

初めて知ったしょうゆのひみつ

千葉県

昭和学院小学校3年

村上葉那乃（むらかみ はなの）さん

わたしの学校に、しょうゆはかせが来てくれました。しょうゆはかせは、わたしの知らなかったことをたくさん教えてくれました。さい初にしょうゆをやってくれた時には「これが本当にしょうゆだけ？」と思うぐらいにこうばしい香りがしてきました。その香りをかいだしゆん間、やきおにぎりを作って食べたくなりました。しょうゆはかせにクイズを出されるまで、わたしはしょうゆの香りのせい分は多くてもせいぜい五十しゆるいぐらいだと思っていました。みなさんは何しゆるい

だと思いましたか。答えはなんと三百しゆるいだったのです。とてもおどろきました。

わたしは夏休みに、オーストラリアへホームステイに行きました。オーストラリアで食べたりょう理に、しょうゆ味はありませんでした。日本に帰ってきて、ひさしぶりにしょうゆのりょう理を食べたら、なつかしい味が体の中にしみわたっていくのを感じました。しょうゆはかせのじゅぎょうで、しょうゆの香りをかいだ時に、その時の感覚がまた体の中に広がりました。三百しゆるいも

の香りのせい分が入っているからかなと思いました。

ました。今度、しょうゆ工場の見学に行くので楽しみです。



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

しょうゆはかせは、しょうゆの赤ちゃんのようなもろみのもとも教えてくれました。もろみをしよくさせてもらうと、しょっぱさと甘さが重なりあった感じの味で、とてもおいしかったです。おいしい上に食品を長持ちさせる力があるということも初めて知りました。こうじきんというきんを見せってもらうことができました。さい初は「ウジャウジャしていて、少し気持ち悪いな」と思っただけで後から、こうじきんがとても大切な役目をするのだと教えてもらいました。しょうゆはしお、小むぎ、大豆のたった三しゆるいのざいりょうからつくっているのに、こうじきんのはたらきで、さまざまな力を持っていることにとても感心しました。

いつもはただ、しょうゆを食べていたけれど、しょうゆのひみつをたくさん知って、意しきしてしょうゆを使ったりりょう理を食べるようになると、今までよりもっとおいしく感じるようになり

しょうゆゆって奥深い

大阪府

堺市立東三国丘小学校5年

岩井咲希（いわい さき）さん

私の住んでいる大阪府堺市は、伝統産業が有名で自転車、包丁はもちろんのこと世界遺産にもなった古墳で有名な町である。そんな堺市で千八百年創業という歴史をもつ大醬さんで夏休みに行われた親子工場見学に参加した。昔、堺はしょうゆの町と言われていたようであるが現在では原料から造っている所は大醬さん一軒だけらしい。しょうゆ工場の現場で働いて三十八年というしょうゆ博士の北野さんが案内してくれた。お話がすごくおもしろい関西の人だった。

しょうゆのイメージは黒っぽい・塩分が高いというものだったが、実際工場の現場を見てもらって印象が変わった。まず最初にホットプレートでしょうゆの匂いをかいだ。すごく香ばしくおいしそうな匂いがした。シンプルだがこのような形で匂いをかいだことがなかったので正直おどろいた。何気に大豆、塩、小麦、こうじ菌が原料だと思っていたが、北野さんの話ではこの原料こそがすごく大事だと言っていた。原料から造られていて、最低でも十か月かかると言われているしよ

うゆ造りの工程、いろいろな部屋の温度、匂いを実際に肌で触れる事でいろいろ感じるものがあつた。

したりといろんな活用の仕方考えられていた。何気に食卓に並び、煮物やお料理作りには欠かせない調味料の一つであるしょうゆだが人の手がたくさん加わり、私達の口に入るまでいろんな安全・品質管理にたくさんの方が携わっておられるという点を再認識した。塩分が高いからと言われることも多いしょうゆだが、しょうゆの魅力を私達が大人になってからも子ども達に伝えていければいいと思う。

しく、最初の二か月のもの、もう少ししたものの、半年たったものの三つの瓶の違いの様子を見せてもらった。穴があいてる下から泡がポコポコ出ているのを見ると本当の生き物のようだった。しほるとしょうゆになるのだが、自然のもろみの重さだけでしほってしょうゆを造るという大醬さんのおいしいしょうゆ造りの原点を見たような気がした。酸化したしょうゆは黒くなっていくけど、本当に新鮮なしょうゆって赤い色なんだと暗い部屋で光を当てて見せてもらった色を見ておどろいた。しょうゆかすの再利用も牛のえさに利用



しょうゆおこわを全国に広めよう大作戦

新潟県

新潟大学附属新潟小学校5年

星野太郎（ほしの たろう）さん

突然ですが、みなさんは「誰かのためにになりたい」と思ったことはありませんか。例えばいつも育ててくれている親や友達です。ぼくも「ある物」のために頑張っています。

それはしょうゆです。しょうゆは使い方によっては甘くも、しょっぱくも、香ばしくもなります。しかし、残念なことに、国内でのしょうゆの出荷量は年々減っています。

そこで、ぼくはしょうゆのためにある作戦を立てました。それは「しょうゆおこわを全国に広め

よう大作戦」です。この文を読んでいるみなさん、今「しょうゆおこわ？ なんだそれ」と思いましたね。しょうゆおこわとは、新潟県の長岡市が発祥のしょうゆで味付けをしたおいしいおこわのことです。ぼくはそれを全国民に食べてもらい、しょうゆの出荷量を増やし、しょうゆのためになりたいです。だから、協力してください。

しかし、これだけだと協力してくれませんよね。では、みなさんがしょうゆおこわを食べたくなる三つの合言葉を教えます。その合言葉は「モ

チッ」「大胆」「お手頃」です。モチモチしているのは想像がしやすいと思いますが、あと二つは想像つきませんよね。

「大胆」については、ズバリ「ふつうのおこわとはちがう」ということです。例えば、色です。一般的なおこわの色は赤色ですが、自分たち、新潟県民にとっては茶色です。とても大胆ですね。

でも、そんなに大胆だと値段が高いと思いませんか。なんと三百グラム六百円程度というお手頃価格なんです。この値段設定のおかげでぼくはしょうゆおこわがいつでも食べられることに感動しました。

ぼくは、昔から、しょうゆおこわが大好きでした。しかし、しょうゆおこわが新潟県だけだと知ったときは「こんなにおいしい食べ物を前から食べていたのは新潟県民だけなんだ」と、とてもよろこびましたが、おちついて考えてみるとしょうゆおこわが全国に伝わっていないということです。そう気づいたぼくは、そのときにこの作戦を

計画しました。

ぼくはしょうゆとしょうゆおこわが大好きです。なのでしょうゆおこわを全国に広め、しょうゆのためになりたいです。お願いします。この作戦に協力してください。

