

# こだわりのだし巻き卵

北海道

富良野市立鳥沼小学校6年

中野ほのか（なかの ほのか）さん

私の好きなしょうゆ料理は、だし巻き卵です。理由は、いつ食べてもしょうゆの旨味と出汁と甘味が効いていて、とても美味しいからです。

だし巻き卵は、私にとって、一日のごほうびです。お母さん秘伝の作り方のコツは、きちんとしょうゆと卵をかき混ぜることです。そうすることで、きれいな山吹色になって、やき上がりもきれいな色になります。そして、しょうゆを入れすぎないことです。しょうゆは、入れすぎないからこそ、甘くて美味しいのです。適度な量のしょう

ゆを使うことで、しょうゆの甘さが際立ち、より美味しく仕上がります。最後に、しょうゆの量を測らないことです。測るといつも同じ味になるので、しょうゆのちがう美味しさをいつも楽しみたいなら、あえて測らないことが大切です。

他にもこだわりがあります。一つ目は、しょうゆの種類です。いつも母や姉がだし巻き卵を作るときに、キットマンのしょうゆを使っていて、「しょうゆにはとつても特別なこだわりがあるんだなあ。」と思いました。二つ目は、食べ方のこ

だわりで、「追いしょうゆ」です。いつもだし巻き卵を作り終わった後、よりしょうゆを楽しむために、だし巻き卵に直接、しょうゆをかけます。しょうゆの味を楽しむために、おろし大根なしで食べています。いつもしょうゆをたっぷりつけて、甘いとしょっぱいの味を楽しんでいます。

私のお弁当には、姉と母が朝早くに作ってくれただし巻き卵が入っています。特に、行事後などのだし巻き卵は、しょうゆの甘味としょっぱさが効いていて体に染み込んできます。私のお弁当の中のだし巻き卵の横には、いつも魚の形をした入れ物の中に入っているしょうゆがあります。それも、キットマンのしょうゆとはまた違う甘さと美味しさがあって、とつても美味しいです。

だし巻き卵は、しょうゆがないと、甘味も旨味も感じられず、美味しくなくなるので、私にとつてしょうゆは、とつても欠かせないだし巻き卵の相棒なのです。そして、これからいろんな種類のしょうゆで、だし巻き卵を作ってみたいです。

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



# しょうゆはまほうの調味料

千葉県

昭和学院小学校3年

豊田彩以（とよだ あい）さん

学校でしょうゆについての作文を書くとき聞いた日、私はまっすぐ家に帰り、お母さんに言いました。

「私の好きな料理で、しょうゆを使っているものは何がある？」

すると、お母さんは

「肉じゃがかな」

と答えました。たしかにわたしは肉じゃがが大好きです。そこで、肉じゃがについて詳しく調べてみることにしました。

肉じゃがは、牛肉、じゃがいも、にんじなど、ほとんどカレーと同じような材料を使って作る料理です。お母さんに料理している所を見せてもらうと、しょうゆを入れたとたんに「ジュウジュウ」と音がして、少し甘いようなとてもいいにおりがただよってきました。私はしょうゆのかおりをかいで甘いかおりがとてもおいしそうだなと思いました。

しょうゆの力を知りたくて、ためしにしょうゆなしで作ってみると、まったくわたしの好きな肉

じゃがとはちがつてびっくりしました。しょうゆを入れると、野菜の味にも甘さやコクがでて、ごはんにも合うおいしなおかずになります。

他にも肉じゃがのしょうゆのりようを変える実験もしてみました。しょうゆを入れる前までのにくじゃがを作り、しょうゆのりようが多いもの、少ないもの、レシピ通りのいつものりようの三つに分けて作りました。そして、三つの肉じゃがにどんなちがいがあるか食べくらべをしました。しょうゆのりようが多いものも少ないものもあまりおいしくありませんでした。前にお母さんが

「肉じゃがはしょうゆのりようがポイントだよ。」と教えてくれたことを思い出しました。今までもそれを知っていたけれど、この実けんで、お母さんが教えてくれたことがもっとよく分かったような気がしました。

料理をおいしくするひみつは、ちょうどよいりようのしょうゆだと分かって、

「しょうゆはまほうのような調味料だな」と思い

ました。もっとしょうゆのことを知って、いつかわたしもお母さんのようにしょうゆを使ったおいしい料理をたくさん作ってみたいです。



# おしよづめパワー

東京都

光塩女子学院初等科5年

小宮山礼子（こみやま れいこ）さん

おしよづめは、わが家にとって、かかせない調味料です。なぜなら、わたしの大好物は、お寿司だからです。特に、マグロが大好きです。そのため、父は土曜日の朝、築地まで行って、マグロやヒラメ、イクラなど、新せんなお魚を買ってきてくれます。それを家で食べる時、おさし身のほしに、ちょんちょんとおしよづめをつけて、口の中に入れると、おさし身の甘味がとろけます。けれど、もし、おしよづめがなければ、このお魚の甘味は、味わえないと思います。おしよづめのお

しよづめは、おさし身の甘味を引き出してきているのだと思います。こうして、おさし身のおしよづめをたつぷりと味わいますが、それでも買ってきた全てのお魚を食べきれません。ここで、母がおしよづめのづけだれを作り始めます。おなべにおしよづめ、お酒、みりんを、に立たせて冷まし、少々のわさびもいれて完成です。たれが冷えたところで、残ったおさし身や、イクラをしょうゆにつけこみます。そうすると、おしよづめのおかげで、おさし身を翌日も、おいしく食べること

ができます。

おしよづめは、おいしい上に、食べ物の賞味期限をのばしてくれる、便利な調味料です。おさし身の他にも、つくだにや、お正月のおせち料理の物など、たくさん日本料理に活用されてきた生活の知恵だと思います。冷蔵庫などなかった遠いむかしの時代から重宝されてきた理由が、よくわかります。最近、スーパーマーケットに行くと、たくさん種類のおしよづめが、日本全国から集められて売っています。地域ごとで、おしよづめの味も異なるようです。わたしはいつも関東のおしよづめを使ったり食べたりしていますが、前は鹿児島のおしよづめを食べてみた時、しよづめはしよづめだと思っていました。甘味があつて、びっくりしました。鹿児島のおしよづめをかけると、かけた物が、こつてりした味付けになることから、料理によって、おしよづめを変えられるのも、おしよづめの面白いところだと思います。これからも、いろいろなおしよづめを試してみたいです。

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



# ぼくの好きなしょうゆ料理

東京都

八王子市立散田小学校5年

山下凜久（やました りく）さん

ぼくが好きなしょうゆ料理はサーモンにしょうゆをかけて食べるサーモン丼です。今まで食べた中で一番おいしかったサーモン丼はぼくが一年間フィンランドに住んでいた時に食べたものです。ぷりぷりの油ののったサーモンとしょうゆはまさに最高の組み合わせです。

昔から魚を生で食べる習慣があったフィンランドでは国産やノルウェー産の生サーモンをスーパーでかん単に手に入れる事ができます。クリスマスにサーモンを塩づけにして食べる伝統料理が

れています。塩でサーモンを食べてきたフィンランド人が日本のしょうゆをかけて食べるのもおいしいと感じていることに、日本人としてとてもうれしく思います。

ぼくが通ったフィンランドの学校ではフィンランド人の他にもイタリア、コソボ、ウクライナ、クルドなどのいろいろな地いきの人がいました。おどろいたことに、みんなしょうゆを知っています。しかも、しょうゆが好きだと言っています。それはフィンランドだけでなく世界中にしょうゆが広まっていて、いろいろな人に好かれる味だからだと思います。

フィンランドには大人気のすしチェーン店があります。そこでは日本の会社と協力してフィンランドどく自のしょうゆを造っています。甘くてとろみのあるしょうゆです。インドから伝わって日本人の好みの味にアレンジされた日本のカレーライスのように、フィンランドでも日本のしょうゆがフィンランド人好みのしょうゆにアレンジされているのです。

このように日本のしょうゆが世界でその国の好みの味に加工され、新しい味ができればしょうゆの種類は多くなっていくでしょう。いろいろな味のしょうゆが世界で造られているようになるとおもしろいと思います。サーモン丼に世界各国のしょうゆをかけて食べ比べをしてみたいです。



# 丸山家のひじきにスクランブルエッグ

長崎県

諫早市立飯盛東小学校3年

丸山白琥（まるやま はく）さん

多くの大好きなしょうゆ料理は、ひじきをたまごでからめていためる、ひじきにスクランブルエッグです。それを食べる前に皿にとり、自分でしょうゆをかけて白ごはんと食べると、「やっぱり、ひじきとたまごとしょうゆってさい高。」と思います。この料理は、ぼくが好きすぎて、よく作ってくれます。

何でぼくがこの料理を好きになったのかというと、お母さんがひん血で、よくひじきを作ります。ぼくが大好きなたまごと合わせて、「ひじき

にスクランブルエッグ」ができあがりました。チーズが入る事もあります。五才の妹はそれに、しょうゆではなく、ポンずとマヨネーズをかけて食べます。家ぞくの中でもしょうゆはと、ポンずはに分かれます。ぼくとお父さんは、たまごかけごはんにも、ギョウザにも、フライにもしょうゆですが、お母さんと妹はぜったいポンずです。家ぞく四人で二たい二に分かれます。「それはポンずじゃなくてしょうゆやろ。」「何をいいよると、ポンずがあうやろ。」こんな話し合いはちよくちよ

くあります。しょうゆVSポンずのたいけつはどこの家でいでもありえるのではないでしようか。けつちやくはたぶんつきません。ただ、ぼくが一番好きなひじきにスクランブルエッグにしょうゆをかけるときに心にひつかかる小さな心ばいなことがあります。しょうゆをかけすぎると、高血あつやとうによびようにならないかです。うちの

じょうほうセンターさんにほくからおねがいたいことは、しょうゆをいっぱいかつても、高血あつや、とうによびようになりたくないようなしょうゆを、研究、かいはつして、つくってもらいたいです。

お母さんも「あんまりしょうゆをかけすぎたらダメよ。」「しょうゆのかけすぎは、しょう来、高血あつになるからダメよ。」と、よくよく言います。ほんととおいしいからもつと、しょうゆをかけて食べたんです。ほんととは、しょうゆを手につけて、なめたいくらいなんです。けど、うちの心ばいしようなお母さんが、それをゆるしてくれませんか。

そして、多くの大好きなひじきにスクランブルエッグにいっぱいしょうゆをかけて、白ごはんといっしょにもりもり食べれるようにぜひ、おねがいます。ひじきにスクランブルエッグのしょうゆがけもオススメです。

しかし、ニュースや、ぼくが見る新聞でも、高血あつやとうによびようのことをよくかいてあるのを見ます。それらを、生活しゅうかんびょうとよぶそうです。

なので日本しょうゆきょう会さんとしょうゆ

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

