

第一回関東小学生作文コンクール「海外に紹介したい日本のこと」  
〈佳作〉

わたしのすきな日本の食べ物

杉並区立馬橋小学校 四年 小島 琳

日本には、季節つ（春夏秋冬）ごとにいろいろな、おいしい食べ物があります。

わたしの春のおすすめは、桜もちです。桜もちとは、ピンク色のきじで、あんこをつつんでそこに塩づけした桜の葉をきじにまいて食べます。食べてみると、桜の葉の塩の味がしてそれに桜のかおりがします。

夏のおすすめは、かき氷です。かき氷とは、氷をけずって、その上にいちごやメロンなどのシロップをかけて食べます。急いで食べると、頭がキーンとします。ゆっくり食べると、氷がとけてしまつて、ジュースになってしまいます。頭がキーンとならないようにでも急いで食べたいです。

秋のおすすめは、やきいもです。秋の終わりごろに、たまった落ち葉を集めて、銀紙につつんださつまいもを落ち葉の中に入れて火をつけて中の様子を見ながら、ちょうどいいかたさかどうか、たしかめながらまちます。ちょうどいいかたさになったら、銀紙をとって食べます。ほくほくしておいしいです。でもいっぱい食べるとおなかの中にガスがたまつておながら出てきます。でもわたしは、やきいもをよく食べます。秋には、さつまいものほかにいろいろな野菜や果物がいろいろと実ります。

冬のおすすめは、雪下にんじんです。雪下にんじんとは、雪の下ですくすくと育ったにんじんです。わたしは、雪下にんじんを、生で食べるのが大好きです。どうして生で食べるのが好きかというと、ふつうのにんじんとくらべると、雪下にんじんのほうがとてもあまいからです。雪下にんじんには、ほかの食べ方もあります。それは、雪下にんじんのてんぷらです。てんぷらにすると、生よりも

つとあまみがましてきます。家の近所にその雪下にんじんやいろいろなてんぷらを作っている和食のおみせで、冬になると雪下にんじんのてのうらを作ってくれます。そのおみせの名前は、「遊」というのでぜひいってみてください。まだいろいろな冬の食べ物があるのでぜひさがしてみてください。

日本には、季せつごとにいろいろな食べ物があります。季せつがかわるとおみせにうっているものもかわるので、一度日本にきた人も、もう一度日本にちがう季せつにいつてみてください。