

11月22日（水）牡蠣

きのう
昨日、11月21日は、「牡蠣フライ
の日」でした。

みな
皆さんは、牡蠣フライを食べたこと
がありますか。好きですか。



さむ
寒くなってくると、レストランや
定食屋さんで「牡蠣フライ」がおすすめメニューになっているのがわかります。牡蠣が大好きな人にとっては、秋の終わりに春先にかけて、おいしい牡蠣を食べることを楽しみにしているようです。

にほんじん
日本人が牡蠣を食べるようになったのは、縄文時代からだそうです。昔から食べていたので、各地でおいしい食べ方が発明されて、今でも残っているようです。牡蠣フライとしてお店に出されたのは、明治時代だそうです。

かき
牡蠣を食べて「おいしい」と最初に思った人、「フライにするとおいしい」と最初に思った人は、大発見をしたことになりましたね。

きせつ
その季節においしい物に気づくのも、季節の変化を感じる大事な力です。

村越 新