

しょうゆはすごい

岐阜県

可児市立春里小学校3年

岩佐青空（いわさ そら）さん

今日、ぼくの学校にしょうゆ博士がやって来た。教室に入ってきた博士は、とてもやさしそうなんだ。博士は、しょうゆのことはもちろん、しょうゆの原料となる大豆のことにもとてもくわしく、大豆からどのようにしてしょうゆが作られるのかを、ていねいに分かりやすく教えてくれた。

大豆はそのまま「えだ豆」として食べてもおいしい。だけど、加工の仕方やまぜる菌のちがひによって、「しょうゆ」「味そ」「豆ふ」「なっ豆」な

ど、いろいろな食品に生まれ変わる。どれもおいしいだけでなく、一つ一つ味も食感もぜんぜんちがう。こんなにちがうものが同じ大豆からできているなんて、とても不思議だ。ぼくは博士の話から、やっぱり菌の力がすごいのだと思った。

しょうゆは大豆に小麦と塩、そして「こうじ菌」とよばれる菌をまぜ合わせてつくる。こうじ菌の力で食材は発酵すると「こうじ」になる。発酵により、おいしさだけでなく栄養も増し、保存もきくようになるという。「菌」と聞くと、なに

か悪いもののような印象があるけど、菌の中にはぼくたちの役に立つ大事な菌もあるのだと知った。その中でも、こうじ菌は日本にしかない菌で、「国菌」とよばれている。しょうゆは、ぼくたちにとって良い働きをしてくれる菌のパワーをうまく借りながらつくられていて、そんな菌の活用方法を発見した日本人の知恵におどろかされる。そういえば、ぼくの大好きな甘酒もこうじ菌でつくるのだと、おばあちゃんから聞いたことがある。辛いものも、甘いものもおいしくする、こうじ菌の力は本当にすごい。

こうじに食塩をとかした水を合わせたものが「もろみ」だ。もろみは時間がたつと、熟成して薄い茶色から黒色に変わっていく。最後にこれをしぼって、しょうゆをとり出す。なんと今日は、このもろみを生まれて初めて食べることもできた。塩辛いだけだろうと思って食べてみたら、こうじのうま味と塩分がちょうどよく合わさって、辛さの中にも、やさしい甘さを感じた。しょうゆになる前のもろみが、それだけで十分おいしかっ

た。もう一つおどろいたのは、そのもろみからしぼったばかりの、つくりたてのしょうゆは、色が赤っぽいことだ。それが酸化すると色が変わり、だんだん黒くなっていく。しょうゆは黒いものと思ひ込んでいたので、こういう色の変化にも気づくことができ楽しかった。

今日の授業では、しょうゆがどのようにしてできるかを通して、菌や発酵についても知ることができた。今日みたいに、身の周りのものをあらためて深く学んでみると、いろいろな事が一つにつながって、とてもおもしろい。ぼくの中で、今までは「ただのしょうゆ」だったものが、「しょうゆはすごい！」に変わった。これからもこうして、身近なものへの「なぜ？」と思う気持ちを大切に自分の世界を広げていきたい。

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



手づくりのきからひんご

埼玉県

さいたま市立尾間木小学校3年

川名蒔子（かわな まきこ）さん

夏に、二つのしょうゆ工場を見学しました。一つ目は、松本しょうゆ、二つ目は、キッコーマンです。松本しょうゆは、七月九日に行きました。キッコーマンは、八月十七日に行きました。松本しょうゆは、ちいさくて、しょうゆが手づくりでした。キッコーマンは、すごく大きくて、しょうゆがきかいづくりでした。

手づくりと、きかいづくりは、味がちがうのか八月二十四日に、味見してみました。かおりがちがっていて、わたしは、きかいづくりのほうがお

いしいと思いました。でもお母さんは手づくりとかきかいづくりとかじゃなくて、こうじのちがいで味がちがうんじゃないのかと聞いていました。

松本しょうゆは、百九十年前のたるをつかっていると聞きました。大きなしょうゆ工場よりも、時間をかけてつくっています。みじかい物でも一年かけています。へそまがり二年かけてつくっている物もあります。へそまがりとは、ほかの人のまねをしないで自分のやり方をする事です。キッコーマンは、こうじをキッコーマンさんと

よんでいました。とても大事にしていました。しょうゆづくり体けんの時、キッコーマンきんをつかわず、買ったこうじをつかっています。理由は、キッコーマンきんがエプロンについて、もってかえられて、ほかのかいしゃにはんばいされたらこまると思うからだそうです。

キッコーマンは、とても大きなかいしゃだからしょうゆをはこぶために近くにとうぶ線の駅を、作ってもらいました。

キッコーマンのしょうゆは六か月〜一年かけてつくっています。きかいのわりには、おそいと思いましたが。わたしは、三か月ぐらいでできると思っていました。

しょうゆのげんりょうは、大豆と小麦と食塩です。大豆は、むします。小麦は、いってくださいます。こうじきんを入れて、あつくてむしむしたへやに入れて三日間おきます。しょうゆこうじができました。

次は、食塩水とまぜてもろみをつくります。何か月もおきます。

大きいぬのでもろみをつつんでしぼります。火をとおして、ごみをとってようじにつめてできあがりです。

わたしは、あいじょうをこめてそだてたくらのほうがすきだけど、味はキッコーマンのほうがおいしかったです。



しょうゆのまほうな味

千葉県

昭和学院小学校3年

翟婉兮（じえ わんしい）さん

わたしの家には、キッチンのすみにしょうゆというまほうのびんがあります。毎回、おすしやぎょうざを食べる時、しょうゆがそれらをとてもつな味にかえてきます。

ある日、お母さんに

「しょうゆは何でできてるの？」

としつもんしました。お母さんはわらって

「大豆、小麦、しお、水を使って、時間をかけてつくるんだよ。」

と答えてくれました。それを聞いて、こんなふつ

うのざいりょうでこんなおいしいものができるなんて、本当にまほうみたいだと思います。

去年から、家族でよく行っていたレストランがあります。あのレストランのしょうゆラーメンの味はとくべつで、わたしと弟は毎回、自分たちでいました。ある日、スープをすっかりと飲み干した後、不意にわたしたちの目がお母さんのスープの方に向かいました。わたしが、

「ママ、もう少し飲んでいい？」

と聞くと、弟も

「ぼくも飲みたいな。」

とつけくわえました。お母さんはえ顔でこたえてくれて、その時は、心がとてもあたたかくて、家族のきずなをかんじるしゅんかんでした。

「大じょうぶだよ。家に帰ったら同じようなスープを作ってあげるからね。」

とお母さんは言いました。わたしたちの期待感はそのだけで高まりました。

わたしと弟はちがうものをこのむことが多いですが、このしょうゆスープの話は、わたしたちが同じものを心から好きだったという大切な思い出としてむねにきざまれています。

後日、家でお母さんがやくそく通りしょうゆスープを作ってくれたときのことを、わたしと弟はきつと一生わすれないと思います。しょうゆスープの味、そしてそれとともに楽しむわたしと弟のえ顔。これから時間がたっても、あの日のことはとくべつな思い出として、わたしたちの心のこっています。

これがわたしのしょうゆスープの物語です。しょうゆはただの調味りょうではなく、わたしたちにとってはかけがえのない思い出の一部なのです。しょうゆは日本の文化の一つで、わたしたちの生活にかかせません。しょうゆをつくるかてい、どんなりょう理に合うのか、どうやって使うのか、いろいろなことを学びたいです。わたしはこれからしょうゆのまほうをたのしんで、しょうゆ来新しいりょう理にちようせんしてみたいと思います。

