあたりが実に愛らしい、素敵な作品です。

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 : demae@soysauce.or.jp