

工夫たくさんしよゆ工場

茨城県

土浦市立土浦小学校3年

小倉翔馬（おぐら しょうま）さん

ぼくは、しよゆ工場見学に行きました。ぼくは、毎日、目玉やきを食べます。その目玉やきは、かならずしよゆをかけます。そんなにぼくはしよゆが好きです。だからしよゆ工場に行けると聞いた日は、とてもわくわくして、毎日とても、楽しみにしていました。

しよゆ工場へは、バスで行きました。バスからおりると、とつぜんけむりが工場から出てきました。そして、きなこのにおいが、してきました。それからすぐにぼくは大豆のおいだという

ことが、わかりました。ぼくは、これからどんな物を見るかすごく楽しみでした。

まず、しよゆの原料が入ったたるが、たくさんあるくらのような所に行きました。このたるは、百五十年くらいもつ、とてもじょうぶなたるなんだそうです。一番古いたるは、木のささくれのようなものが、たくさん出ていました。古いたるの近くにいると、なんだかこわくて、おぼけが出てきそうな気がしました。

次に、しよゆをしぼるきかいがある部屋に

行って、生しよゆをなめさせてもらいました。その生しよゆは、とてもあまかったです。

その次に、しよゆのものになる、どろどろした液体が入ったたるを、上から見ました。それはまるで、すごく大きな昔のおふろのようでした。

それから、おしよゆ屋さんののれんをかけてある古いおうちの中を、見学しました。古いレジスターや、かま戸、しよゆのビンが、てん示してありました。ぼくは、古いレジスターをはじめ見たので、びっくりしました。古いおうちは、少しこわくて、やっぱりおぼけが出てきそうな気がしました。

ぼくは、しよゆ工場に行つてはじめて、しよゆの原料を知ることができました。それは、小麦、大豆、食えん、こうじきんだということがわかりました。家に帰って、お母さんにその話をすると、みその原料も、大豆、食えん、こうじきんだと教えてくれました。みそとしよゆは、親せき同士なんだなと思いました。

これからも、朝ごはんに、しよゆのかかった

しよゆって本当にすごい
第18回しよゆ感想文
コンクール入賞作品



目玉やきと、お母さんの手作りみその、みそしるをのんで、元気に学校に行きたいと思います。

社会科見学で学んだこと

茨城県

土浦市立土浦小学校3年

境七星（さかい ななせ）さん

わたしは社会科見学でしばぬましようゆ工場へ行き、さまざまなことを学びました。その中でもとくにきおくにのこったことは、三つあります。

一つ目は、バスからおりたときに感じた鼻をつくような大豆とこうじのにおいです。少しあまいこうじのにおいと、大豆のきなこのようなにおいがまぎってなんともいえないにおいになっていたので、おぼえていました。

二つ目は「しょうゆをつくる中で一番大へんな作ぎようはなんですか。」というしつ問をしたと

きに返ってきた答えです。しつ問をしたら、「こ

うじきんのこうじの味でしょうゆの味かわるから、しおのへん化をかくにんするのがむずかしい作ぎようです。」と書いていました。その作ぎようを見ることができませんでした。しつ問をすることができてうれしかったです。ほかにも、

「そこにはどのくらいの大豆があるのですか。」というしつ問をしました。そこには、大豆のふ

くろがあり、一ふくろ五百キログラム分入っていて、そのときは八ふくろ分あったので合計で四千

キログラム分の大豆がありました。こんなに大豆があるのに一回で三千キログラムくらい使うのでしょうゆは大豆がたくさん使われているんだなと思いました。

三つ目はしょうゆをつくる工ていの多さです。九工ていくらいあって、わたしは五工ていくらいだと思っていたのでこんなに多いんだと初めて知りました。また、一つ一つの工ていも長いのでつくるのに半年くらいかかります。始めに小麦をいって大豆をむします。次に小麦と大豆とたねこうじをまぜ、三日ほどねかせてこうじをつくります。そして、食えん水とこうじをまぜあわせます。それをもろみというそうです。もろみを半半じゆくせいさせます。そうして、もろみをぬのにつつみ、上からおもみをかけてしほります。しほられたものがしょうゆです。その後に火を入れ、味、におい、色を整えてさらにけんさして、ようやくボトルにつめて、出かします。工ていの数が多くておぼえるのが大へんだと思います。出かされたしょうゆはいん食店だけでなく、アメリカや

フランスなどの外国にゆ出されます。なので、えい語でラベルがはってあるのがありました。日本のものが使われていて、うれしく思いました。

ふだんなんとなく使っているしょうゆの工場を見学できて、とてもいい学習になりました。日本の大切な文化のしょうゆをこれからも守りつづけてたいです。

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



勉強になったししょうゆ工場見学

茨城県

土浦市立土浦小学校3年

永田滂祐（ながた れいすけ）さん

しょうゆ工場見学で勉強になったことが、五つあります。

一つ目は、しょうゆをつくる原りようです。原りようは、大豆、小麦、しおです。この三つでつくります。小麦としおを使うことは、はじめて知りました。

二つ目は、しょうゆができるまでのじゅんじよです。たねこうじをまいて三日かけて、こうじをつくります。こうじと食えん水をまぜて、もろみができます。次に、もろみをしぼって、かねつし

いと思います。

四つ目は、しょうゆは、あつい所がきらいだということ。暗くてすずしい所におくと、長もちするそうです。どこにおいても大じょうぶだと思っていたので、とてもびっくりしました。

五つ目は、しょうゆは日本だけではなく、外国にも売っていることです。日本にだけあるものだと思っていました。けれど、外国の人たちも日じょうゆに使用しているので、日本といっしょだなと思いました。

次に、工場ではたらいにいる人たちの様子について、分かったことがあります。

工場には五十人ほどの人たちがはたらいについて、いっぱいいるんだなと思いました。ビンづめをする人や、かんせいしたしな物が入っている段ボール箱をトラックにのせている人たちがいました。ビンづめの人たちは、集中して作ぎょうに取り組んでいました。トラックに箱をのせている人たちは、重いのにさすがだなと思いました。

また、しょうゆをつくっている人たちは、白い

ます。さいごに、できたしょうゆをけんさして、ビンに入れてしゅつかするそうです。できるまで一年ぐらいかかると聞いて、おどろきました。

三つ目は、たくさんしゅるいがあることです。知っているのは、こい口しょうゆとうすくちしょうゆです。たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、しろしょうゆは知りませんでした。今度全部なめてみたいなと思いました。そして、なぜ、こんなにたくさんしゅるいがあるのかと、ふしぎな気持ちになりました。その理由を調べてみた

服を着てマスクやぼうしをつけていました。安全なしな物をつくるために、ゴミやばいきんが入らないようにしているそうです。

長い時間をかけて、くふうしてしょうゆをつくっているから、おいしくて、安全なしょうゆが出き上がるんだと思いました。しょうゆを使用しているりょうりを、もっと食べたいなと思いました。



しょうゆめぐらに行くと

群馬県

フェリーチエ玉村国際小学校3年

星野琳太郎（ほしの りんたろう）さん

きのう、ぐんま県みどり市にあるおか直三ろう商店に、お母さんと妹としょうゆぐらの見学に行きました。ぼくはいろいろな食べ物にしょうゆをかけます。とくにぎょうざにしょうゆをかけるのが好きです。けれどしょうゆについて考えたことがありませんでした。なので、しょうゆぐらに見学に行くことになってどきどきしました。

しょうゆぐらではお姉さんがあん内や説明をしてくれました。しょうゆぐらに入る前にヘアキャップとシューズカバーをつけました。ヘア

キャップはかみの毛が入らないように、シューズカバーは外からばいきんを入らせないやくめをしています。くらの中は少し暗くて、みそみたいないいにおいがしました。百年い上前に作られた大きな木おけが二十四こありました。深さ二メートル四十七センチメートルあるそうです。ぼくは、落ちたらこわいな、古くてもこわれないのかなと心ばいになりました。木おけやくらの中には昔からこうぼさんがすみついていてるそうです。はしらやくぎが黒や茶色になっていて、それがこうぼさん

だと教えてもらいました。木おけをせんざいであらうところぼきんが死んでしまうので、しお水で中をあらっているそうです。こうぼきんはそのくらいしょうゆにかかせないきんなんだなと思いました。

その後ビデオを見ました。しょうゆのかおりは三百しゅるいのかおりからできているそうです。たとえばりんごやバナナ、コーヒーなどいろいろあるそうです。しょうゆのしゅるいは大きくわけて五しゅるいあるそうで、いちばん使われているのはこいくちしょうゆだそうです。ほかにもうすくちしょうゆやたまりしょうゆ、さいしこみしょうゆや白しょうゆもあるそうです。しょうゆにこんなにしゅるいがあるのかとびっくりしました。

見学がおわってしょうゆソフトとかけしょうゆソフトを食べました。かけしょうゆソフトはいろいろなしゅるいのしょうゆをソフトクリームにかけて食べくらべをするものです。さいしょ、ぼくはあまいソフトクリームにしょっぱいしょうゆはあわないと思ったけれど、食べてみたらしょっぱ

さとあまさがまざりあってふしぎだけどおいしい味でした。ぼくはしょうゆぐらに行つて、いろいろなしゅるいのしょうゆがあることがわかりました。これからしょうゆを使つたりよう理をいっぱい作りたいです。

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



しょうゆを知りたい

千葉県

鎌ヶ谷市立南部小学校4年

片橋夏帆（かたはし なつほ）さん

私は、十月二日に校外学習でキッコーマンものしりしょうゆ館へ行きました。館内へ入って、一番最初に見たビデオで私は、び生物の働きにびっくりしました。び生物が働くことによって味や香りがよくなるということを初めて知って、私はび生物ががんばってつくっているしょうゆを今までよりもっと大事に使いたいと思いました。その後、じっさいにしょうゆをつくる機械を見たり、つくっている人の話を聞いたりして、私は、「色々な人や機械が一年間の長い時間をかけて

しょうゆをつくっているのがすごい。」とおもわず言ってしまうました。次へ次へと進んでいく間に私の心の中では、「すごい」と「大好きなしょうゆのことをたくさん知れた」ということとでいっぱいになっていました。見学の中で一番、すごいなあと思ったことは、キッコーマンのしょうゆが世界の百か国以上で販売されていることです。なぜかという、千九百七十年代にアメリカでおこったテリヤキブーム。しょうゆをかけたとり肉を焼くと、とても香りがよくて、おいし

く食べられるということがわかって、アメリカ人に伝わってそこから外国へ伝わったのです。外国には、日本とは、ちよつとちがうがらだつたり名前が英語でかいてあつたりするだけなのです。この校外学習で一番、楽しかった、おもしろかったのがしょうゆづくりの体験です。しょうゆのつくり方を教わりました。しょうゆは、基本的に、大豆、小麦、食塩でつくられています。はじめに、こうじをつくります。大豆をむしたり、小麦を炒つたりします。これは、こうじきんが活動しやすいようにするためです。これを『せいきく室』に入れます。せいきく室は温度湿度が高いので三日入れる中で二日目成形をくずします。これをすることによって、こうじきんが生きやすくなると聞いて、こうじきんも人間と同じで呼吸しないとダメなんだと思いました。さっきのこうじに食塩水をまぜたものをもろみといいます。数か月間、しこみタンクの中におかれます。この間に、もろみは、こうじきんがつくつた酵素の働きなどで、変化していき、しょうゆの色、香り、味がつくそ

うです。私は、酵素の働きってすごいと思いましたが。もろみをしぼっただけでは、まだ酵素が生きなくて、しょうゆの味を変えてしまうおそれがあるときいて、どうするか気になりました。そこでねつを加えてさっきんします。そのことを火入れといいます。と聞いた時、私は、生しょうゆを使っていたので火入れを知りませんでした。最後は、ラベルをつけて完成です。

私は、キッコーマンのしょうゆのことについて、たくさんのことを学びました。大好きだったしょうゆのことをもつと大好きになりました。しょうゆはたくさん時間をかけて私のもとにとどいているということを知ってしょうゆはすごいと思いました。

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

