2021 年度 桐朋女子中学校入学試験(A入試)

口頭試問 課題用紙 その2

【注 意】

- (1) 指示があるまで、開いてはいけません。
- (2) 指示にしたがい、受験番号と氏名を書きなさい。
- (3) 課題についての質問はできません。
- (4) この用紙は、口頭試問の部屋でも見ることができます。

【課題5】

次の**文章**を読み、**地図**を見て、なぜ江戸時代に千葉県でしょうゆ作りがさかんになったのか、その理由を考えて答えなさい。

文章

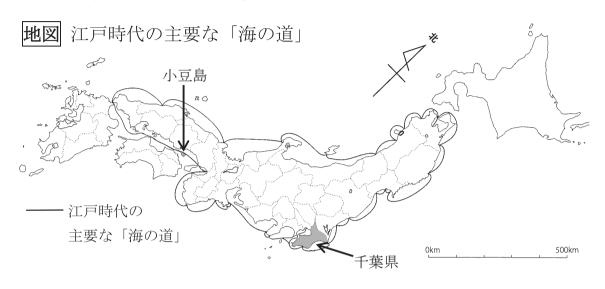
しょうゆは、日本の自然や文化、社会に根ざした発酵食品です。大豆と小麦で作るしょうゆの作り方は、鎌倉時代に中国にわたった仏教のおぼうさんが和歌山県の寺院に伝えたといわれています。肉や魚を食べるのをさける仏教の寺院で、作り方が改良され、調味料として使われるようになりました。江戸時代にかけて、寺院の料理が日本料理に発展して全国に広まり、しょうゆも全国に広まりました。

ただし、しょうゆは発酵させる期間が長く、その間、微生物の働きを管理するのが難しい発酵食品です。そのため、江戸時代に、「しょうゆ蔵」と呼ばれる専門の業者がしょうゆを作るようになりました。その中でも、現在もしょうゆを作り続けているような「しょうゆ蔵」が成長した地域は、原料である大豆や小麦、塩を手に入れやすいこと、しょうゆを買ってくれる人が多く住んでいる町へ運びやすいことなどの理由で、しょうゆをさかんに作るようになりました。

その一つ、香川県の小豆島は瀬戸内海に浮かぶ島です。瀬戸内海は、特産物をのせた船が行き来する「海の道」でした。小豆島は、船が立ち寄る島だったので、原料である大豆や小麦を運んできたり、できたしょうゆを積んで大阪、京都へ運んだりするのに便利でした。こうしてつくられる小豆島の「うすくちしょうゆ」は、発酵させる時間が短いため、かおりも味もあっさりしていて色がうすいのが特ちょうです。大阪、京都などでは、作られる料理に合っているので「うすくちしょうゆ」が好まれることが多いです。

また、関東地方では千葉県で「しょうゆ蔵」が成長しました。千葉県には、江戸時代に和歌山から作り方が伝わりました。それまで江戸では、大阪から運ばれてきた「うすくちしょうゆ」が使われていました。しかし、千葉県で時間をかけて発酵させた「こいくちしょうゆ」

が作られるようになると、関東地方ではにぎりずしや天ぷらに合っているなどの理由でこちらの方が好まれました。現在では全国で作られているしょうゆの約4分の1が千葉県で作られており、生産量の多さで全国1位となっています。



解答らん