

食べ物をおいしくするしょうゆ

福島県

中島村立吉子川小学校6年

矢吹茉夕（やぶき まゆ）さん

いつも身近にあるしょうゆですが、よく、調味料として使われています。例えば、つけものにしたたり、味のこさを変えたり。ごはんにはかかせません。そこで、家庭科の授業を通し、しょうゆの知り博士の桑原勇先生としょうゆのひみつについて、学ぶことができました。

しょうゆの原料は主に、大豆、小麦、塩の三つです。桑原先生は、「しょうゆには三百以上の香りの成分があります。」と言っていました。この三つの原料からどうして三百以上の香りの成分が

れの成分を細かく分解し、大豆のタンパク質は、うま味のもとをつくり、小麦のデンプンは、甘味のもと糖に変わります。諸味の中に糖が増える微生物が活発に働きはじめます。中の乳酸菌は、すっぱさのもとをつくり、酵母はアルコール発酵を行い、香りの成分をつくりだします。

このことから、しょうゆの香りをだすには発酵がとても大切でその働きをすすませる、微生物のおかげで、私達の食生活をささえ、豊かにしていることが分かりました。

最後にしょうゆの力についてまとめたいと思います。しょうゆは調味料としていろいろ使えますが、味をつけるだけじゃないということをお知らせください。しょうゆはよく、焼きおにぎりやもちなどにつけてますよね。焼いたり、あたためたりすると、とてもこげばしくなります。ふわーっといいにおいがします。しょうゆは火を通すことで、香りがさらに良くなります。香りが良くなることで、さらに食事をおいしく、楽しくしてくれるのです。それから、味をまろやかに

でてくるのだらうと、疑問がわきました。そのカギをにぎっているのが、麹菌です。麹菌には「菌」とついています。ばい菌とはちがって、食べ物をおいしくしてくれる微生物のひとつです。しょうゆづくりのとき、この麹菌は「酵素」というものをつくりだします。この酵素が働くことで、しょうゆがつくられます。このように、食べ物をおいしくするなど、人間に役立つ微生物の働きのことを「発酵」といいます。そして麹菌がつくりだした酵素は、原料の大豆、小麦のそれぞ

する特長があります。塩味のきつすぎる干物やつけものしょうゆを少しかけて食べてみます。でもしょうゆもすっぱいはずなのに、きつい塩味がおさえられておいしく食べられます。しょうゆが味をまろくする働き、とはこういうことです。ほかに、生ぐささも消して、味をよくし、おいしく食べられたり、しょうゆには殺菌作用もあるので、赤身のさしみをしょうゆにつけこむ「づけ」にすると、そのままよりも日持ちが良くなるなどの利点が昔から長く、伝わってきました。

私は、しょうゆという、あたりまえの調味料があり、昔からの歴史がこれからもあたりまえにつづいていくといいと思います。みなさんも、しょうゆという調味料をもう一度あらためて知ってみてください。

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



出前授業で分かったししょうゆのみ力

千葉県

昭和学院小学校3年

小川咲良（おがわ さくら）さん

私は、ししょうゆはかせの出前じゆぎょうをうけて、ししょうゆには原料やつくり方のちがいによって、たくさんのしゆるいがある事を知って、びっくりしました。もっと知りたくなったので、図かんで調べてみると、うすくちししょうゆは、色や味もやすいように思えるけれど、うすくちししょうゆの方が、こいくちししょうゆよりも一割ほど、塩が多いそうです。また、色がうすいのは途中で塩分を入れる事で、発酵をおさえて色がこくならないようにしているそうです。

私のお父さんは、関西出身ですが、おばあさんとおじいさんの家に行くと、色のうすいうすくちししょうゆが出てくるのをずっとふしぎに思っていました。おばあさんに聞いてみると、昔から関西の人は、うすい味が好きでお寺や神社を中心に、上品な味つけの伝統的な食事や、さっぱりとした食が好まれていたようです。また、京都には、全国からおいしい物が集まっていたので、そざいを味わう料理が多かったのではないかとの事でした。ぎやくに、お母さんの出身地の関東では、昔

からこい味がぶしやしよく人に好まれ、仕事のあい間にさつと食べられるおすしなどの料理が広まって、こいくちししょうゆも広まったそうです。このように各ちいきの人の仕事や好みなどによって、使われるししょうゆにちがいがある事を知って、とてもおもしろいなと思いました。

も、色々な場所に行った時には、そのちいきで、どんなししょうゆが使われているのか、そのししょうゆを使った料理にはどんな物があるのか、きょう味をもって、色々調べてみたいし、それを味わってみたいと思います。

また、出前じゆぎょうでもう一つおどろいた事が、ししょうゆには、かおりの成分が三百しゆるい以上も入っている事です。しかも、パイナップルやコーヒーなど、見た目やかおりなどでは全く気がつかない成分が入っている事もおどろきでした。このようなたくさんの成分が、上手くまじり合い、どんな食事にも合うように、工夫されているそうです。

私が行くおすし屋さんでも、日本人だけでなく、海外の方も、おすしにししょうゆをつけたり、ものをおいしそうに食べています。私は、このようなししょうゆをつくる工夫があるから、ししょうゆは世界の人にも愛されているのだと思うと、とてもほこらしい気もちになりました。これから

ししょうゆって本当にすごい
第18回ししょうゆ感想文
コンクール入賞作品



しょうゆのめぐみとしょうゆのめぐみ

千葉県

船橋市立海神南小学校4年

柿崎悠希（かきざき ゆうき）さん

ぼくは、学校で「しょうゆもの知り博士の出前授業」をやると知ってから、とても楽しみにしていました。なぜなら、ぼくはご飯を食べる事がとても好きだからです。特に「おすし」が好きで、食べる時に必ずしょうゆを使うし、ほかの料理にも使ってるのか知っていたのでどんなふうにしょうゆをつくるのか、きょう味がありました。松川さんという方が学校に来てくれて、しょうゆの事について学びました。

ある事を教えてもらいました。それを聞いて、とてもおどろきました。今までしょうゆの香りの成分までは気にしたことがなかったからです。松川さんたちがしょうゆをアルミホイルにぬって、火であぶった後、香りをかぎました。しょうゆの香りはこおばしくて、いい香りで、あぶる前のしょうゆとちがいました。「いいにおい。」と食よくがわきました。しょうゆの香りの成分が魚の生ぐさや肉のくさみを消してくれていたことも知りませんでした。食べ物をおいしくしてくれるだけではなく、

く、いやなおいまで消して食べやすくしてくれたことに、しょうゆってすごいと思いました。

次にしょうゆの原料について教えてもらいました。それは主に三つで、「大豆」、「小麦」、「塩」でした。そしてさらに「麹菌」という微生物もしょうゆをつくるのに欠かせない材料なのだそう

熟成に六か月もかかって、もろ味の中では、発酵という食べ物をおいしくする変化が起こっているそうです。授業でもろ味、生しょうゆ、売っているしょうゆの味見をさせてもらいました。それぞれ色や味がちがっていたけれど、全部おいしかったです。

です。ぼくは、この原料と材料を聞いて、夏休みを読んだ「ライスボールとみそ蔵」という本を思い出しました。「小麦」以外の原料と材料が同じだったからです。小麦とつくり方がちがうだけで、二つの調味料がつくれるのが不思議だな、と思いました。でも、それ以上に授業で見た麹菌をけんび鏡で見た写真が変な形をしていたのが不思議でびっくりしました。麹菌は微生物の一つで、「酵素」というものをつくり出し、この酵素が働くことで、しょうゆがつくられるようです。図書館に行ったときに微生物の本を借りてみようと思います。

最後はつくり方を教えてもらいました。大豆、小麦、麹菌をませた後にもろ味にしてから発酵、

食事にかかせない「しょうゆ」についてたくさん知れて、とてもうれしかったです。すごく面白い話だったので、その日帰ってからすぐに家族に話しました。これからお母さんをお願いして少しずついろいろなしょうゆをためてみたいです。

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



ふしぎなパワーでへんかするしょうゆ

神奈川県

横浜市立南小学校3年

青野龍馬（あおの りょうま）さん

どの家にもあるしょうゆ。お母さんも毎日料理に使っています。うす口、こい口、生しょうゆなどいろんなしゅるいがあるけど、しょうゆはしょうゆからできていると思っていました。しょうゆの出前じゅぎょうを受けて、ぼくはたくさんの方とを学びました。

はじめに、しょうゆはかせが何かをハケでアルミホイルにぬり、火であぶると、桜祭りの屋台でかいだよな、こうばしいにおいがありました。とてもおいしそうなおいでしたが、しょうゆだと

気付きました。しょうゆにはにおいがあることを初めて知りました。

しょうゆは何からできているかの問題は、国語の教科書から大豆が使われているのはわかりました。でも他の材料はわかりませんでした。しょうゆは小麦と塩と大豆でできていると知り、びっくりしました。特に小麦はパンやうどんに使われているので、しょうゆの姿からはそうぞうできません。

はっこう前のつくったばかりのしょうゆを味見

させてもらうと、ビリビリするしょっぱさで、舌がしびれる味でした。ぼくはこのしょうゆが一番いんしょうにのこりました。一〜二か月経ったしょうゆは、しょっぱさはやわらいだけど、いつも食べているしょうゆとはちがいました。日が経つにつれ、色がこくなつていくのもふしぎでした。だいたい半年から一年経つと、いつも食べているしょうゆの味になるそうです。しょうゆになるまでこんなに長い年月がかかるなんて知らなかったし、味が少しずつ変わっていくのがふしぎに思いました。

ぼくは、発酵している時、しょうゆの中は一体どうなっているのだろうと考えました。見た目はあまりかわらないけど、目に見えないしょうゆの内部は、こうじきんのふしぎなパワーでどんな形がへんかしていつる気がします。こうじきんが塩となかよくなると、しょっぱいのがった三角がだんだんおいしさにへんかしてやさしく丸くなるイメージです。

クラスのなかまと話をして聞いているうちに、ぼく

はしょうゆとクラスはにていると感じました。なぜかと言うと、時間が経つにつれ、少しずつへんかし、だんだんよくなっていくからです。しょうゆもクラスも、時間が経つにつれ、なかまのむすびつきが強くなり、おいしくなって楽しくなってきました。しょうゆもクラスもだいたい一年なのもいっしょです。

こうじきんは、塩や小麦、大豆をしょうゆにかえるふしぎなパワーをもっています。しょうゆはかせの話聞いて、ぼくはますますしょうゆが好きになりました。しょうゆについてもっとくわしく調べて、ぼくもしょうゆはかせとよばれるようになりたいです。

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



しょうゆのぬるぬるのあじのひみじ

岐阜県

川辺町立川辺西小学校3年

小澤彩菜（こざわ あやな）さん

「うわあ。みたらし団子のかおりがする。」温めていたホットプレートでこがしたしょうゆは、とてもいいかおりでした。どんなじゆ業なのだろうとワクワクしました。このしょうゆのかおりのせいで分が三百しゆるいもあると聞き、おどろきました。祭りで屋台の近くを歩いていると、プーンといいかおりがしてきます。イカやきです。また歩くと、しょうゆのかおりがします。お団子です。同じこうばしいかおりだけど、少しちがいます。かおりのせい分の多さにおどろいたけれど、たし

かに人によってかおりの感じ方がちがうなと思いました。

一番楽しかったことは、スプーンでしょうゆの味見をすることです。三しゆるいを味見しました。一つ目は、できあがったもろみです。しょっぱくてからかったです。二つ目は、まだもろみをしぼって赤くなつて、売り出される前のしょうゆです。さし身をつけて食べるしょうゆみたいでおしかったです。三つ目は、半年から一年たつていて、お店にならべられてからのしょうゆです。

こくて、いつもと同じ味がして一番おいしかったです。三番目は一番好きです。もろみを待つ時間や大豆・小麦・しおの量を少しでもかえるだけで、味が変わってくることを知りました。同じ三しゆるいの原料を使つてつくるのに、こんなに味がかわるなんて、すごいなあと思いました。だからこそ、使う原料や元気なこうじきんが大事だと思います。畑で野菜を育てる時に「たねが大事」というけれど、使う原料のおいしさもしょうゆの味にかん係するのかなと思います。酒造ではたらく人は、米こうじにえいきょうをあたえるため、ミカンやナットウを食べられないと学びました。しょうゆつくりをしている人たちもこうじきんが元気にはたらし、発こうがうまくいくように気をつけながらはたらいしているのかなと思いました。

もろみからしょうゆをしぼる作業を見せてもらいました。きかいを使わないとあんなに少ししか取れないことをはじめて知りました。売っているペットボトル一本のしょうゆは、かんたんにつくれるものではないのだと分かり大切さを感じまし

た。

さい後にいただいた名しが、しょうゆのしぼりかすを利用してすいた紙でできていると知り、びっくりしました。ふつうの紙は木でできています。また、大豆が食べ物にすがたをかえているのは、そうぞうができました。しかし、まさか紙にまですがたをかえるとはおどろきました。大豆のすごさを感じました。

考えてみると、たねをまいて大豆になるまでに時間がかかるのに、もろみからしょうゆになるまで、さらに半年から一年もかかるなんて、たくさん時間をかけてつくっているんだなあと思いました。しょうゆのことを色いろと教えてくださった山川さんやしょうゆをつくっている人に「ありがとう。」の気持ちをごめて、しょうゆを味わいたいです。

