

まほうのしかけを知るよろこび

千葉県

昭和学院小学校3年

生田翼（いけだ つばさ）さん

多くの子どもたちは、まほうという言葉にドキドキするものだと思います。

「すごい。」

「どうしてそうなるんだろう。」

「ふしぎだな。」

という風に、思い思いにまほうのもつ力にあっとうされ、わくわくとうれしきで心はいっぱいになります。ほくもその一人です。ようちえんのころは、先生の下さる手品にひきこまれ、まるでまほうのようだとかんげきした気持ちを持っていました。

いつからか、まほうにしかけがあると気がつきます。しかけの方法を知ること、まほうではなかったと落たんするのではなく、これでまほうができるようになるのがうまれます。

今回の出前授業はまさに、まほうのしかけを教えて下さるものでした。しょうゆの原りようは、主に大豆、小麦、しおの三しゆるいところじきんでした。ふしぎなことはここからです。固形の大豆、小麦、しおをそれぞれみると、そこからあのボトルに入ったしょうゆを想像できるでしょうか。逆にしょうゆの入ったボトルを見て、そこに大豆、小麦、しおの固形、ところじきんを想像できるでしょうか。これはしょうゆの原りようにまほうをかけて、えき体のしょうゆができあがったように感じられます。このまほうは手品のように一しゆんのうちに何かへんかするのではなく、長い時間と手間をかけてじょじょにへんかしていくことを教わりました。

そして感げきしたのはもろ味の味見です。ほくはもろ味という言葉とそのものを初めて知りました。どんな味だろうときたいしてなめると、少し辛かったですが、しょうゆになるかていの味をかくにんできたよろこびでこうふんしました。もろ味のもろという漢字には、多くのという意味がありますが、もろ味は、大豆、小麦、しおにところじきんを加え、こう素がつくり出され、このこう素がそれぞれの成分を細

しょうゆって本当にすごい
第18回しょうゆ感想文
コンクール入賞作品





工場見学部門・最優秀賞

これからのしょうゆ

千葉県

鎌ヶ谷市立南部小学校4年

野口七海（のぐち ななみ）さん

かく分かいすることによりうみだされる味がたくさんあることから名付けられたのかなと思いました。

また、もろ味についてもっと知りたくなり調べてみると、もろ味をしぼったさいにのこるかすには、栄養が分があるため、すてずに家ちくのしりょうや野さいのひりょうにまぜて利用され、しょうゆが入っているようきは、使用後すててしまわずに、作業服やたまごパックの原りようにさい利用され、ここにも新たなまほうのしかけがあると知りました。

かまくら時代にしょうゆに近いえき体が出てきたと言われるように、古いれきしを持つしょうゆ。一本のボトルに入っているえき体には、しょうゆづくりがんばる人たちの思いがたまっているのだと感じました。今を生きていくぼくたちは、まほうのしかけにこめられた探求心をそん重し、あらゆる物にへんかの可能性があると教えられた出前授業でした。

「しょうゆとってー！」
いつも、何気なく発する言葉。工場を見学しただけで、この言葉の見た方が変わって、もっと深い所まで入っていった気がするんだ。

しょうゆは、長い時間をかけて私たちのところへやってくるらしい。しょうゆの原料、大豆、小麦、食塩は船や車で運ばれて、工場へ着く。原料たちは、しりがおわると、次のだんかい、しょうゆこうじになるためのじゅんびをする。大豆は、よくあらってから、やわらかくむした後、小麦は、炒ってから、細かくくだかれる。その二つとしょうゆこうじをつくるしかけ菌、種こうじをまぜたら、そのあと、



製麴室へいく。製麴室とは、種こうじをふやしてしょうゆこうじをつくる部屋で、中はむしあつい。三日たったらできあがり。次に、ろみをつくる。ろみは、食塩水としょうゆこうじをませたものなんだって。もろみは、約六か月ほどをしこみタンクというものの中ですごすんだよ。その約六か月のあいだに、酵母などの微生物のはたらきで味や香りがよくなるんだって。このくりかえしを、発酵というんだよ。工場の人は、

「みんな、ここに時間がかかるとは思ってないと思うけど、実は一番大事なんだよ。」

っていった。私は、そもそも一時間ぐらいで出来ると思ってた。そして、その長い発酵を助けてくれるのが、工場の人たち。空気を送ったりするんだって。そして六か月ほどたって、ようやくもろみは一人前。一人前になったら、布に入れてしぼる。三つに折られたながい布を折りたたんで、まずこの重さで自然にしぼり出すんだ。それから圧プレスで五時間、押しきりプレスで十時間でしぼりきるんだって。しぼった生しょうゆは、まだ菌が元氣すぎるから、加熱殺菌をする。これを火入れというんだ。火入れがおわったら、もう一人前のしょうゆに！ 加熱殺菌をしたしょうゆは、いつもみんなが使ってる物と同じ！ どうだった？ 知らなかったでしょ。まあ、私も見学して初め

て知ったんだけどね。まあ、それはともかくすごかったんだ！ しょうゆって、日本の大事な文化なんだね。工場見学って、やっぱり楽しいし、大事なんだね。でも、しょうゆがおいしくて、安全なのは、全部つくっている人が愛じょうをこめてつくっているから。最近、機械の仕事がふえてきているけど、こういう、食べものは、愛じょうをこめてつくらないとだめだと思う。機械でつくった物がどれだけおいしくても、機械には、愛じょうをこめる力がないから。そこは、やっぱりいつまでも人間がやった方がいいと思うなあ。

つくりかたが長くなっちゃったけど、気持ち、伝わったかな。自分たちと同じ人間が、人が、がんばって手間ひまかけてつくっているんだから、おいしくいただけかないとね。今日も言えたよ。

「しょうゆとってー！」

味の決め手はししょうゆ！

千葉県

昭和学院小学校3年

平澤心美（ひらさわ ここみ）さん

「おししょうゆがない！ また買い忘れたわー」

これが母の定期的に起こるプチ騒動です。でもこれは私たち家族にもプチ騒動なのです。おししょうゆがないと料理が進まず、おかずができないから。なんとも困ったものです。それにしても、あんなに大きい瓶に入っているおししょうゆ。色も味も濃そうなのに、どうして早く無くなるのかなと不思議に思いました。

改めて我が家のおししょうゆに注目してみると、おししょうゆを使わない日がほとんどないことが分かりました。おししょうゆは朝から大活躍！ 私はほぼ毎日、私の大好きな卵焼きを作っている香りを目を覚

ます。この卵焼きにも出汁と少しおししょうゆが入っているのです。また、冷ややっこに直接かけて食べることもあれば、我が家は煮物料理が多いので味付けに使われています。学校から帰宅して玄関を開けた時、ほわんとおししょうゆを使った煮物料理の香りがすると、なんだかホッとします。

こんな日々欠かせないおししょうゆに驚かされたことが何度もあります。例えばお寿司屋さんへ行った時、鯛のお寿司の上にちょこんと茶色い泡がついていました。

「これなあに？」

と聞くと、おししょうゆを泡にしたものと教えてくれました。液体のおししょうゆが泡に!? 見た目も楽しく、キリっとした味ではなく優しい味に感じました。おししょうゆは泡立てると味がまるやかになるそうです。これまた新発見です。

またお母さんは色々な調味料を使うけれど、調味料界のベストオブプレイヤーはおししょうゆではないのかな。和食はもちろん、洋食、中華、韓国料理など、メインで起用されることもあれば、隠し味としての名バイプレイヤーにもなれる。私がこのように思ったのは、お母さんが作ったスズキのソテーのソースにおししょうゆを入れたことに驚いたからです。バターにレモン汁、白ワインビネガーに粒マスタードを



混ぜた甘酸っぱい香りがおしょうゆを少し入れたとたん、一気に香ばしくて、しまりのあるキリっとした香りに変化したからです。たった数滴入れただけで、ほかの調味料と絶妙なバランスで混ざり合うことができるのだなおしょうゆの柔軟性を知りました。食べるとやはり、味にしまりがあるのも分かりました。

お母さんが言う、味にしまりが出る。ってこういうことかと納得した瞬間でした。煮物を作った時におばあちゃんが味がほやあつとしていると知っているのは、きつとおしょうゆの量が少なすぎたということなのかな。やっぱりおしょうゆは我が家の食卓には欠かせない存在で、私たちの健康と食の楽しみを広げ与えてくれる、ありがたい家族の一員です。

私も大きくなったら、おしょうゆの力を使って、皆がホッとするよ
うなお料理、時にはアツと驚く斬新なお料理を作りたいです。

恐るべしおしょうゆ！ さあ、明日もおしょうゆの香りで起きるぞー！