

2025年2月14日 NEWS RELEASE No.206

**『第19回 しょうゆ感想文コンクール』入賞者決定！**  
**—全国の小学生(3年～6年)から、314点の応募—**

日本醤油協会(会長 堀切功章)では「食育」推進の一環として、「第19回しょうゆ感想文コンクール」を実施いたしました。

この感想文コンクールは、食育事業の一環として協会が実施している企画で、全国の小学生(3年生～6年生)を対象に、出前授業で学んだことや工場見学で体験したこと、また、好きなしょうゆ料理にまつわる思い出などを感想文という形で記録にとどめることを目的に、広く自由な発想の感想文を募集するものです。

昨年12月6日(金)に応募を締め切り、全国の児童から3つの部門に合計314点の応募をいただきました。それぞれの部門に日本の伝統調味料である“しょうゆ”について、子供らしい感性豊かな感想文が数多く寄せられました。

去る2月4日(火)に、下記の選考委員による「審査委員会」を開催し、厳正な審査の結果、別紙のとおり、各部門の入賞作品を決定いたしました。

なお、「審査委員会」では、予備審査を通過した52点の作品の中から、創造性(構想力)、文章力、発展性等を選考基準として厳正な選考を行いました。

《第19回「しょうゆ感想文コンクール」審査委員(敬称略・順不同)》

奈須正裕 (上智大学 教授)  
白岩 等 (昭和学院短期大学 教授)  
福留奈美 (東京聖栄大学 教授)  
増田修治 (白梅学園大学 教授)  
内池 崇 (醤油PR運営委員会 委員長)  
般若攝也 (日本醤油協会 専務理事)

また、「第20回 しょうゆ感想文コンクール」は、本年4月より開始いたします。(応募締め切り:2025年12月5日(金))。これまで以上に全国の多くの児童の皆さんからのご応募をお待ちしています。

# 第19回しょうゆ感想文コンクール入賞者一覧

2025年2月14日

主催：日本醤油協会

審査委員：奈須正裕（上智大学 教授）

福留奈美（東京聖栄大学 教授）

内池 崇（醤油PR運営委員会 委員長）

白岩 等（昭和学院短期大学 教授）

増田修治（白梅学園大学 教授）

般若攝也（日本醤油協会 専務理事）

賞名	受賞者詳細		
1. <b>最優秀賞</b> (各部門1点・計3点) ※工場見学部門は 該当作品なし	出前授業部門	しょうゆ博士になりたい！	
	岐阜県	瑞穂市立穂積小学校	3年
	好きなしょうゆ料理部門	しょうゆは日本の万能調味料だ！	
	千葉県	昭和学院小学校	3年
			たち 館 遥花
			ふじい 優り

2. <b>優秀賞</b> (各部門1点・計3点)	出前授業部門	初めて知ったしょうゆのひみつ	
	千葉県	昭和学院小学校	3年
	工場見学部門	しょうゆって奥深い	
	大阪府	堺市立東三国丘小学校	5年
	好きなしょうゆ料理部門	しょうゆおこわを全国に広めよう大作戦	
	新潟県	新潟大学附属新潟小学校	5年
			むらかみ はなの
			いわい さき
			ほしの たろう

3. <b>佳作</b> (各部門5点・計15点) ※工場見学部門は 2点該当作品なし	出前授業部門	おどろきたくさん！	
	北海道	旭川市立千代田小学校	3年
	出前授業部門	出前授業のおかげだよ！	
	千葉県	昭和学院小学校	3年
	出前授業部門	しょうゆのせいぞうかていにかくされた香りのひみつ	
	千葉県	昭和学院小学校	3年
	出前授業部門	知って深まるしょうゆの世界	
	山梨県	南アルプス市立白根東小学校	3年
	出前授業部門	こうじかび天才	
	岡山県	里庄町立里庄西小学校	3年
	工場見学部門	湯あさ醤油	
	和歌山県	和歌山市立高松小学校	4年
	工場見学部門	工場見学の作文	
長崎県	大村市立三浦小学校	3年	
工場見学部門	しょうゆ工場のひみつ		
長崎県	大村市立三浦小学校	3年	
			さいとう さわ
			おおた みつき
			すずき 頼士
			たなか だい稀
			せいざこ きい
			やもと ひろ
			たがわ りお
			はまぐち あかり

好きなしょうゆ料理部門	こだわりのだし巻き卵		なかの 中野 ほのか
北海道	富良野市立鳥沼小学校	6年	
好きなしょうゆ料理部門	しょうゆはまほうの調味料		とよだ あい 豊田 彩以
千葉県	昭和学院小学校	3年	
好きなしょうゆ料理部門	おしょうゆパワー		こみやま れいこ 小宮山 礼子
東京都	光塩女子学院初等科	5年	
好きなしょうゆ料理部門	ぼくの好きなしょうゆ料理		やました りく 山下 凛久
東京都	八王子市立散田小学校	5年	
好きなしょうゆ料理部門	丸山家のひじきにスクランブルエッグ		まるやま はく 丸山 白琥
長崎県	諫早市立飯盛東小学校	3年	

賞名	都道府県名	学校名
<u>団体奨励賞</u> (1校)	東京都	光塩女子学院初等科

※学年は2024年度です

## 「第19回しょうゆ感想文コンクール」最優秀賞 講評

審査委員会審査委員長 上智大学 教授 奈須正裕

### ●出前授業部門 最優秀賞

題名：しょうゆ博士になりたい！

館 遥花 さん (岐阜県・瑞穂市立穂積小学校 3年)

前半では、出前授業の様子が生き生きと描かれ、そこでの経験が情感豊かに綴られています。淡々とした語り口ですが、細部に至るまで出来事を正確にとらえ、その瞬間の自分の感情を表すのに的確な言葉を丁寧に選んで書き進めている点に好感が持てます。

後半は、出前授業のテキストを生かした、自宅でのお母さんとのさらなる学び深めと、スーパーのしょうゆ売り場での観察と発見について書かれています。博士から教わったクイズをお母さんに出したところ、簡単に正解されてびっくりしたこと、幼い頃、しょうゆ工場見学に連れていってもらっていたことを聞いて、記憶にはないけれどもうれしい気持ちになったことなど、出前授業をきっかけに家庭での学びが深まる様子が、やはり穏やかな筆致で描かれていて、読んでいる者の気持ちまで温かくなってきます。

出前授業を契機とした、学びの広がりの可能性を実感させてくれる作品です。

### ●好きなしょうゆ料理部門 最優秀賞

題名：しょうゆは日本の万能調味料だ！

藤井 優利 さん (千葉県・昭和学院小学校 3年)

出前授業をきっかけに、「実けんが好きなぼくは」2種類の実験に挑戦します。

まずは、家族の協力も得て5種類のしょうゆを集め、豆腐につけての味比べ実験。味、色、香り、におい、しょっぱさに加え、「さらりとしている」「まとわりつく感じ」「とろりとしている」など、豆腐との関係で5種類のしょうゆがどのような持ち味をそれぞれに発揮しているかが、微に入り細に入り語られます。

もう一つは、きのこしょうゆとベーコンのスパゲティの味付け実験。しょうゆのみ、しょうゆとバター、しょうゆとバターと生クリームとの3条件での比較を行った結果、しょうゆに乳製品のバターや生クリームを加えることで、「見た目はピカピカしてつややかに」光って「湯気までおいしそう」になることを発見。「こってりしているけれどもとてもおいしい」と感激します。しょうゆの可能性を改めて教えてくれる素晴らしい作文です。

以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）  
大関 恒雄（事務局長）、中川美代子  
住所 東京都中央区日本橋小網町3-11（〒103-0016）  
電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216  
URL : <https://www.soy sauce.or.jp/> E-mail : [demae@soysauce.or.jp](mailto:demae@soysauce.or.jp)