

# 私の好きな玉ゴやき

北海道

富良野市立鳥沼小学校4年

小西美冬（こにし みふゆ）さん

私は玉ゴやきが大好きです。みなさんは、玉ゴやきと聞いて何をイメージしますか？ 私は、遠足や運動会をイメージします。どうしてかというと、遠足や運動会のおべんとうには、ぜったい玉ゴやきが入っているからです。おべんとうに入っているしっとりした玉ゴやきは、おべんとうのときにしか食べられないとくべつな感じがいです。玉ゴとしょうゆの味が合って、こいめの味おいしいからごはんが進みます。

お母さんが作る玉ゴやきは、しょうゆとあごだ

しで味付けをしています。しょうゆはかせの出前じゆぎょうをうけて、我が家のしょうゆは何を使っているのか気になったので、お母さんにきいてみました。家では昔から、こんぶしょうゆを使っていました。今まで、どんなしょうゆを使っているか知らなかったのですが、初めて知りました。あごだも入っているので、少しだしまき風です。中はとろとろしていて、外がわはぱりぱりのやきめがついています。作りたては、中がほくほくしていて、おべんとうに入れて時間がたつと、

しっとりした玉ゴやきになります。おべんとうに入っているしっとりした玉ゴやきも好きですが、できたてのあつあつほわほわの玉ゴやきも、もちろん大好きです。

昔、おばあちゃんがお昼ご飯につくってくれたさとうが入っている玉ゴやきもおいしかったです。おばあちゃんが作る玉ゴやきにも、しょうゆが入っています。おべんとうのときには、自分で作る時もあります。自分で作る時も、玉ゴをいってしょうゆとあごだしを入れています。玉ゴやきは、黄身が入っているイメージだけど、白身だけの白い玉ゴやきも家族が作ってくれて食べたことがあります。黄身入りの玉ゴやきとくらべると、しょうゆの香ばしさがより強く感じてとてもおいしかったです。

家族でいろんな人が作ってくれるけど、だれが作ってもとってもおいしいです。人によって作り方や分量がちがうけど、みんなしょうゆを使っていることが分かりました。私の大好きな玉ゴやきには、しょうゆはかせないそんざいでした。

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



# おばあちゃんの肉じゃが

栃木県

那須町立黒田原小学校5年

伊藤夏緒（いとう なお）さん

私の家では、毎日おしょうゆが出ます。朝ごはんでは生たまごにかけたり、夜ごはんではおとうふや、なっとうにかけたりしています。おばあちゃんにおしょうゆのことを聞いたら、「おしょうゆは食べ物につけたりかけたり、なおちゃんの好きな肉じゃがにも使うのよ。」と書いていました。

私は、おばあちゃんの作るやさしい味の肉じゃがが大好きなので、肉じゃがを作る時におしょうゆをどうやって使うのか調べてみました。

私は、肉じゃががテーブルに出るとうれしい気持ちになります。味がしみた野菜や、やわらかいお肉を食べると、しあわせな気分になります。食べ終わった後にもこだわりがあり、ごはんを少し残しておいて、肉じゃがの汁をかけて食べるのが最後の楽しみです。

おばあちゃんは今一つ肉じゃがについて教えてくださいました。それは、おばあちゃんが子どもの時から肉じゃががあつて、やさしい味の肉じゃがはおばあちゃんのお母さんから教えてもらったそうです。おしょうゆは、すごく昔からある調味料なんだなと思いました。

どのくらい前からおしょうゆがあるのか調べてみると、おしょうゆは約三千年前からあると分かりました。今のおしょうゆと同じようなものになったのは、室町時代ごろだそうです。武士のいた時代に今と同じ調味料であるおしょうゆがあると知っておどろきました。

これから、おしょうゆを使った料理を食べるときには、よく味わって食べたいです。そして、こ

作り方は、じゃがいもと人参を乱切りにして、玉ねぎはくし切りでお肉を一口大に切ります。軽く油を熱してお肉を炒めたら、野菜も加えて炒め合わせ全体に油がまわったら、砂糖とお水を注ぎ入れます。その後に合わせて調味料を入れるのですが、おばあちゃんの合わせ調味料は、おしょうゆを少なく入れるのがポイントだそうです。そして弱火で二十〜三十分煮込みます。煮込み終わったら、じゃがいもと人参に箸がスツと通れば完成です。

れからは食べるだけではなく、おばあちゃんの肉じゃがレシピをうけついで、おしょうゆの味がしみたおいしい肉じゃがを作りたいです。



# はじめて作った手作りしょうゆ豆

千葉県

昭和学院小学校3年

松村佳奈（まつむら かな）さん

わたしのおばあちゃんは、何か行事があるとかならず手作りの「しょうゆ豆」を作ってくれます。それはなぜかと言うと、おばあちゃんのふるさとの香川県ではむかしからよく家で作られていたきょう土料理だからです。主やくの料理ではないけれど、あまからいつゆが口いっぱい広がって、白いごはんがいっぱい食べられるのでわたしの大好きなしょうゆ料理の一つです。

先月おばあちゃんのたん生日いわいに、しょうゆ豆作りにチャレンジしてみました。おばあちゃん

の家に行くと、広い台所に立ってお手つだいができるので、すぐくワクワクします。夏に畑でしゅうかくした大りょうのそら豆をさやから出し、れいとうしていた物を使って作ります。「スーパーで売っているかんそうしたそら豆より、しゅうかくしたばかりのそら豆で作る方が一番おいしいよ。」とおばあちゃんが教えてくれました。まず、フライパンに油をひかずにそら豆がこんがりするまでじっくりいるのがコツです。気長な作ぎようだと思いました。次に、つけダレを作り

ます。水、さとう、しょうゆをまぜ、火にかけてグツグツとわかします。部屋中にあふれるこうばしい香りが食よくをそそります。その後、温めたつけダレにいったそら豆を入れ、ひとばんれいぞうこでねかせてできあがりです。よく朝には、しょうゆのあまみとコクのあるタレがしみこんでいて、しょうゆの味がしつかりと感じられます。しょうゆがからんで「とてもおいしくできています。」とおばあちゃんがほめてくれました。

このしょうゆ豆を何といっしょに食べるかは、それぞれの好きなものでよいと思いますが、わたしはやっぱりホカホカの温かい白いごはんといっしょに食べます。のこったにじるもすてずに、ひややつこやほうれん草のおひたしにかけて食べてもおいしく食べられます。

しょうゆは、色々な料理に使われていて、日本人の食生活をととてもゆたかにしていると思います。わたしはしょうゆのある国に生まれ、大好きなおばあちゃんの作ったしょうゆ豆を食べることができて、本当にしあわせだなと思っています。



# ごはん作りとしょうゆ

千葉県

昭和学院小学校3年

馬庭由里葉（まにわ ゆりは）さん

「プレゼントだよ」そう言ってお父さんがわたしてくれたふくろには「小学生のお料理ブック」が入っていました。私は小さいころからお母さんやお父さんと一しょにキッチンにすることが大好きでした。さいしょはお皿洗いや玉ねぎのかわむきをしていました。小学生になって、ごはんを一しょに作るようになりました。

夏休み、お母さんは赤ちゃんがおなかにいてごはんを作れなかったので、お昼ごはんは私が作っていました。料理をするとき、なぜうすくちしよ

うゆやこいくちしよゆなど色んなしょうゆがあるのか、どれを使ったらいいのか、いつもふしぎだなと思っていました。

私のとく意料理はぶたのしょうがやきと肉じゃがです。これはうすくちしよゆを主に使います。だいたいの料理にはうすくちしよゆを入れて料理をするので、私はなぜだろうと思っていました。お母さんは、料理の色をきれいにしたい時にうすくちしよゆを使って、香りを出すためにこいくちしよゆを少し入れるといいよと教え

てくれました。お魚を甘くなる時はこいくちしよゆを使っていました。その他にも私のお家にはかんろと言うしよゆがあります。これはおさしみやおとうふなどにかけて食べます。私のお母さんとお父さんは島根県出身でいつも島根県のしよゆを使っています。このかんろと言うしよゆも島根県のしよゆだそうです。甘くて少しとろっとして私も大好きです。のりとかんろしよゆをごはんにかけて食べたり新せんなたまごにかんろしよゆを少しかけて食べると美味しいので朝ごはんに食べて学校に行きます。

千葉のスーパーには私の家にあるしよゆは売っていないので、私は地いきによってしよゆの味がちがうのかなと思いました。お母さんはかんとうのしよゆはしよっぱいと言っていました。が私もレストランとかにおいてあるしよゆをかけると家のものとはぜんぜん味がちがってビックリしました。

私には弟が一人妹が二人います。私がおはんを作るとお母さんやお父さんだけじゃなくて、弟た

ちも美味しいと言ってたくさん食べてくれてとてもうれしいです。ごはんにはいろいろなしよゆを使って料理をするので日本食にはしよゆが使われていることが多いと思いました。私はこれからもいろいろなしよゆを使って美味しいごはんを作ってみたいなとこの作文を書いていて思いました。

今ど生まれてくる赤ちゃんもりにゆう食から始めて少しずつ味のついたごはんが食べられるようになります。大きくなったとき、他の弟たちみたいに美味しいと言ってたくさんごはんを食べてもらえるように、これからも色々な日本食を作っていきたいです。

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



# しょうがかいしたい好きなしょうゆ料理

大阪府

大阪市立聖賢小学校4年

松村桃葉(まつむら ももは)さん

私の好きなしょうゆ料理ベスト3を発表します。「おばあちゃんのおでん」「タコときゅうりとワカメのすのもの」「ほうれん草のごま和え」です。この三品をランキング形式でしょうがかいします。

一位は「ほうれん草のごま和え」です。味付けにさとうが入っているのしょうゆがないと、とても甘すぎておいしいと感じないと思います。しょうゆは甘すぎないように、味の調節をする大事な役割を果たしています。

続いて二位は「おばあちゃんのおでん」です。味で少ししょうゆが入っています。すのもののなになぜ、しょうゆが入っているのか、私は考えてみました。お母さんに聞くと「味を深めるために入れている。」とっていました。だから私は味を深める役割があるということが分かりました。この三品全て、しょうゆに役割がありました。他にも役割があるのではないかと考えてみました。例えば、漬物は保存。たまごかけごはんでは、たまごごはんだけでは味が少し物足りないのしょうゆをかけます。しょうゆをかけることでおいしくなります。ここでは味の物足りなさをおいしくする役割です。

「味の調節」「味をまとめる」「味に深みを出す」「保存する」「味が物足りないときにおいしくする」。しょうゆには色々な役割があることが分かりました。他にもしょうゆを使った料理をたくさん食べてきましたが、「おいしい。」「もう一度食べたい。」と私の好きなしょうゆ料理ベスト3ではいつも思っています。

今日「この作文を書こう。」と決めて改めて、しょうゆの役割について考えることができました。もう一つ分かったことがあります。それは他の調味料と組み合わせてもおいしく、その組み合わせを考えると、味はもちろん役割もかわりません。このことからしょうゆは不思議な調味料だと思います。

