

湯浅の醤油

和歌山県

和歌山市立高松小学校4年

矢本啓（やもと ひろ）さん

ぼくたちは社会科の授業で、和歌山県有田川町にある「角長」というしょうゆ屋さんに行きました。ここはなんと、日本で初めてしょうゆがつくられた町です。千二百五十四年、「ほつとうこくし」というお坊さんが中国から持ち帰った金ざんじ味そのつくり方を村民に教えているとき、材料をまちがって、ぐう然できたのがしょうゆだったそうです。見学した角長では伝統を守り、手づくりでしょうゆがつくられています。ぼくたちは見学の前に、手づくりのしょうゆと機かいづくりの

しょうゆについて話し合いました。手づくりでは機かいづくりに比べて、時間も手間もかかります。また、味が不安定になるかもしれないです。だけど職人さんたちが手づくりしょうゆをつくっているんだから、きつとすぐくしょうゆに對して熱い思いがあるんだと思うという話になりました。ぼくたちは見学で、それを見つけたと思います。

見学では、しょうゆの歴史やつくり方、昔の道具を教えてくださいましたが見学の中で一番思い出

に残っていることは「かい入れ作業」を体験したことです。これはしょうゆの原料を発こうさせるときに、び生物が働きやすくするためにかき混ぜる作業です。これがしょうゆづくりで一番時間がかかり、一年半から三年半もかかります。この作業でしょうゆの本来の味・色・香りになっていくそうです。多くのしょうゆは機かいでかい入れの作業が行われていますが、角長では人の力で行っています。

ぼくたちは作業のために、くらに入りました。くらの中は電灯がなく、しずかで、しょうゆの香りが充満していました。そこには直径も高さも二メートルもある大きなどんぶりのようなおけがあり、職人さんたちが真剣な表情で長いほうで大きなどんぶりをかき混ぜていました。電灯がないのは、夜に虫が電気に集まり、そのどんぶりの中には落ちてしまうからです。長いほうは「かいぼう」と言って、先には板がついて、ぼくはもっただけで少したつとする重さでした。大きなどんぶりの中はしょうゆというよりはみそみたい

で、回すのは全身の力が必要でした。職人さんたちはこの作業を二、三十分されるそうで、とても大変な仕事だと思いました。

見学から帰って、ぼくたちは調理実習をして湯浅の醤油をおもちにつけて食べました。ぼくは見学の時から待ち遠しかったです。おもちが焼けるとぼくはたっぷりしょうゆをつけて食べました。少し塩辛いかと予想して食べましたが、しょうゆのくらの香りや木のかいぼう、職人さんの姿を思い出すような、とてもやさしい味でした。ぼくはおにぎりやたこ焼きにもつけたくなりました。

手づくりは、時間や手間がかかる分、しょうゆに長く向き合って丁寧につくられていると思います。また、味が不安定にならないように、昔の職人さんから将来の職人さんまで、思いを一つにつくられているんだと思いました。

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



工場見学の作文

長崎県

大村市立三浦小学校3年

田川琳愛（たがわ りお）さん

わたしが住む三浦には、チョーコーしょうゆ工場があります。わたしたちは、そこへ工場見学に行きました。チョーコーしょうゆのしょうゆ工場は、ここ三浦にしかないそうです。

しょうゆの原料は、大豆と小麦と塩です。小麦はカナダ産、塩はメキシコ産だと、初めて知りました。

ロボットケーサーというきかいで、しょうゆを一時間に五千本から六千本位箱づめしていると聞いておどろきました。一番大切な仕事が終わった

ら、きかいを三人から四人であらうそうです。大きなきかいを、きれいにあらえるのかなと思いました。

しょうゆ工場では、しょうゆができる時にアルコールができるそうです。だから、においをかぐと、よっぱらいそうになりました。

しょうゆをつくる時に、しばらくすがのこります。それを牛のえさにしたり、紙を作ったりして、ごみをなくしているそうです。かんきょうのことを考えて、しょうゆをつくっているのだと分

かりました。

それから、しょうゆの始まりは、中国だそうです。だけど、日本のしょうゆとは味がちがうそうです。わたしたちが毎日食べている給食でもしょうゆやみそが使われています。味はもちろんですが、かおりの成分も三百種類あるそうです。ふだん、なにげなく食べている食事には、しょうゆやみそが使われていることも、言われてみるとよく分かりました。

また、しょうゆを使うのり工場や、キムチ工場、しょうゆを売るお店など、いろいろな所にしょうゆを運ぶそうです。

工場には、昔の物をてんじしているしりょう館がありました。そこには大きな木のたるや、かきまぜるぼうがありました。江戸時代に使っていたそうです。これで、おいしくできるのかなと思います。今のは、きかいでえいせいに気をつけてつくられるからおいしいけれど、昔のみそやしょうゆも食べてみたいと思いました。また、全国にいろいろなしょうゆがあるそうなの

で、どんなしょうゆがあるのか知りたいです。

工場では、働いている人が、百五十人位いると言われました。見学の時は、あまりたくさん人には会いませんでした。しかし、わたしが通う三浦小学校の全校児童数より多かったです。朝は、八時からラジオ体操をして、仕事を始めるそうです。わたしたちとにているなと思いました。

しょうゆ以外にも、ドレッシングが五十しゆるい、みそが二百しゆるい、ソースも五十しゆるい、つくっているそうです。多くの商品を、きかいを使ってつくっていることは、初めて知りました。

ふだん、当たり前に使っているしょうゆのいろいろなひみつが分かってすごかったです。

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



しょうゆ工場のひみつ

長崎県

大村市立三浦小学校3年

濱口明里（はまぐち あかり）さん

わたしは、長崎県チョコーしょうゆ工場見学に行きました。工場では、いろいろなきかいなど、たくさんのもがありました。「このきかいが、どんなふう動いて、しょうゆにするんだろう。」と思いました。

そして、すごいにおいがする所が一部屋ありました。何で、こんなににおいがする部屋があるんだろうと思いました。工場の方の話によると、しょうゆが発こうする時に、もろみからアルコールが出て、じゅうまんしているためにおいがする

そうです。お酒によったような、ふらつとした感じになりました。それがじゅうまんしているから、黒カビがたくさん生えるそうです。じつさい、たてものや周りにたくさんカビがあつて、色が黒くなっていました。どのくらいアルコールが出てしょうゆができているのかもっと知りたいです。それからタンクは、発こうさせるタンクと、せいちよう（※清澄）させるタンクがありました。高さが10m以上、九万リ入るそうです。しょうゆを一度にたくさんつくることができて、便利だな

と思いました。

しょうゆをつくる時は、大豆・アミノさん・ゆうさんきん・とう・アルコール・小麦・たんぱく質・塩・こうそなど、まだまだ、いろいろなきんがあるそうです。火にかけると、しょうゆの本当のにおいがわかつて、みたらしだんごのようなみつけいのかおりがしました。

一番多く、しょうゆに入っている原料は、大豆・小麦・塩だそうです。その中でも大豆は、肉よりもたんぱく質があり、えいようがすごく入つて、体にいいなんて全く知らなくてすごいと思いました。

そして、これにまぜるこうじきんがあります。さいしょ、カビのなかまと聞いて、いいカビのなかまがあることを知りました。その力は、他のばいきんをきれいにしてくれて、何日かおいておくと、しぜんと色が変わってくるのを知りました。いろいろなきんが、しょうゆに入っているとは、おもしろいと感じました。

おどろいたのは、しょうゆ工場だから、つくつ

ている商品は、しょうゆだけかと思ったけど、ドレッシングやす、ソースやみそなどの調味料もつくっているそうです。

そして、明太子に味付けをする時や味付けのりの味付けをする時、チョコーのしょうゆで味を付けるそうです。ほかの工場と協力していて、おもしろいと思いました。

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

