

しょうゆ博士になりたい！

岐阜県

瑞穂市立穂積小学校3年

館遥花（たち はるか）さん

「学校に、しょうゆ博士が来るらしい。」

そう聞いたわたしは、博士というだけで、授業が始まる前からワクワクしました。

はじめに、温めたホットプレートの上のアルミホイルに、しょうゆをぬって香りをかぎました。しょうゆをぬっただけなのに、みたらし団子のようなあまい香りがしました。

次に、しょうゆの成分などについてのクイズに答えながら、楽しく説明を聞きました。その中で、茶色いはずのしょうゆが、光に当てると、すき通った深い赤色に見えたのが印象的でした。それだけでな

く、使っていると、しょうゆの色がだんだんこくなっていくという話にも興味深かったです。

最後に、もろみ、つくったばかりのしょうゆ、売っているしょうゆの三種類を味見させてもらいました。どれもふだん料理で食べているものより、しょうゆそのものの味が強いように感じました。初めて食べたもろみは、塩からさがやさしくておいしく感じました。逆に売っているしょうゆは、一番色がこくて、味も塩からかったです。

家に帰って、お母さんに博士から教えてもらったクイズを出してみました。でも、お母さんは予想よりもしょうゆにくわしくて、かん単そうに答えたり、とう明なしょうゆの話まで出てくるのでびっくりしました。

また、わたしはお父さんの転きんで、金ざわ市に住んでいたことがあります。お母さんは、売っている味そやしゅうゆの種類がちがつて、好みの味を見つけるまで苦労した話もしてくれました。そして、市内の直げんしょうゆとヤマトしょうゆ味そのしょうゆ工場にいった。行ったことがあるとも、テキストを見ながら教えてくれました。小さすぎてわたしの記おくにはないけれど、初めて聞いたので、うれしい気持ちになりました。

その週末、近くのスーパーでしょうゆ売り場も見てきました。しょ





好きなしょうゆ料理部門・最優秀賞

しょうゆは日本の万能調味料だ！

千葉県

昭和学院小学校3年

藤井優利（ふじい ゆうり）さん

出前授業を受けて、しょうゆのつくり方はとてもふくざつだということがわかった。実に、どんな物にしょうゆを使っているか考えると、毎日、色々な物に使っていた。すし、お豆ふ、のり、大根おろし、ぎょうざなど、あげてみたらたく山ありすぎるくらいだ。

しょうゆのことが気になって、スーパーに行ってみると、種るいがたく山あることがわかったので、そのうちの三種るいを買ってもらったことにした。それを見た祖母が、祖母の家にある二種るいをくれた。五種るいのしょうゆを比べながら、実けんが好きなぼくは、これらをお豆ふにつけて、「味比べ実けん」をした。①茨城「紫峰」：まろや

うゆは、ドレッシングや油の次に広いスペースにならべられていることに気が付きました。種類やメーカーによって、容器の大きさやしょうゆの色がちがったり、グルテンフリーのものまであることもわかりました。

品質表示を細かく見ると、ドレッシングや焼き肉のたれもしょうゆが使われていて、日本人には無くてはならない調味料なんだなと思いました。そして、料理の仕方や好みによって使い分けられるほど、しょうゆの種類が豊富なもの、おもしろい発見でした。

博士が来てくれたことで、しょうゆのおもしろさを知りました。まずは、お母さんよりくわしいしょうゆ博士になれるように、図書館でしょうゆの本を借りてみようと思います。



かで食べやすい。茶色。香り強めで良いにおい。だしの味がこい。② K社「減塩しょうゆ」：あまりしょっぱくないので食べやすく、むしろたく山つけてしまう。さらっとしていて、色はうすい茶色で香りはうすい。③ K社「特選丸大豆しょうゆ」：色はうすい茶色で、さらりとしている。香り良し。ほんの少ししょっぱい。④ K社「生じょうゆ」：色はこくて黒っぽい。ほろにがい香りがするが、味はうすめで、さっぱりしている。お豆ふにまわりつく感じ。⑤福岡「こい口しょうゆ」：とろりとしていて、色はこくて黒い。味もこくてしょっぱいけれど、甘く感じるので食べやすい。ツンとするにおいがした。

実けん結果から、ぼくは、「生じょうゆ」が気に入った。ちょうど良い味で、香りもふんわりしていて、ずっとかいでいたいと思った。お豆ふがたく山食べられる気がした。

次に「きのことベーコンのスパゲッティ」にしょうゆを使った実けんをした。①しょうゆだけ：見た目も味も香りもさっぱりしていて和風味。うす味だからか、ちよつと物足りない。②しょうゆとバター：見た目はピカピカしてつややかに光っていた。しょうゆだけよりもおいしい。香りだけでお腹が空いてしまうほどいいにおいがしていて、湯気までおいしそうだった。③しょうゆとバターと生クリーム：見た目はピカピカ光っていて、おいしそうな良い香り。食べてみると、味

はこつてりしているけれどとてもおいしい。しょうゆと生クリームが合うなんておどろきだった。大豆からできているしょうゆと牛乳からできているバターや生クリームが会おうと、こんなにおいしくなるなんて感激した。ぼくは「しゅうゆとバターと生クリーム」のスパゲッティが気に入った。湯気まで良いにおいで、食べ終わってもまた食べたいと思う味だった。きのことベーコンもしょうゆと相性が良かった。しょうゆは、に物やお豆ふ、スパゲッティにも何にでも合う。しょうゆとマヨネーズでソイマヨソースにしてふりかけたサラダも、モリモリいけてしまう。

しょうゆは、世界にほこれる「日本の万能調味料だ！」と思った。