

おどろきたくさん！

北海道

旭川市立千代田小学校3年

齊藤佐和（さいとう さわ）さん

私は、時間割を見た時から、しょうゆ出前授業って何なのかな、と思って気になっていたの
で、楽しみでした。国語で「すがたをかえる大豆」の勉強に入って、しょうゆは大豆からできていることが分かりましたが、くわしいことは分からないまま、うけに行きました。

出むかえてくれたのは、しょうゆもの知り博士の茂木浩介社長。ここから、茂木さんが教えてくれることは、おどろくことばかりでした。

まず、しょうゆを熱している時のにおいをかぎ

ました。その時私は、もちにつけるさとうじょうゆのにおいだと思いました。でもふつうのしょうゆのにおいとはちがう…どうしてだろうとも思いました。私はさとうじょうゆのにおいだと思ったけど、他にもたくさんのおいがありました。そのしゅるいはなんと、約三百しゅるい！ バラのにおいに感じるなど、人によって感じ方がちがうと言っていました。でも、同じ人間なのに、そんなにたくさんのおいを感じるんだと、おどろきました。これがおどろきの一つ目でした。

次に、しょうゆの原料やざい料などについて教

えてもらいました。もちろん原料は大豆。他のざい料は塩、小麦が使われています。でも、もう一つあまり聞いたことがないざい料が使われていました。それは麴菌です。麴菌というのは、けんびきょうで見ないと分からないくらい小さな菌です。しょうゆの中に菌を入れているなんて…おどろきの二つ目でした。だけど、麴菌はウイルスなどの悪い菌じゃないことが分かり、安心しました。

それから、つくり方を教えてもらいました。ざい料をまぜ合わせると「もろみ」ができます。もろみをしぼると、だいぶいものしょうゆに近づきます。最後に発こうさせて、いつものしょうゆのできあがりです。もろみというのは、まぜ合わせたざい料をじゅく成させた物です。ここで、三つ目のおどろきがありました。それは、できあがったしょうゆの色です。さて、しょうゆの色は何色だったでしょう。なんと、赤色です！ 自分の中では、茶色や黒かなと思っていただけ、本

は赤色だったなんておどろきました。

国語の勉強で、「大豆は体にいい」ということを知りました。その体にいい大豆を原料に使ってつくられているしょうゆ。そのしょうゆは、日常生活の中でたくさん食べられていました。ということは、体にいい大豆を知らないうちに食べているなんて…すごい！ 私が大好きな、しょうゆラーメンにも使われているなんて！ なんだかとてもくした気持ちになります。

おどろきいっぱいしょうゆ出前授業をうけて、私は、もっともっとうしょうゆのことを知りたくなりました。



出前授業のおかげだよ！

千葉県

昭和学院小学校3年

太田光希（おおた みつき）さん

わたしは、しょうゆ博士にどんなことを教えてもらえるのか想どうもできなかったので、出前授業が始まるまでワクワクしてとても楽しみでした。

出前授業では、しょうゆのざい料やつくり方を教わり、しょうゆがおいしくできるひみつを知ることができました。実さいにつくり方を見ることができて楽しかったです。

わたしは、早く両親にそのひみつを話したいと思ひ、学校から帰ると、すぐに配られたパンフ

レットを見せながらお父さんにせつ明しました。なんと、お父さんも小学生の時に、しょうゆ工場へ見学に行きひみつを知ったそうです。それと、お母さんと結こんした時に初めてお母さんの生まれ育った別府市の甘いしょうゆをつけておさしみを食べた時、甘いしょうゆは口に合わないと思つたそうです。わたしはぎやくに甘いしょうゆも好きなのでそれを聞いて少し残念な気持ちになりました。

お母さんとも、家族で夕食を食べながら、しよ

うゆには色々な種るいがあること、料理によつて使い方がたくさんあることなどしょうゆの話をたくさんしました。

わたしは、しょうゆはかけるものだと思つていました。目玉やきにもしょうゆをかけるし、好物のピーマン肉づめにもしょうゆをかけます。豆腐やおひたしも、もちろんしょうゆをかけて食べます。お話の中でお母さんが「今日のぞうすいにおしょうゆが入っているよ」と言つた時、わたしは「え！これにおしょうゆが入つてゐるの？」と、おどろいて大きな声を出してしまいました。ぞうすいの色はいつものしょうゆの色ではなく、ほとんどとうめいに見えたからです。それは、うす口しょうゆを使つたからです。授業で教えてもらったことが本当に家のごはんで使われていたんだと思ひなきな気持ちになりました。

わが家では、かくし味としてしょうゆを使ひます。どんな料理に使うのかお母さんに聞くと、カレーやオムライス、マーボー豆腐にハンバーグでした。わたしが大好きな料理にしょうゆが使わ

れていたので。こんなにたくさん料理にかくし味としてしょうゆが使われていたんだと思ひと、またまたおどろきです。

またかくし味として使つたことのない、プリンやケーキやクッキーなどに使つたら、どんな味になるのかためしてみたいです。わたしが大好きな食べ物なので、おいしいに決まっています。

今回の出前授業で一番よかったのは、お父さんとお母さんと三人で、しょうゆについてたくさんのお話と一緒にできたことです。そして、いつものしょうゆも甘い九州じょうゆもうす口じょうゆも、わたしが大好きだと分かつたのは出前授業のおかげです。しょうゆ博士、しょうゆのまほうだね。ありがとうございました。



しょうゆのせいぞろいにかくされた香りのひみつ

千葉県

昭和学院小学校3年

鈴木偉士（すずき よりと）さん

ぼくは、学校で「しょうゆもの知り博士の出前授業」を受けました。その時、博士が温めたしょうゆのにおいを、ぼくにかせてくれました。とても甘い香りでした。

家に帰って冷ぞう庫からしょうゆを取り出し、においをかいでみると、今度はツンとした強い香りがしました。「同じしょうゆなのにどうしてこんなにちがうのかな？」と思い、お母さんにたのんで、しょうゆを温めてもらいました。するとさっきのツンとした香りは消え、まるやかで甘い

香りに変わり、授業でかいだしょうゆの香りに近くなりました。ぼくは、この変化におどろき、ますます興味がわきました。

ふと、これまでの食事のことを考えてみました。ぼくはふだん、おさし身にしょうゆをつける、しょうばく感じるけど、卵かけご飯にかけたしょうゆはそこまでしょっぱくありません。そして、にものやおでんに使うしょうゆは、なんとなく甘く感じます。とても不思議です。どうやら、しょうゆは温度や食べる料理によって味や香りが

変わるようです。

授業で「しょうゆの香りの成分は三百種ある」と聞いて、ぼくはとてもおどろきました。そこで、もっと知りたくなったので調べてみることにしました。しょうゆの香りはび生物の働きとメイラード反応というげんしょうが関係していることがわかりました。しょうゆからは、花やフルーツ、肉やコーヒーなど、いろいろな香り成分が出てくるそうです。さらに、火入れると甘いカラメルの香りが生まれることも知りました。ぼくが温かいしょうゆから甘い香りを感じたのは、まちがいじゃなかったのだ、うれしくなりました。

実は、ぼくはしょうゆよりもポン酢が好きで、ずっとポン酢が一番だと思っていました。おなべの白菜やきのこ、ぶた肉にかけると、さっぱりとしてすごくおいしいからです。でも、しょうゆの出前授業を受けてから、しょうゆの良さにも気づきました。しょうゆは冷たい時や温かい時、他の調味料と混ざった時など、いろいろな料理によって味が変わる万のうな調味料なのだとわかりまし

た。これはポン酢にはない、しょうゆならではのすごさだと思います。

しょうゆは、大豆や小麦、しお、こうじきんを使つて、六か月以上もかけて発こうさせてつくられます。発こうの間、こうじきんやび生物が大豆や小麦を分解し、しょうゆ特有のゆたかな香りや味わいを生み出します。この複雑な工ていをへて、おいしいしょうゆが出来あがるのです。しょうゆをつくってくれる人たちが、どれだけ手間ひまをかけているのかを知り、多くの人の努力と情熱がつまっているのだと気がつきました。これからは、毎日の食事にもっともつと感じゃしたいです。

しょうゆって本当にすごい
第19回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



知って深まるしょうゆの世界

山梨県

南アルプス市立白根東小学校3年

田中大稀（たなか だいき）さん

今回の出前授業、食いしんぼうのぼくは、「味
見ができたらいいな。」と楽しみにしてはいたも
の、正直はじめは「しょうゆについて学ぶこと
なんてあるの？」と思っていました。でも実際に
受けてみて、しょうゆの奥の深さにとてもおどろ
きました。

一番おどろいたのは、しょうゆづくりの過程で
す。大豆と小麦と麹菌をまぜ、約四十五時間で麴
をつくり、そこに水にとかした食塩を入れ、よく
まぜ合わせ、諸味をつくる。この諸味で起こって

いることがすごい!! 大豆のたんぱく質を分解
し、うま味のもと（アミノ酸など）をつくりだす。
小麦のでんぷんは分解され、甘味のもとの糖に変
わる。諸味の中の糖が増えると、酵母や乳酸菌と
いったよい微生物がすっぱさのもとや香りの成分
をつくりだす。（しかも香りの成分が三百種
類!）諸味で物質が変化する過程で色々な味や香
りが生まれるから、ほかの調味料と相性が良く、
味を引き立てたり深めたりできるのかな?

人の努力もだけど、目に見えない微生物のはた

らきなくしては完成しないしょうゆ。こんなに身
近でこんなに不思議な世界にワクワクしました。

次におどろいたのは、しょうゆに種類があるこ
とです。原料の量の加げんやつくり方で五種類も
あるなんて知りませんでした。原料の大豆が丸ご
と使われる丸大豆と油をのぞかれた脱脂加工大豆
があることも初めて知りました。

これから、しょうゆを味わう時、パッケージを
かくにんしたり、どんなちがいがあるか気にした
りしながら味わってみたいと思います。

最後に、日本生まれの調味料であるしょうゆの
原料である、大豆と小麦の国内生産量が、それぞ
れ七パーセントと十七パーセントと、とても少な
かったことにおどろきました。前に母から、日本
の食料自給りつは低いということを聞いたり、日
本で作った作物だけで一食分を用意してならべた
場合、半分以下の量になっている画像を見せても
らったりしたのを思い出しました。食料自給りつ
が何を意味するのか、今のぼくにはよく分かりま
せん。けれど、自分の食べているもののほとんど

が遠くから来ているということに、なんとなく不
安をかんじました。
食料自給りつが低いと何が問題なのか、これか
らぼくにできることがあるのか、人に聞いたり調
べてみたりしようと思いました。

しょうゆ一つで、こんなに色々なことを学んだ
り、考えたりできるなんて、出前授業を受けるこ
とができて本当によかったです。

しょうゆって本当にすごい
第19回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品



こうじかび天才

岡山県

里庄町立里庄西小学校3年

清迫希衣（せいざき きい）さん

わたしは、おもちにさとうじょうゆをかけて食べるのが好きです。おさしみにつけるしょうゆもたまらなく好きです。

しょうゆものの知りはかせからしょうゆのことを教えてもらうのを楽しみにしていました。じつさに、しょうゆものの知りはかせのより野さんからお話を聞いて、わたしはこうじかびにむ中になりました。

お母さんと本で調べていくと、千年い上昔から、こうじかびがかつやくしていることがわかり

ました。日本人が着物を着ていた時代には、「こうじざ」というしょく人がいて、こうじかびをせんもんに育てていました。そんな仕事があったなんて、わたしはびっくりしました。けんびきょうがない時代に、目に見えないこうじかびをはっこうさせて売るのは、たいへんだったと思います。

こうじかびは、千年の間にいろいろな食べ物を作っていました。しかも、食べ物だけではなくて、薬やせんたくせんざいにもなっていることが

わかりました。こうじかびは、何にでも進化できる天才だと思いました。

ふと、わたしは、

「しょうゆって、どうやってつくられたのだろう。人間がこんなちよう味があればいいなと予想して、何回もじっけんして、しょうゆをつくったのかな。」

と、ふしぎに思いました。

しょうゆをさいしょにつくった人を調べてみると、かく心さんというおぼうさんが、しょうゆを見つけたことがわかりました。お寺にあったみそのおかげにたまったえき体をかく心さんがなめて、おいしかったことから、しょうゆが広まったそうです。

もし、かく心さんがしょうゆをなめていなかったら、わたしはさとうじょうゆのついたおもちが食べられなかったと思いました。わたしはよくわからない物は食べたくないの、かく心さんはゆうきがある人でよかったなと思いました。

かく心さんだけでなく、日本かく地でしょうゆ

づくりをした人や、おもたいたるをかついでしょうゆを売った人、工場でしょうゆをたくさんつくることができるようにした人たちのおかげで、わたしはしょうゆを食べることができています。

千年い上もの間、目に見えないこうじかびと人間は、ずっとなかよくくらしてきました。これから先も、ずっとずっとこうじかびとなかよくして、おいしいしょうゆを食べていきたいです。

